

муниципальное общеобразовательное учреждение
Шурскольская средняя общеобразовательная школа

Утверждена:
директор школы

(ФИО)
№ приказа _____ от
« ____ » _____ 20__ г.

**Программа
по учебному предмету «Технология»**

направление «Технологии ведения дома»

для учащихся 5 - 8 классов

Составитель: Плеханова Нина
Михайловна.
Учитель технологии.

2016-2017 уч.год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, на основе примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренная Федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию от 8 апреля 2015 г. № 1/15, с учётом авторской программы по учебному предмету «Технология» для основного общего образования Технология. Обслуживающий труд. 5–8 классы. Рабочая программа к линии УМК О. А. Кожинной. <http://www.drofa.ru/for-users/teacher/vertical/programms/>

Рабочая программа составлена на основе следующих документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 23.07.2013) «Об образовании в Российской Федерации»// Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru>, 30.12.2012.

2. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897);

3. Примерной основной образовательной программы основного общего образования; Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Основная школа / [сост. Е.С.Савинов]. – М.: Просвещение, 2011. – 342с. - (Стандарты второго поколения) - <http://www.standart.edu.ru/catalog.aspx?CatalogId=6400>

4. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2010. – 96с. – (Стандарты второго поколения) - <http://standart.edu.ru/catalog.aspx?Catalogid=2754>

5. Программы по учебному предмету «Технология» для основного общего образования (примерной или авторской) Технология. Обслуживающий труд. 5–8 классы. Рабочая программа к линии УМК О. А. Кожинной.

8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 19 декабря 2012 г. № 1067 г. Москва Зарегистрирован в Минюсте РФ 30 января 2013 г. Регистрационный № 26755 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2013/14 учебный год. - http://www.edu.ru/db-minobr/mo/Data/d_12/m1067.html

7. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от "29" декабря 2010 г. N 18.

8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 4 октября 2010 г. N 986 г. Москва «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной

оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений».

9. Рекомендации по оснащению общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием, необходимым для реализации ФГОС основного общего образования <http://standart.edu.ru/catalog.aspx?Catalogid=8420>.

10. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2015г. №НТ-530/08 «О примерных основных образовательных программах»;

11. Примерная основная образовательная программа основного общего образования [электронный ресурс] / Реестр примерных основных общеобразовательных программ МОН РФ <http://fgosreestr.ru/node/2068>;

12. Письмо Департамента образования Ярославской области от 11.06.2015 №1031/01-10;

13. Инструктивно-методическое письмо о приведении основных образовательных программ, реализуемых образовательными организациями Ярославской области в 2015-2016 учебном году, в соответствие с требованиями ФГОС с учётом последних изменений и примерных образовательных программ, включённых в реестр примерных образовательных программ <http://www.iro.yar.ru/index.php?id=1317>

14. Устав муниципального образовательного учреждения Шурскольской средней общеобразовательной школы на предметную область «Технология» выделяет 272 часа (по 2 часа в неделю в 5 – 8 классах).

В 6 и 8 классах обучаются учащиеся с ограниченными возможностями (ЗПР) в процессе изучения технологии эти учащиеся должны достичь планируемых результатов учебной программы основного (общего) образования по предмету «технология» в соответствии с ФГОС ОО как минимум на базовом уровне.

В поурочном планировании учебной программы по предмету «технология» внесены изменения в виды деятельности учащихся, виды и уровень сложности объектов труда с учетом индивидуальных особенностей детей с задержкой психического развития.

Цели изучения предмета:

- **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;

- **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 приемами труда;

- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, 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.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

- определение способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

- Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

- Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

- Умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

- Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

- Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

- Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Общая характеристика учебного предмета: Предмет «Технология является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания. Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Инвариантными образовательными целями

технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально трудовой адаптации в обществе.

Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием учебной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала последующим сквозным образовательным линиям: технологическая культура; распространенные технологии современного производства декоративно прикладное творчество, проектная деятельность.

Место учебного предмета в учебном (образовательном) плане: предмет технология изучается в объеме 2-х часовых занятий в неделю на основе школьного базисного учебного плана.

Связи данного предмета с остальными предметами образовательного плана.

При изучении учебного курса «Технология» в 5-8 классах используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, иностранный язык. Это можно проследить по следующим темам:

Биология:

- Технология приготовления блюд из овощей, фруктов и рыбы. Тепловая и кулинарная обработка овощей и рыбы.
- Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.
- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

География:

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

История:

- Культура поведения за столом.
- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
- Бытовая швейная машина.

- История создания изделий из лоскута.

Физика:

- Производство натуральных растительных волокон. Полотняное, саржевое, сатиновое переплетения.

Основные характеристики ткани.

- Бытовая швейная машина.
- Влажно – тепловая обработка ткани.

Изобразительное искусство:

- Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции
- Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.
- Творческая работа «Выполнение эскиза интерьера кухни»

Математика:

- Изготовление выкройки шаблонов.
 - практическая работа «Построение чертежа фартука в масштабе ».
- «Построение чертежа юбки в масштабе ».

Черчение:

- Изготовление выкроек

Иностранный язык (английский).

- Терминология, определения.

Результаты освоения предмета «Технология»:

Личностные: • готовность и способность к участию в школьном самоуправлении в пределах возрастных компетенций (дежурство в школе и классе, участие в детских и молодёжных общественных организациях, школьных и внешкольных мероприятиях);

• готовность и способность к выполнению норм и требований школьной жизни, прав и обязанностей ученика;

• умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно разрешать конфликты;

• готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых и сверстников в школе, дома, во внеучебных видах деятельности;

• потребность в участии в общественной жизни ближайшего социального окружения, общественно полезной деятельности;

Выпускник получит возможность для формирования:

- *выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;*
- *готовности к самообразованию и самовоспитанию;*
- *адекватной позитивной самооценки и Я-концепции*

Метапредметные:

Регулятивные: Выпускник научится:

- самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
- планировать пути достижения целей;
- уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
- адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации;

Выпускник получит возможность научиться:

- *самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;*
- *выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;*
- *основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;*
- *осуществлять познавательную рефлексию в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;*
- *адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;*
- *основам саморегуляции эмоциональных состояний;*
- *прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей*

Коммуникативные: Выпускник научится:

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;
- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
- задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;

- адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание;
- организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;
- осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;
- работать в группе устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;
- основам коммуникативной рефлексии;
- использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей;
- отображать в речи (описание, объяснение) содержание совершаемых действий как в форме громкой социализированной речи, так и в форме внутренней речи.

Выпускник получит возможность научиться:

- *учитывать и координировать отличные от собственной позиции других людей, в сотрудничестве;*
- *учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;*
- *понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы;*
- *продуктивно разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов; договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;*
- *брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);*
- *оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;*
- *осуществлять коммуникативную рефлексию как осознание оснований собственных действий и действий партнёра;*
- *в процессе коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию как ориентир для построения действия;*

- *вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем, участвовать в дискуссии и аргументировать свою позицию, владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;*

- *следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнёрам, внимания к личности другого, адекватного межличностного восприятия, готовности адекватно реагировать на нужды других, в частности оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнёрам в процессе достижения общей цели совместной деятельности;*

- *устраивать эффективные групповые обсуждения и обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;*

- *в совместной деятельности чётко формулировать цели группы и позволять её участникам проявлять собственную энергию для достижения этих целей.*

Познавательные: Выпускник научится:

- основам реализации проектно-исследовательской деятельности;
- проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

- создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач;

- осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;

- давать определение понятиям;

- устанавливать причинно-следственные связи;

- обобщать понятия осуществлять логическую операцию перехода от видовых признаков к родовому понятию, от понятия с меньшим объёмом к понятию с большим объёмом;

- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования;

- основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения;

- структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста, выстраивать последовательность описываемых событий;

- работать с метафорами понимать переносный смысл выражений, понимать и употреблять обороты речи, построенные на скрытом уподоблении, образном сближении слов.

Выпускник получит возможность научиться:

- основам рефлексивного чтения;

- ставить проблему, аргументировать её актуальность;

- самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;

- *выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;*

- *организовывать исследование с целью проверки гипотез.*

ИКТ-компетентность: Обращение с устройствами ИКТ

Выпускник научится:

- подключать устройства ИКТ к электрическим и информационным сетям, использовать аккумуляторы;

- правильно включать и выключать устройства ИКТ, входить в операционную систему и завершать работу с ней, выполнять базовые действия с экранными объектами (перемещение курсора, выделение, прямое перемещение, запоминание и вырезание);

- выводить информацию на бумагу, правильно обращаться с расходными материалами;

- соблюдать требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе с устройствами ИКТ, в частности учитывающие специфику работы с различными экранами.

Выпускник получит возможность научиться:

- *осознавать и использовать в практической деятельности основные психологические особенности восприятия информации человеком.*

Создание графических объектов

Выпускник научится:

- создавать различные геометрические объекты с использованием возможностей специальных компьютерных инструментов;

- • создавать графические объекты проведением рукой произвольных линий с использованием специализированных компьютерных инструментов и устройств.

Выпускник получит возможность научиться

- *создавать виртуальные модели трёхмерных объектов.*

Создание, восприятие и использование гипермедиакоммуникаций

Выпускник научится:

- организовывать сообщения в виде линейного или включающего ссылки представления для самостоятельного просмотра через браузер;

- проводить деконструкцию сообщений, выделение в них структуры, элементов и фрагментов;

- использовать при восприятии сообщений внутренние и внешние ссылки;

- формулировать вопросы к сообщению, создавать краткое описание сообщения; цитировать фрагменты сообщения;

- избирательно относиться к информации в окружающем информационном пространстве, отказываться от потребления ненужной информации.

Выпускник получит возможность научиться:

- проектировать дизайн сообщений в соответствии с задачами и средствами доставки;

- понимать сообщения, используя при их восприятии внутренние и внешние ссылки, различные инструменты поиска, справочные источники (включая двуязычные).

Коммуникация и социальное взаимодействие

Выпускник научится:

- выступать с аудиовидеоподдержкой, включая выступление перед дистанционной аудиторией;

- осуществлять образовательное взаимодействие в информационном пространстве образовательного учреждения (получение и выполнение заданий, получение комментариев, совершенствование своей работы, формирование портфолио);

- соблюдать нормы информационной культуры, этики и права.

Поиск и организация хранения информации

Выпускник научится:

- использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты поиска;

- использовать различные библиотечные, в том числе электронные, каталоги для поиска необходимых книг;

- формировать собственное информационное пространство: создавать системы папок и размещать в них нужные информационные источники, размещать информацию в Интернете.

Выпускник получит возможность научиться:

- создавать и заполнять различные определители;

- использовать различные приёмы поиска информации в Интернете в ходе учебной деятельности.

Моделирование и проектирование, управление

Выпускник научится:

- моделировать с использованием виртуальных конструкторов;

- конструировать и моделировать с использованием материальных конструкторов с компьютерным управлением и обратной связью;

- проектировать и организовывать свою индивидуальную и групповую деятельность, организовывать своё время с использованием ИКТ.

Выпускник получит возможность научиться:

- проектировать виртуальные и реальные объекты и процессы, использовать системы автоматизированного проектирования.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приёмы, адекватные исследуемой проблеме;

- распознавать и ставить вопросы, ответы на которые могут быть получены путём научного исследования, отбирать адекватные методы исследования, формулировать вытекающие из исследования выводы;

- использовать такие естественно-научные методы и приёмы, как наблюдение, постановка проблемы, выдвижение «хорошей гипотезы», эксперимент, моделирование, использование математических моделей, теоретическое обоснование, установление границ применимости модели/теории;

- ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме;

- отличать факты от суждений, мнений и оценок, критически относиться к суждениям, мнениям, оценкам, реконструировать их основания;

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;

- использовать догадку, озарение, интуицию;

- использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: анкетирование, моделирование, поиск исторических образцов;

- использовать некоторые приёмы художественного познания мира: целостное отображение мира, образность, художественный вымысел, органическое единство общего, особенного (типичного) и единичного, оригинальность;

- целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства;

- осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта.

Предметные:

В познавательной сфере: 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 10) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 11) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 12) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 13) соблюдение трудовой и технологической дисциплины.

В мотивационной сфере: 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

- 2) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно трудовой деятельности;
- 3) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 4) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 5) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере: 1) дизайнерское конструирование изделия;

- 2) применение различных технологий декоративно прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;

- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения.

В коммуникативной сфере: 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 4) способность к коллективному решению творческих задач;
- 5) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 6) способность прийти на помощь товарищу;
- 7) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере: 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

Основное содержание учебного предмета:

Направления технологической подготовки: «Технологии ведения дома», базовые: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Электротехника» и дополнительные обязательные разделы программы: «Технологии ведения дома», «Творческая проектная деятельность».

Учебный план 5 класс

№ п\п	Название раздела, модуля программы	Всего часов		Из них			
		Примерная или авторская программа	Рабочая программа	Практические работы	Лабораторные работы	экскурсии	Контрольные работы
1.	Кулинария	16	16	8	2	1	1
2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38	38	28	2	1	1
3.	Технологии ведения дома	4	4	2		1	1
4.	Творческая, проектная деятельность.	10	10	8			
	ИТОГО	68	68	46	4	3	3

Поурочное планирование 5 класс

№ занятия (урока)	Дата	Тема занятия	Основное содержание	Характеристика видов деятельности учащихся
КУЛИНАРИЯ (16 ч.)				
1-2.		<p>Вводный инструктаж. Санитария и гигиена. Общие правила безопасных приемов труда. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями. Оказание помощи при ожогах и порезах.</p>	<p>Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечной машине. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.</p>	<p>Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи. Организация рабочего места. Подготовка кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств. Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря.</p>
3-4.		<p>Физиология питания. Понятие о процессе</p>	<p>Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие</p>	<p>Изучение основ физиологии питания человека.</p>

	<p>пищеварения, об усвояемости пищи. Общие сведения о питательных веществах.</p> <p>Современные данные о роли витаминов в обмене веществ.</p> <p>Суточная потребность в витаминах.</p>	<p>лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах. Способы выявления потребностей. Составление программы изучения потребностей</p>	<p>Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов.</p> <p>Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов</p>
5-6.	<p>Бутерброды, горячие напитки. Продукты, употребляемые для бутербродов. Виды горячих напитков. Технология приготовления горячих напитков и бутербродов.</p>	<p>Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах. Применение кондитерского мешочка для укладывания масляных смесей на бутерброды. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Использование вместо хлеба выпечки из слоеного теста. Применение пластмассовых вилочек и шпажек в бутербродах канапе. Требование к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения. Подача к столу. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята,</p>	<p>Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Приготовление и оформления бутербродов. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Приготовление горячих напитков. Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Работа в группе.</p>

			чабрец, липа) способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Приспособления для размолы зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству горячих напитков.	
7-8.		Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести и длительного хранения яиц. Приготовление блюд из яиц. Оформление готовых блюд.	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц водоплавающих птиц (гусей, уток). Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Способы крашения яиц. Подготовка яиц к покраске. Время крашения.	Участие в обсуждении способов определения свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Художественное оформление яиц к народным праздникам. Работа в группе.
9-10.		Блюда из овощей. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей.	Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, томатные, листовые, грибы. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Влияние экологии и окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с	Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов. Выполнение сортировки, мойки, очистки, промывания овощей. Обсуждение способов экономного расходования продуктов. Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками и др.

		<p>помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.</p> <p>Механическая обработка овощей.</p> <p>Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Механическая обработка листовых, луковых и пряных овощей. Особенности механической обработки тыквенных, томатных и капустных овощей. Способы и безопасные приемы шинкования капусты. Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранения цвета овощей и содержания в них витаминов.</p>	<p>Выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов.</p> <p>Отработка точности и координации движений при выполнении приемов нарезки.</p> <p>Чтение технологической документации.</p>
--	--	---	--

11-12.		<p>Блюда из овощей. Приготовление блюд из свежих овощей. Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих овощей.</p> <p>Технология приготовления блюд из отварных овощей. Винегрет.</p>	<p>Приготовление блюд из свежих овощей. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, морковь), и листьями зелени. Изготовление цветов и других украшений из овощей.</p> <p>Приготовление блюд из вареных овощей. Значение и виды тепловой обработки (варка, жарение, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей. Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	<p>Обсуждение последовательности приготовления блюд по инструкционной карте.</p> <p>Приготовление салата из сырых овощей.</p> <p>Освоение безопасных приемов тепловой обработки овощей (варка, жарка, тушение, запекание и др.).</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей.</p> <p>Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).</p> <p>Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря. Расчет калорийности приготовленных блюд.</p>
--------	--	--	--	---

13-14.	Сервировка стола. Этикет. Сервировка стола к завтраку. Способы складывания салфеток. Подача готовых блюд к столу.	Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовой посуды и приборов. Способы складывания салфеток. Этикет. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Подача горячих напитков.	Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами. Работа в группе.
15-16.	Заготовка продуктов. Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод для закладки на хранение. Принцип консервации путем быстрой заморозки.	Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, соление, квашение и др.). Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Процессы созревания овощей и фруктов во время хранения. Упаковочные материалы для хранения запасов. Устройство погреба. Хранение картофеля и зимних корнеплодов (свекла, морковь, редька) в ямах, траншеях и т. Д. Правила сбора ягод для закладки на хранение. Принцип консервации путем быстрой заморозки. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.	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, корней, зелени. Замораживание фруктов в домашнем холодильнике.
РУКОДЕЛИЕ (8 ч.)			
17-18.	Вводный инструктаж. Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Традиции края в вышивке.	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Традиции края в вышивке. Отделка изделия вышивкой. Виды орнаментов. Орнамент в круге, в полосе, в квадрате. Законы восприятия цвета. Яркость и насыщенность цвета. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Применение вышивки в народном и	Анализ особенностей декоративного искусства народов России. Поиск и презентация информации о видах народных промыслов данного региона. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. Сравнительный анализ технологических и

		Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки.	современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки.	эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно – прикладном искусстве. Коллективное обсуждение творческих работ.
19-20.		Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Способы изменения размера рисунка. Разметка и способы перевода рисунка на ткань.	Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Способы изменения размера рисунка. Разметка рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани.	Создание композиции с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам. Определение регионального стиля вышивки по репродукциям и коллекциям. Определение общих изобразительных мотивов и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов России.
21-22.		Подбор игл и ниток. Организация рабочего места для ручного шитья. Технология выполнения простейших ручных швов.	Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевание нитки в иглоу, заправка изделия в пяльцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Подготовка пасмы мулине к работе. Технология выполнения простейших ручных швов, стачных швов, свободной вышивки по рисованному контуру узора. Организация рабочего места для ручного шитья. Правильная посадка и постановка рук во время работы. Правила работы с ножницами, иглами, булавками.	Разработка эскиза, вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Изготовление образцов счетных швов, вышивки по рисованному контуру. Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки. Перевод рисунка на ткань различными способами. Изготовление сувениров с применением различных техник вышивки. Работа в группе.
23-24.		Узелковый батик. История появления техники «узелковый батик». Материалы и	История появления техники «узелковый батик». Материалы и красители. Подготовка ткани к окрашиванию. Способы завязывания узелков и складывание ткани. Материалы и	Сравнение технологий различных видов росписи тканей: узелковый, «холодный», «горячий» батик и др.

		<p>красители. Подготовка ткани к окрашиванию.</p> <p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор красителя к ткани.</p>	<p>инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Организация рабочего места, культура труда. Подбор красителя к ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.</p>	<p>Оформление салфеток в технике «узелковый батик».</p> <p>Работа в группе.</p>
ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч.)				
25-26.		<p>Вводный инструктаж. Свойства текстильных материалов. Классификация. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях</p>	<p>Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна (хлопок, лен). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса</p>	<p>Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям.</p> <p>Оформление результатов исследований.</p> <p>Работа в группе</p>
27-28.		<p>Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны в ткани. Выполнение простейших видов переплетений.</p>	<p>Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны в ткани. Виды переплетений нитей в тканях</p>	<p>Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.</p>

ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч.)

29-30.		<p>Вводный инструктаж. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Бытовая универсальная швейная машина. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.</p>	<p>Виды передач вращательного движения. Виды зубчатых передач. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.</p>	<p>Выявление видов вращательного движения, применяемых в швейных машинах. Поиск информации о технических характеристиках и технологических возможностях современных швейных машин.</p>
31-32.		<p>Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.</p>	<p>Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Заправка верхней и нижней нитей. Запуск машины и регулировка скорости.</p>	<p>Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.</p>
33-34.		<p>Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек. Приемы закрепления строчки обратным ходом.</p>	<p>Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки). Регулировка длины стежка. Приемы закрепления строчки обратным ходом.</p>	<p>Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом.</p>

РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч.)				
35-36.		<p>Вводный инструктаж. Ручные работы. Правила безопасной работы с колющим инструментом. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками.</p>	<p>Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная и др. Правила безопасной работы с колющим инструментом.</p>	<p>Выполнение ручных и машинных стежков. Изготовление салфетки с помощью стежков. Отработка навыков выполнения новых технологических операций. Анализ допущенных ошибок.</p>
КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ (6 ч.)				
37-38.		<p>Вводный инструктаж. Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения чертежей швейных изделий. Мерки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия, правила их измерения и условные обозначения.</p>	<p>Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения чертежей швейных изделий. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия, правила их измерения и условные обозначения. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса</p>	<p>Анализ основных направлений моды. Подбор модели фартука с учетом особенностей фигуры и назначения изделия. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.</p>
39-40.		<p>Конструирование швейных изделий. Построения чертежа фартука в рабочей тетради в масштабе 1:4. Построения чертежа</p>	<p>Последовательность построения чертежа фартука в рабочей тетради в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.</p>	<p>Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Расчет количества ткани на изделие.</p>

		фартука в натуральную величину по своим меркам.		
41-42.		<p>Моделирование швейных изделий.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою.</p>	<p>Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат.</p>	<p>Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою.</p>
ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (12 ч.)				
43-44.		<p>Технология изготовления швейных изделий.</p> <p>Вводный инструктаж.</p> <p>Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов.</p> <p>Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения.</p>	<p>Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материалов, от модели изделия.</p> <p>Способы распускания швов.</p>	<p>Выполнение образцов ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.</p> <p>Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.</p>
45-46.		<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани.</p> <p>Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску.</p> <p>Обмеловка и раскрой</p>	<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани.</p>	<p>Выбор способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани.</p>

		ткани.		
47-48.		Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нижней части и нагрудника швом вподгибку с закрытым срезом.	Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя, обработка складок, обработка нижней части и нагрудника швом вподгибку с закрытым срезом.	Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.
49-50.		Обработка накладных карманов. Обработка пояса и бретелей.	Обработка накладных карманов, пояса и бретелей	Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей.
51-52.		Сборка изделия. Художественная отделка изделия.	Сборка изделия. Художественная отделка изделия	Выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.
53-54.		Оборудование рабочего места для влажно – тепловой обработки. Контроль качества изделия.	Оборудование рабочего места для влажно – тепловой обработки. Контроль качества изделия.	Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 ч.)

55-56.		Вводный инструктаж. Эстетика и экология жилища. Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений. Современные стили в интерьере.	Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.	Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира.
57-58.		Интерьер кухни, столовой. Создание интерьера кухни, отделка интерьера тканями, росписью. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Разделение кухни на зоны.	Создание интерьера кухни. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Санитарное состояние кухни.	Выполнение эскиза интерьера кухни, столовой, кухни- столовой. Выполнение эскизов элементов декоративного оформления столовой.

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (10 ч.)

59-60.		Вводный инструктаж. Выдвижение проблемы темы проекта, ее обсуждение и анализ. Разработка эскиза рекламы проектного изделия.	Выдвижение проблемы (выбор темы проекта), ее обсуждение и анализ. Требования, ограничения, условия, необходимые для выполнения проекта. Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные	Поиск идей решения поставленной задачи. Расчет затрат на изготовление изделия
--------	--	---	---	---

			<p>потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии.</p>	
61-62.		<p>«Современные производственные технологии Ярославского региона. Разработка буклета о предприятии (по выбору учащихся)» Обзорное ознакомление с информацией, выполнение группового мини-проекта</p>	<p>Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции</p>	<p>Разработка буклета о предприятии (по выбору учащихся)</p>
63-64.		<p>Поиск оптимального решения задачи проекта. Выбор лучшего из них на основе имеющейся МТБ, экономических расчетов, экологической оценки.</p>	<p>Поиск оптимального решения задачи проекта. Выбор лучшего из них на основе имеющейся МТБ, экономических расчетов, экологической оценки.</p>	<p>Выбор оптимального варианта выполнения проекта</p>
65-66.		<p>Творческий проект. Планирование изготовления изделия. Изготовление изделия.</p>	<p>Планирование изготовления изделия. Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением</p>	<p>Изготовления изделия самостоятельно и под руководством учителя.</p>

			<p>элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности)</p> <p>Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта (реклама продукта)</p>	
67-68.		<p>Творческий проект.</p> <p>Изготовление изделия с текущим контролем качества.</p> <p>Оценка качества выполнения проекта.</p> <p>Защита проекта.</p>	<p>Изготовление изделия с текущим контролем качества. Оценка качества выполнения проекта. Защита проекта.</p>	Защита проекта.

**Планируемые результаты освоения обучающимися
основной образовательной программы основного общего образования
Предметные результаты**

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;

- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Учебный план 6 класс

№ п\п	Название раздела, модуля программы	Всего часов		Из них			
		Примерная или авторская программа	Рабочая программа	Практические работы	Лабораторные работы	экскурсии	Контрольные работы
1.	Кулинария	16	16	8	2	1	1
2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38	38	28	2	1	1
3.	Технология ведения дома.	2	2	2		1	1
4.	Электротехника	2	2				
5.	Творческая, проектная деятельность.	10	10	8			
	ИТОГО	68	68	46	4	3	3

Поурочное планирование 6 класс

№ занятия (урока)	Дата	Тема занятия	Основное содержание	Характеристика видов деятельности учащихся	Характеристика видов деятельности учащихся с ОВЗ (ЗПР)
КУЛИНАРИЯ (16 ч.)					
1-2.		Вводный инструктаж. Физиология питания Понятие о минеральных веществах. Приемы безопасной работы в кабинете кулинарии и соблюдение санитарно-гигиенических норм.	Понятие о минеральных веществах. Приемы безопасной работы в кабинете кулинарии и соблюдение санитарно-гигиенических норм. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах минеральных веществ.	Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах минеральных веществ.
3-4.		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий. Технология приготовления котлет и биточков. Подача готовых блюд к столу.	Виды круп и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд	Определение доброкачественности круп, бобовых и макаронных изделий. Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Выбор оптимальных режимов работы электронагревательных приборов. Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий. Приготовление и оформление блюд из крупы и макаронных изделий. Определение консистенции блюда. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями	Приготовление гарнира из макаронных изделий. Приготовление и оформление блюд из крупы и макаронных изделий. Определение консистенции блюда. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями

			<p>из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий.</p> <p>Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.</p> <p>Посуда и инвентарь, применяемая при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности.</p> <p>Подача готовых блюд к столу</p>		
5-6.		<p>Блюда из молока и кисломолочных продуктов.</p> <p>Значение молока и молочных продуктов в питании человека.</p> <p>Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного молока.</p>	<p>Значение молока и молочных продуктов в питании человека.</p> <p>Кулинарное значение молока и молочных продуктов.</p> <p>Питательная ценность молока.</p> <p>Химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины).</p> <p>Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы).</p> <p>Способы определения качества молока. Способы очистки</p>	<p>Определение качества молока органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Кипячение и пастеризация молока.</p> <p>Приготовление молочного супа или молочной каши. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовление творога из простокваши. Приготовление блюда из творога. Работа в группе.</p> <p>Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях.</p>	<p>Приготовление молочного супа или молочной каши.</p> <p>Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов.</p> <p>Приготовление творога из простокваши.</p> <p>Приготовление блюда из творога. Работа в группе.</p> <p>Определение сроков хранения молока и</p>

7-8.		<p>Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов.</p> <p>Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.</p> <p>Приготовление сырников.</p>	<p>молока (процеживание, фильтрация, сепарация).</p> <p>Условия и сроки хранения свежего молока.</p> <p>Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).</p> <p>Изменение состава молока при нагревании.</p> <p>Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд (молоковарка, мультиварка).</p> <p>Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.</p> <p>Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур.</p>		кисломолочных продуктов в разных условиях.
------	--	--	---	--	--

			Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Технология приготовления пасхи		
9-10.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Приготовление рыбной котлетной массы формования из нее полуфабрикатов и их приготовление.	Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. <i>Механическая обработка рыбы.</i> Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Способы разделки в зависимости от породы рыбы,	Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Оформление результатов исследований в виде таблицы. Определение срока годности рыбных консервов. Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы. Планирование последовательности технологических операций. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы. Механическая обработка чешуйчатой рыбы. Освоение безопасных приемов труда. Выбор и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Работа в группе	Определение срока годности рыбных консервов. Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы. Планирование последовательности технологических операций. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы. Механическая обработка чешуйчатой рыбы. Освоение безопасных приемов труда. Выбор и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Работа в группе	

		<p>ее размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).</p> <p>Приготовление рыбной котлетной массы с помощью мясорубки</p> <p><i>Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря.</i></p> <p>Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухой) и льезона.</p> <p>Блюда из рыбной котлетной массы: котлеты, тефтели,</p>		
--	--	---	--	--

			<p>биточки. Приемы выбивания котлетной массы, формования из нее полуфабрикатов и их панирования.</p> <p>Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Правила подачи рыбных блюд к столу.</p>		
11-12.		<p>Сервировка стола.</p> <p>Этикет.</p> <p>Правила сервировки стола к ужину и обеду.</p> <p>Праздничный стол.</p> <p>Украшение стола.</p> <p>Способы подачи горячих блюд.</p>	<p>Правила сервировки стола к ужину и обеду. Праздничный стол. Украшение стола.</p> <p>Способы подачи горячих блюд.</p> <p>Правила этикета.</p>	<p>Обсуждение вариантов сервировок стола к обеду, ужину.</p> <p>Обсуждение вариантов сервировки праздничного стола (по приборам).</p> <p>Работа в группе.</p> <p>Выполнение проекта «Праздничный стол»</p>	<p>Обсуждение вариантов сервировок стола к обеду, ужину.</p> <p>Обсуждение вариантов сервировки праздничного стола (по приборам). Работа в группе.</p> <p>Выполнение проекта «Праздничный стол»</p>
13-14.		<p>Приготовление обеда в походных условиях.</p> <p>Расчет количества и состава продуктов для похода.</p> <p>Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях.</p>	<p>Расчет количества и состава продуктов для похода.</p> <p>Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях.</p> <p>Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в</p>	<p>Определение доброкачественности пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд. Расчет количества и состава продуктов для похода. Обсуждение способов контроля качества природной воды.</p> <p>Обсуждение способов подготовки природной воды к употреблению.</p> <p>Обсуждение способов</p>	<p>Определение доброкачественности пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд.</p> <p>Расчет количества и состава продуктов для похода. Обсуждение способов контроля</p>

		Кухонный и столовый инвентарь для приготовления пищи в походных условиях.	походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды	приготовления пищи в походных условиях. Обсуждение мер противопожарной безопасности и бережного отношения к природе	качества природной воды. Обсуждение способов подготовки природной воды к употреблению. Обсуждение способов приготовления пищи в походных условиях. Обсуждение мер противопожарной безопасности и бережного отношения к природе
15-16.		Заготовка продуктов. Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Квашение капусты. Засолка огурцов и томатов Механическая обработка овощей перед квашением и засолкой.	Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление и др.). <i>Квашение капусты.</i> Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки	Определение доброкачественности овощей органолептическим и экспресс-методами химического анализа («Нитрат-тест»), Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Засолка огурцов и томатов. Квашение капусты. Работа в группе	Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Квашение капусты. Работа в группе.

		<p>хранения квашеной капусты. <i>Засолка огурцов и томатов</i> Механическая обработка огурцов и томатов перед засолкой (сортировка, мойка). Пряности и травы, применяемые при засолке (укроп, чеснок, листья хрена, черной смородины, вишни, стручковый и душистый перец, петрушка, сельдерей, кориандр, базилик и др.). Подготовка тары для засолки. Приготовление рассола, укладка и заливка огурцов и то- матов. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.</p>		
ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч.)				

17-18.		<p>Вводный инструктаж. Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения.</p> <p>Свойства тканей. Сравнительные характеристики тканей из различных волокон.</p>	<p>Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Краткие сведения о прядильных и ткацких машинах. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Зависимость свойств тканей от вида переплетения. Отделка тканей в условиях ткацкого производства. Дефекты тканей. Свойства тканей (механические, физические, технологические, эксплуатационные).</p>	<p>Исследование свойств тканей из натуральных волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Работа в группе. Оформление результатов исследований.</p>	<p>Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Работа в группе. Оформление результатов исследований.</p>
--------	--	--	---	---	---

			Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях		
ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч.)					
19-20. 21-22.	<p>Вводный инструктаж. История швейной машины. Механизмы преобразования движения.</p> <p>Установка иглы в швейную машину. Уход за швейной машиной.</p>	<p>История швейной машины. Механизмы преобразования движения. Применение кулачковых кривошипно-шатунных и рычажных механизмов в машинах. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной, чистка и смазка</p>	<p>Поиск и презентация информации о разновидностях швейных машин. Анализ конструкции швейной машины, выявление в ней механизмов преобразования движения. Определение возможностей пределов регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимной силы лапки и др. Замена иглы в швейной машине. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани. Выбор смазочных материалов, чистка и смазка швейной машины. Выполнение безопасных приемов труда.</p>	<p>Определение возможностей пределов регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимной силы лапки и др. Замена иглы в швейной машине. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани.</p>	

КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч.)

23-24.	<p>Вводный инструктаж. Краткие сведения из истории одежды. Юбки в национальном костюме.</p> <p>Понятие о композиции и стиле в одежде. Зрительные иллюзии в одежде.</p>	<p>Классово-социальное положение человека в обществе и отражение этого в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Юбки в национальном костюме. История появления юбки. Стиль в одежде. Понятие о композиции и стиле в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде.</p>	<p>Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Работа в группе. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды.</p>	<p>Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Работа в группе. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие.</p>
25-26.	<p>Разновидности юбок по силуэту. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок.</p>	<p>Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные к низу, длинные или короткие, в форме колокола и др.). Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Способы моделирования конических и клиньевых юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными</p>	<p>Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.</p>	<p>Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.</p>
27-28.	<p>Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа</p>	<p>расширение дополнительными</p>	<p>Подбор цветовой гаммы в костюме</p>	

29-30.		<p>юбки в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам</p> <p>Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою.</p>	<p>клиньями и др.).</p> <p>Конструктивные особенности деталей юбок в зависимости от фасона (юбки со складками, с двумя и более вытачками по талии и др.). Способы моделирования прямой юбки (сужение или расширение переднего и заднего полотнищ по линии низа, включение в конструкцию юбки различных складок, кокеток, карманов, расширение дополнительными клиньями и др.)</p>	<p>с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека</p>
--------	--	---	---	--	--

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч.)

31-32.		<p>Вводный инструктаж. Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных</p>	<p>Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материала, от модели изделия.</p>	<p>Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии</p>	<p>Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Обоснование выбора вида соединительных,</p>
--------	--	--	--	---	--

33-34.	<p>швов.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Обмеловка и раскрой ткани.</p>	<p>Способы распускания швов.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса.</p>	<p>изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p>Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.</p>	<p>краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p>Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p>
35-36.	<p>Правила обработки деталей кроя. Сборка изделия. Проведение примерки. Выявление и исправление дефектов. Стачивание изделия машинными швами.</p>	<p>Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p>	<p>Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p>	<p>Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.</p>
37-38.	<p>Обработка застежки тесьмой-молнией. Разметки и пришивания пуговиц вручную.</p>	<p>Правила обработки деталей кроя (вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработки застежки на крючки и петли; обработки застежки тесьмой-молнией; обработки застежки планкой; разметки и пришивания пуговиц вручную или на швейной машине.</p>		<p>Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p>
39-40.	<p>Окончательная отделка изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия.</p>	<p>Сборка изделия (скалывание,</p>		<p>Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов.</p>

<p>41-42.</p> <p>43-44.</p>		<p>Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки</p> <p>Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий.</p>	<p>сметывание). Проведение примерки (уточнение баланса, положения декоративных линий; выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре). Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий.</p> <p>Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки.</p> <p>Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия</p>		<p>Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p>
<p>РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10 ч.)</p>					

45-46.	Вводный инструктаж. Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве.	<i>Лоскутное шитье.</i> Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве.	Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов на компьютере для лоскутного шитья с помощью графического редактора. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава.	Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов на компьютере для лоскутного шитья с помощью графического редактора. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава.
47-48.	Материалы и инструменты для лоскутной пластики. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой.	Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др.	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Обсуждение наиболее удачных работ. Работа в группе.	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Обсуждение наиболее удачных работ. Работа в группе.
49-50.	Свободная роспись ткани. Инструменты и приспособления. Подбор тканей и красителей.	Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, накрахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку).	Построение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Обсуждение наиболее удачных работ.
51-52	Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Свободная роспись с применением масляных красок.	Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.	Зарисовка природных мотивов с природы и их стилизация. Организация рабочего места.	Работа в группе. Построение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с природы и их стилизация.
53-54.	Вышивка бисером и блестками. Подбор фур-	Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. <i>Свободная роспись ткани.</i> Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной	Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани. Выполнение эскизов костюма, платья, блузки, в художественном оформлении которых присутствуют бисер и блестки.	Организация рабочего места.

		<p>нитур по цвету, размеру, фактуре. Сочетание бисера и блесок с другими видами вышивки.</p>	<p>росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Свободная роспись с применением масляных красок. <i>Вышивка бисером и блестками.</i> Подбор фурнитуры по цвету, размеру, фактуре в зависимости от назначения, модели и ткани изделия. Различные способы прикрепления бисера и блесок. Сочетание бисера и блесок с другими видами вышивки, позволяющее создать разнообразную фактуру узора и всего изделия. Обработка изделия после вышивки. Особенности окончательной отделки изделий из разных тканей: лен, хлопок, крепдешин, вискоза и др. Уход за изделиями с отделкой вышивкой, блестками и бисером.</p>	<p>Художественная вышивка блузки бисером и блестками. Организация выставки, обсуждение лучших работ. Работа в группе.</p>	<p>Художественная вышивка блузки бисером и блестками. Организация выставки, обсуждение лучших работ. Работа в группе.</p>
<p>ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2 ч.)</p>					

55-56.		<p>Вводный инструктаж. Уход за одеждой и обувью. Выбор и использование современных средств ухода. Способы ремонта одежды декоративными заплатами, аппликацией.</p>	<p>Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными заплатами, аппликацией. Чистка кожаной обуви. Влажная уборка обуви.</p>	<p>Ремонт одежды накладной заплатой. Удаление пятен с одежды.</p>	<p>Ремонт одежды накладной заплатой. Удаление пятен с одежды</p>
ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (2 ч.)					
57-58.		<p>Водный инструктаж. Бытовые электроприборы. Технические характеристики ламп накаливания и ламп дневного света. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.</p>	<p>Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии электроэнергии. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Энергосбережение в быту.</p>	<p>Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p>	<p>Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p>

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (10 ч.)					
59-60.		Вводный инструктаж. Выдвижение проблемы темы проекта, ее обсуждение и анализ. Требования, ограничения, условия, необходимые для выполнения проекта.	Выдвижение проблемы (выбор темы проекта), ее обсуждение и анализ. Требования, ограничения, условия, необходимые для выполнения проекта. Сбор информации, подбор специальной литературы. Идеи, варианты выполнения проекта.	Выбор темы, планирование и разработка проектной деятельности.	Выбор темы, планирование и разработка проектной деятельности.
61-62.		Сбор информации, подбор специальной литературы. Идеи, варианты выполнения проекта.		Изготовления изделия самостоятельно и под руководством учителя.	Изготовления изделия самостоятельно и под руководством учителя.
63-64.		Поиск оптимального решения задачи проекта. Выбор лучшего из них на основе имеющейся МТБ, экономических расчетов, экологической оценки.	Поиск оптимального решения задачи проекта. Выбор лучшего из них на основе имеющейся МТБ, экономических расчетов, экологической оценки.	Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия.	Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия.
65-66.		Изготовление изделия с текущим контролем качества.	Изготовление изделия с текущим контролем качества.		

67-68.		Оценка качества выполнения проекта. Защита проекта.	Оценка качества выполнения проекта. Защита проекта.	Презентация проекта	Презентация проекта.
--------	--	---	---	---------------------	----------------------

Учебный план 7 класс

№ п/п	Название раздела, модуля программы	Всего часов		Из них			
		Примерная или авторская программа	Рабочая программа	Практические работы	Лабораторные работы	экскурсии	Контрольные работы
1.	Кулинария	16	16	8	1	1	1
2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36	36	28	1		1
3.	Технология ведения дома	4	4	2		1	1
4.	Электротехнические работы	2	2	1			1
5.	Творческая, проектная деятельность.	10	10	10			1
6.	ИТОГО	68	68	49	2	2	5

Поурочное планирование 7 класс

№ занятия (урока)	Дата	Тема занятия	Основное содержание	Характеристика видов деятельности учащихся
Кулинария(16 ч)				
1-2		Вводный инструктаж. Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Первая помощь при пищевых отравлениях.	<p>Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях</p> <p>Хранение продовольственных продуктов.</p> <p>Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.</p> <p>Культура потребления: выбор продукта / услуги.</p>	Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.
3-4		Изделия из теста. Инструменты для раскатки теста. Состав теста для пельменей и вареников, способы его	Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для	Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста. Механическая обработка муки. Приготовление теста и начинки для пельменей или вареников.

5-6		<p>приготовления. Приготовление пельменей и вареников. Правила варки. Способы определения готовности.</p> <p>Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.</p>	<p>раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Основные условия плотной защипки теста. Изменения вкусовых качеств кулинарных изделий путем внесения в тесто различных добавок (ржаной, рисовой или картофельной муки, сметаны, сыворотки, подсолнечного масла, овощного или фруктового сока и др.). Правила варки пельменей и вареников. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу. <i>Блины, оладьи, блинчики</i> Механическая обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков.</p>	<p>Приготовление вареников с начинкой. Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов. Приготовление пресного слоеного теста. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление песочного теста. Выпечка изделий из песочного теста. Сервировка стола и дегустация готовых блюд. Работа в группе. Составление рецептурного альбома блюд из теста. Приготовление дрожжевого безопарного теста и начинок. Раскатка теста и формование изделий. Художественное оформление верхней части пирога. Выпечка изделий из дрожжевого теста. Приготовление пресного слоеного теста. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление песочного теста. Выпечка изделий из песочного теста. Сервировка стола и дегустация готовых блюд. Работа в группе.</p>
7-8		<p>Виды дрожжевого теста. Изделия из дрожжевого безопарного теста. Особенности приготовления открытого и полукрытого пирога. Художественное оформление верхней части пирога. Фигурные изделия из теста. Требования к качеству готовых изделий из дрожжевого теста. Подача к столу.</p>	<p>Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре. Блины скороспелые. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. <i>Изделия из дрожжевого безопарного теста.</i></p>	<p>Составление рецептурного альбома блюд из теста.</p>
9-10		<p>Изделия из пресного слоеного</p>	<p>Виды дрожжевого теста. Рецептатура дрожжевого безопарного теста. Контроль качества муки.</p>	

11-12		<p>теста. Рецептuru пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, кислоты, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Выпечка язычков. Подача к столу.</p> <p>Рецептура и технология приготовления песочного теста. Правила раскатки теста. Инструмент для раскатки и разделки теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Выпечка изделий из песочного теста (печенье).</p>	<p>Особенности приготовления открытого и полуоткрытого пирога. Художественное оформление верхней части пирога. Фигурные изделия из теста.</p> <p>Требования к качеству готовых изделий из дрожжевого теста. Подача к столу.</p> <p><i>Изделия из пресного слоеного теста</i> Рецептuru пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, кислоты, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.</p> <p><i>Изделия из песочного теста</i> Рецептuru и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста (температура теста, конечная толщина пласта). Инструмент для раскатки и разделки теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста.</p>	
13-14		<p>Сладкие блюда и десерты. Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Назначение и правила механической обработки фруктов и ягод.</p>	<p>Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии.</p> <p>Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов. Сохраняемость этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. <i>Механическая обработка фруктов и ягод.</i> Назначение и</p>	<p>Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду.</p> <p>Поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Механическая обработка фруктов и ягод. Приготовление мусса или желе. Подбор посуды для приготовления блюд из кислых ягод.</p> <p>Приготовление компота или киселя. Работа в группе.</p>

		<p>Механическая обработка фруктов и ягод. Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе. Технология приготовления желе и мусса.</p>	<p>правила механической обработки фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка, удаление косточек и др.). Посуда, инструменты и приспособления для механической обработки фруктов и ягод. <i>Муссы и желе</i> Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе (свежие ягоды и фрукты, фруктово-ягодные соки, фруктовые пюре, сиропы, варенье и др.). Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оборудование, инструменты, посуда (миксер, соковыжималка, сбивалка и др.). Украшение десертных блюд консервированными ягодами и фруктами.</p>	<p>Соблюдение безопасных приемов труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным оборудованием, с горячими жидкостями, с электроприборами. Оформление десертных блюд.</p>
15-16		<p>Заготовка продуктов. Правила и сроки сбора плодов и ягод для варенья. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.</p>	<p>Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Характерные свойства готового варенья (целые, кусочками или дольками плоды, прозрачный сироп). Соблюдение рекомендуемых режимов и приемов варки варенья. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и ягод. Способы определения готовности</p>	<p>Определение времени сбора фруктов и ягод. Определение качества пищевых продуктов для длительного хранения. Расчёт количества сахара в зависимости от вида фруктов и ягод Освоение новых технологических операций заготовки продуктов. Соблюдение санитарно-гигиенических правил. Выполнение безопасных приёмов работы с горячими жидкостями.</p>

			<p>варенья (по состоянию пенки, по распределению ягод в сиропе, по растеканию капли сиропа, по температуре кипения варенья). Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.</p>	
Элементы материаловедения (2 ч)				
17-18		<p>Вводный инструктаж. Искусственные и синтетические волокна. Распознавание видов ткани. Сравнительный анализ прочности окраски различных тканей.</p>	<p>Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях. Синтетические нитки (капроновые, лавсановые и др.), особенности их использования в швейных машинах. Химические и натуральные красители</p>	<p>Сравнение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследование свойств тканей из синтетических волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформление результатов исследований</p>
Элементы машиноведения (2 ч)				

19-20		<p>Вводный инструктаж.</p> <p>Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины.</p> <p>Обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве вподгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой.</p>	<p>Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин.</p> <p>Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины.</p> <p>Принцип образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки челнока.</p> <p>Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.</p> <p>Обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве вподгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой. Обработка петель.</p> <p>Назначение и конструкция различных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Виды неполадок в работе швейной машины (петляние, обрывы ниток и др.). Причины неполадок и способы их устранения.</p>	<p>Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Применение приспособлений малой механизации при обработке швейных изделий.</p> <p>Обработка срезов ткани на заправленной краеобметочной машине.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда.</p>
-------	--	--	--	--

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч)

21-22		<p>Вводный инструктаж. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно-нормальная фигура. Отклонения от условно-нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека</p> <p>Зрительная иллюзия.</p>	<p>Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно-нормальная фигура. Отклонения от условно-нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов (сутулая, перегибистая, полная, худая т. д). Зрительная иллюзия. Индивидуальный и массовый пошив одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.</p>	<p>Разработка эскизов моделей современной одежды с использованием элементов народного костюма. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Выбор вида художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Использование зрительных иллюзий для коррекции подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека. Анализ особенностей фигуры человека различных типов.</p>
23-24		<p>Снятие мерок с фигуры человека. Построение чертежа изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.</p>	<p>Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование ночной сорочки путем изменения формы выреза горловины, Выбор ткани и отделки изделия. Определение расхода ткани. Построение чертежа выкройки в натуральную величину с чертежа выбранной модели уменьшенного масштаба. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Моделирование плечевого изделия способом переноса основной вытачки.</p>	<p>Выбор вида художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Использование зрительных иллюзий для коррекции подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека. Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет количества ткани на изделие.</p>
25-26		<p>Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия.</p>	<p>Построение чертежа выкройки в натуральную величину с чертежа выбранной модели уменьшенного масштаба. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Моделирование плечевого изделия способом переноса основной вытачки.</p>	<p>Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения)</p>
27-28		<p>Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и</p>	<p>Связь художественного оформления современной одежды с традициями</p>	

		особенностей фигуры.	народного костюма. Определение количества ткани на изделие.	
Технология изготовления плечевого изделия (14 ч)				
29-30		Вводный инструктаж. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Обмеловка и раскрой ткани.	Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей края Обработка горловины тесьмой, косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом;	Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали края. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.
31-32		Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали края. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов.	Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами; Сборка изделия (скалывание, сметывание). Проведение примерки (выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов) Стачивание машинными швами и	
33-34		Обработка горловины тесьмой, косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом; Сборка изделия (скалывание,		

35-36		сметывание). Проведение примерки (выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов)	окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.	
37-38		Стачивание изделия машинными швами (запошивочным, двойным).		
39-40		Обработка низа изделия и рукавов швом вподгибку с закрытым срезом. Окончательная отделка изделия.		
41-42		Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей. Контроль качества готового изделия.		
Рукоделие(10 ч)				
43-44		Вводный инструктаж. Краткие сведения из истории рукоделия. Материалы и инструменты для вязания крючком.	Краткие сведения из истории рукоделия. Материалы и инструменты для вязания крючком. Правила вязания крючком. Выбор крючка, пряжи и ниток. Типы петель. Технология выполнения петель. Вязание по кругу.	Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами мод.

45-46		Правила вязания крючком. Выбор крючка, пряжи и ниток. Типы петель.		
47-48		Технология выполнения петель. Вязание по кругу.		
49-50		Краткие сведения из истории макраме. Инструменты, приспособления, материалы для плетения.	Краткие сведения из истории макраме. Знакомство с возможностями данной техники. Инструменты, приспособления, материалы для плетения. Конструктивные детали, позволяющие сохранять форму плетеного полотна в абажурах, кашпо, сумочках, игрушках.	Поиск и презентация информации о старинных рукоделиях. Изготовление образцов плетения с применением различных узлов. Выполнение эскиза изделия для плетения.
51-52		Крепление нити на основе различными способами. Основные узлы и узоры. Технология выполнения основных узлов.	Декоративные элементы, вплетаемые в изделия: дерево, керамика, сезаль и др. Приемы плетения узлов и узоров. Крепление нити на основе различными способами. Основные узлы и узоры. Технология выполнения основных узлов. Определение длины нити. Отделка готового изделия	Подбор материала и конструктивных деталей. Подбор узора и декоративных элементов. Расчет количества и длины нитей по образцу. Изготовление декоративного изделия в технике макраме. Выполнение эскизов скатерти с бахромой, штор и абажура в технике макраме.
Технология ведения дома (4 ч)				

53-54		<p>Вводный инструктаж. Эстетика и экология жилища. Роль комнатных растений в интерьере.</p> <p>Размещение комнатных растений. Проблема чистого воздуха.</p>	<p>Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений на подоконниках, полках, полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, декоративных решетках и т. п.</p>	<p>Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере. Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Разработка эскиза приусадебного участка с декоративными растениями.</p>
55-56		<p>Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Уход за комнатными растениями.</p>	<p>Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Комнатные плодовые вечнозеленые растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат). Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Поэтическое значение цветов и растений. Уход за комнатными растениями</p>	
Электротехнические работы (2 ч)				
57-58		<p>Вводный инструктаж. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока,</p>	<p>Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных</p>	<p>Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Проверка и замена гальванических элементов в переносной радиоаппаратуре.</p>

		их характеристики, область применения.	ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их характеристики, область применения.	
Творческие проекты (10 ч)				
59-60		Вводный инструктаж. Выдвижение проблемы обсуждение и анализ. Требования, ограничения, условия, необходимые для выполнения проекта.	Работа над проектом Выдвижение проблемы (выбор темы проекта), ее обсуждение и анализ. Требования, ограничения, условия, необходимые для выполнения проекта.	Подготовка проекта. Выбор темы, планирование и разработка проектной деятельности.
61-62		Сбор информации, подбор специальной литературы. Идеи, варианты выполнения проекта.	Сбор информации, подбор специальной литературы. Идеи, варианты выполнения проекта. Поиск оптимального решения задачи проекта. Выбор лучшего из них на основе имеющейся МТБ, экономических расчетов, экологической оценки.	Изготовления изделия самостоятельно и под руководством учителя.
63-64		Поиск оптимального решения задачи проекта. Выбор лучшего из них на основе имеющейся МТБ, экономических расчетов, экологической оценки.	Изготовление изделия с текущим контролем качества.	Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия.
65-66		Изготовление изделия с текущим контролем качества.	Оценка качества выполнения проекта. Защита проекта.	

67-68		Оценка качества выполнения проекта. Защита проекта.		Презентация проекта
-------	--	---	--	---------------------

Учебный план 8 класс

№ п/п	Название раздела, модуля программы	Всего часов		Из них			
		Примерная или авторская программа	Рабочая программа	Практические работы	Лабораторные работы	экскурсии	Контрольные работы
1.	Кулинария	14	14	8	1		1
2.	Конструирование и моделирование поясного изделия	8	8	6			
3.	Технология изготовления поясного изделия	14	14	14			1
4.	Рукоделие	10	10	8			1
5.	Технология ведения дома	8	8	6	1	1	
6.	Электротехнические работы	2	2				
7.	Современное производство и профессиональное образование	4	4			1	1
8.	Творческие проекты	8	8	8			1
9.	ИТОГО	68	68	50	2	2	5

Поурочное планирование 8 класс

№ занятия (урока)	Дата	Тема занятия	Основное содержание	Характеристика видов деятельности учащихся	Характеристика видов деятельности учащихся с ОВЗ (ЗПР)
Кулинария (14 ч)					
1-2		Вводный инструктаж. Физиология питания. Физиологические основы диетического питания. Влияние характера пищи на течение различных болезней.	Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы диетического питания. Влияние характера пищи на течение различных болезней. Особенности технологии приготовления диетических блюд	Поиск и презентация информации об основных принципах диетического питания, его необходимости при лечении различных заболеваний. Составление меню диетического питания. Приготовление диетических блюд	Поиск и презентация информации об основных принципах диетического питания, его необходимости при лечении различных заболеваний. Составление меню диетического питания. Приготовление диетических блюд
3-4		Блюда из птицы. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Содержание жиров в мясе домашней птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении	Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Содержание жиров в мясе домашней птицы. Способы определения качества птицы (по состоянию и цвету кожи, цвету жира, запаху и др.). Кулинарное использование птичьих потрохов. Котлеты из птицы. <i>Механическая обработка птицы</i> Оборудование и	Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки птицы. Планирование последовательности технологических операций. Механическая обработка птицы. Приготовление блюда из домашней птицы. Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу. Сервировка стола. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием,	Соблюдение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Расчет калорийности приготовленных блюд

5-6		<p>блюд из домашней птицы.</p> <p>Технология приготовления блюд из домашней птицы.</p> <p>Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.</p> <p>Приготовление котлет.</p>	<p>инвентарь, применяемые при механической обработке домашней птицы. Способы ощипывания кур, гусей, уток.</p> <p>Цель и способы опаливания птицы. Выдерживание птицы после убоя.</p> <p><i>Технология приготовления блюд из домашней птицы</i></p> <p>Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления блюд из птицы и способы определения готовности. Посуда и оборудование для тепловой обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу</p>	<p>инструментами и приспособлениями.</p> <p>Расчет калорийности приготовленных блюд</p>	<p>Механическая обработка птицы. Приготовление блюда из домашней птицы. Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу.</p> <p>Сервировка стола. Работа в группе.</p>
7-8		<p>Блюда национальной кухни.</p> <p>Приготовление щей с картофелем.</p>	<p>Факторы, влияющие на особенность национальной кухни. Особенности русской кухни. Кавказская кухня</p>	<p>Приготовление борща.</p> <p>Приготовление щей с картофелем.</p> <p>Работа в группе.</p> <p>Поиск рецептов блюд русской кухни и кухни народов мира с использованием Интернета.</p> <p>Кавказская кухня</p>	<p>Приготовление борща.</p> <p>Приготовление щей с картофелем. Работа в группе.</p> <p>Поиск рецептов блюд русской кухни и кухни народов мира с использованием Интернета.</p>
9-10		<p>Сервировка стола.</p> <p>Правила этикета</p>	<p>Сервировка стола к обеду.</p> <p>Столовые приборы.</p> <p>Оформление стола</p>	<p>Оформление обеденного стола.</p> <p>Украшение блюд. Украшение стола (салфетками, цветами и др.).</p>	<p>Оформление обеденного стола. Украшение блюд. Украшение стола.</p>

				Выполнение эскизов оформления стола к обеду.	Выполнение эскизов оформления стола.
11-12		<p>Заготовка продуктов.</p> <p>Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Компот из слив.</p>	<p>Консервирование плодов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Механическая обработка фруктов и ягод (чистка, нарезка, мойка, укладка в банки). Бланшировка фруктов перед консервированием, ее цель и правила выполнения. Посуда и оборудование для консервирования. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Компот из слив без сахара. Условия и сроки хранения компотов.</p>	<p>Подготовка плодов и ягод к консервированию.</p> <p>Сравнительный анализ промышленной и домашней технологий консервирования.</p> <p>Подготовка посуды и оборудования для консервирования.</p> <p>Расчёт количества сахара.</p> <p>Анализ возможных причин брака и порчи консервированных компотов.</p>	<p>Подготовка плодов и ягод к консервированию.</p> <p>Сравнительный анализ промышленной и домашней технологий консервирования.</p> <p>Подготовка посуды и оборудования для консервирования.</p> <p>Расчёт количества сахара.</p> <p>Анализ возможных причин брака и порчи консервированных компотов.</p>
13-14		<p>Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров.</p> <p>Экомаркировка, экологические знаки. Легкая и пищевая промышленность Ярославской</p>	<p>Особенности упаковки пищевых продуктов.</p> <p>Содержание информации на этикетке продуктов (наименование, описание, питательная ценность, ингредиенты, пищевые добавки). Штриховой код. Правила его чтения.</p> <p>Экомаркировка, экологические</p>	<p>Изучение подлинности товара по штриховому коду.</p> <p>Чтение информации на этикетке упакованного товара</p>	<p>Изучение подлинности товара по штриховому коду.</p> <p>Чтение информации на этикетке упакованного товара</p>

		области.	знаки		
Конструирование и моделирование поясного изделия (8 ч)					
15-16		Вводный инструктаж. Краткие сведения из истории одежды. Мода XIX-XX вв. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.	Краткие сведения из истории одежды. Мода XIX-XX вв. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде (утилитарных, гигиенических, эстетических, экономических). Деление одежды по половозрастным признакам и размерам. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно нормальная фигура. Отклонения от условно-нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов (сутулая, перегибистая, полная, худая и т. д.). Индивидуальный и массовый пошив одежды. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и	Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Моделирование воротников и рукавов. Выполнение эскизов оформления швейного изделия. Изучение традиций оформления одежды своего региона. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения)	Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Моделирование воротников и рукавов. Выполнение эскизов оформления швейного изделия. Изучение традиций оформления одежды своего региона. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет параметров и построение выкройки с
17-18		Системы конструирования одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды. Фигура человека и ее измерение.			
19-20		Мерки, необходимые для построения чертежа плечевого изделия, правила их измерения и условные обозначения.			

21-22		<p>Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани.</p> <p>Последовательность построения чертежа основы швейного изделия в рабочей тетради в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Определение количества ткани на изделие.</p>	<p>линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа плечевого изделия, правила их измерения и условные обозначения. Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани. Последовательность построения чертежа основы швейного изделия в рабочей тетради в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий (плечевых). Построение чертежей одношовного и двухшовного втачных рукавов и воротников различных конструкций (отложного, стойки, апаш и др.). Способы моделирования рукавов и цельнокроеных воротников. Виды рукавов и воротников в зависимости от силуэта и пропорции в одежде. Создание новых форм рукавов и воротников на основе их чертежей. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Оформление воротника и рукавов в народной одежде. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.</p>		<p>помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения)</p>
-------	--	---	---	--	---

Технология изготовления поясного изделия (14 ч)

23-24	<p>Вводный инструктаж. Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани направления рисунка. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полосу.</p>	<p>Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полосу. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p>	<p>Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.</p>	<p>Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.</p>
25-26	<p>Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p>	<p>Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя (обработка вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработка застежки на крючки и петли; обработка застежки тесьмой-молнией; обработка застежки планкой; обработка прорезных петель; обработка обтачных петель в рамку, одной или двумя обтачками, из вытачного и плетеного шнуров;</p>	<p>Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p>	<p>Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p>
27-28	<p>Обработка деталей кроя: обработка вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов.</p>	<p>разметка и пришивание пуговиц вручную или на швейной машине; обметывание швов ручным и машинным способами; обработка проймы и горловины тесьмой, косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом; обработка плечевых</p>		
29-30	<p>Сборка изделия. Проведение примерки,</p>	<p>кружевом; обработка плечевых</p>		

31-32	<p>выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.</p> <p>Обработка застежки тесьмой-молнией; обработка застежки планкой; обработка прорезных петель; разметка и пришивание пуговиц вручную или на швейной машине; обметывание швов ручным и машинным способами.</p>	<p>срезов тесьмой; обработка карманов накладных, подкройных и в швах соединения основных деталей изделия; обработка поясов, бретелей и шлевок; обработка разреза (шлицы); обработка прямых, овальных и фигурных кокеток с глухим и отлетным краями; обработка вытачек с учетом расположения их на деталях изделия, вида, свойств и рисунка ткани; обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами; обработка бортов (притачивание надставок к подбортам, обтачивание бортов; вывертывание и вымеботка бортов); обработка воротников различной конструкции (двойного с острыми концами, двойного круглого, одинарного, стойки, цельнокроеного с полочками и др.); обработка втачных рукавов (одношовного и двухшовного); обработка манжеты и соединение ее с рукавом; втачивание воротника в горловину; втачивание рукава в пройму; обработка застежек на воротниках и манжетах. Сборка изделия (скалывание, сметывание). Проведение примерки (уточнение баланса, линий проймы и горловины, положения декоративных линий; вкалывание рукава в пройму; выравнивание низа изделия;</p>	<p>Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.</p>	<p>Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.</p>
33-34	<p>Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия.</p> <p>Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий.</p>	<p>Проведение примерки (уточнение баланса, линий проймы и горловины, положения декоративных линий; вкалывание рукава в пройму; выравнивание низа изделия;</p>		
35-36	<p>Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки.</p>	<p>выравнивание низа изделия;</p>		

		Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.	выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре). Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия	Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок	Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок
Рукоделие (10 ч)					
37-38		Вводный инструктаж. Валяние. История валяния.	История валяния. Выполнение работ в технике валяния. Оформление интерьера детской комнаты.	Поиск и презентация информации об истории валяния. Организация рабочего места. Выполнение эскиза изделия. Изготовление изделия в технике валяния. Выполнение безопасных приёмов труда.	Поиск и презентация информации об истории валяния. Организация рабочего места. Выполнение эскиза изделия. Изготовление изделия в технике валяния. Выполнение безопасных приёмов труда.
39-40		Организация рабочего места. Выполнение эскиза изделия.			
41-42		Выполнение работ в технике валяния.			
43-44		Изготовление изделия в технике			

45-46		<p>валяния. Выполнение безопасных приёмов труда.</p> <p>Изготовление изделия в технике валяния.</p>			
Технология ведения дома (8 ч)					
51-52		<p>Вводный инструктаж. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.</p>	<p>Рациональное планирование расходов. Бюджет семьи. Право потребителя.</p>	<p>Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Анализ расходов своей семьи.</p>	<p>Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Анализ расходов своей семьи.</p>
53-54		<p>Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Анализ расходов своей семьи.</p>			
47-48		<p>Ремонт помещений Основная технология ремонта и отделка помещений. Инструменты для</p>	<p>Основная технология ремонта и отделка помещений. Инструменты для ремонта.</p>	<p>Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.</p>	<p>Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.</p>

49-50		ремонта. Подбор строительно- отделочных материалов по каталогам.			
Электротехнические работы (2 ч)					
55-56		Вводный инструктаж. Электротехнические устройства. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации.	Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации	Подбор бытовых электроприборов по их мощности. Выбор телевизора: с электронно- лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью. Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов	Подбор бытовых электроприборов по их мощности. Выбор телевизора: с электронно- лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью. Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов
Современное производство и профессиональное образование (4 ч)					
57-58		Сферы произ- водства и разделение труда.	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Приоритетные направления развития техники	Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников	Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников

			и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда		
59-60		Профессиональное образование и профессиональная карьера.	Анализ профессиональных возможностей личности школьника. Самоопределение школьников, знакомство с профессиями работников, занятых получением и обработкой пищевых продуктов. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Экскурсия на предприятие швейной промышленности	Поиск и презентация информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Работа со справочником профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства	Поиск и презентация информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Работа со справочником профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства
Творческие проекты (8 ч)					
61-62		Вводный инструктаж.	Выдвижение проблемы (выбор	Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта.	Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого

		<p>Выдвижение проблемы обсуждения и анализ.</p> <p>Требования, ограничения, условия, необходимые для выполнения проекта.</p>	<p>темы проекта), ее обсуждение и анализ. Требования, ограничения, условия, необходимые для выполнения проекта.</p>	<p>Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы.</p>	<p>проекта.</p> <p>Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования.</p>
63-64		<p>Сбор информации, подбор специальной литературы. Идеи, варианты выполнения проекта.</p>	<p>Сбор информации, подбор специальной литературы. Идеи, варианты выполнения проекта. Поиск оптимального решения задачи проекта. Выбор лучшего из них на основе имеющейся МТБ, экономических расчетов, экологической оценки. Изготовление изделия с текущим контролем качества. Оценка качества выполнения проекта. Защита проекта.</p>	<p>Экологическая и экономическая оценка проекта.</p>	
65-66		<p>Поиск оптимального решения задачи проекта. Выбор лучшего из них на основе имеющейся МТБ,</p>	<p>Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-</p>	<p>Подбор необходимых материалов и оборудования. Выполнение технологических операций. Анализ результатов выполнения проекта.</p>	<p>Выполнение технологических операций. Анализ результатов выполнения проекта.</p>

67-68		<p>экономических расчетов, экологической оценки.</p> <p>Изготовление изделия с текущим контролем качества.</p> <p>Оценка качества выполнения проекта. Защита проекта.</p>	<p>проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.</p>	<p>Подготовка и презентация проекта. Работа в группе</p>	<p>Подготовка и презентация проекта. Работа в группе</p>
-------	--	---	--	--	--

Планируемые результаты

Технологии ведения дома

Кулинария

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, 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 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;*

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;*

- *выполнять художественную отделку швейных изделий;*

- *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*

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 правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

1. Учебные и методические пособия:
 - 1.1. Учебник: «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс. Под редакцией О. А. Кожинной. Москва. Дрофа. 2012год.
 - 1.2. Рабочая тетрадь: «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс. Под редакцией О. А. Кожинной. Москва. Дрофа. 2012год.
 - 1.3. Методическое пособие: «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс. Под редакцией О. А. Кожинной. Москва. Дрофа. 2012год.
2. Учебные и методические пособия:
 - 2.1. Учебник: «Технология. Обслуживающий труд» 6 класс. Под редакцией О. А. Кожинной. Москва. Дрофа. 2013год.
 - 2.2. Рабочая тетрадь: «Технология. Обслуживающий труд» 6 класс. Под редакцией О. А. Кожинной. Москва. Дрофа. 2014год.
 - 2.3. Методическое пособие: «Технология. Обслуживающий труд» 6 класс. Под редакцией О. А. Кожинной. Москва. Дрофа. 2014год.
3. Учебные и методические пособия:
 - 3.1. Учебник: «Технология. Обслуживающий труд» 7 класс. Под редакцией О. А. Кожинной. Москва. Дрофа. 2014год.
 - 3.2. Рабочая тетрадь: «Технология. Обслуживающий труд» 7 класс. Под редакцией О. А. Кожинной. Москва. Дрофа. 2015год.
 - 3.3. Методическое пособие: «Технология. Обслуживающий труд» 7 класс. Под редакцией О. А. Кожинной. Москва. Дрофа. 2015год.
4. Учебные и методические пособия:
 - 4.1. Учебник: «Технология. Обслуживающий труд» 8 класс. Под редакцией О. А. Кожинной. Москва. Дрофа. 2016год.
 - 4.2. Рабочая тетрадь: «Технология. Обслуживающий труд» 8 класс. Под редакцией О. А. Кожинной. Москва. Дрофа. 2016год.
 - 4.3. Методическое пособие: «Технология. Обслуживающий труд» 8 класс. Под редакцией О. А. Кожинной. Москва. Дрофа. 2015год.

Компьютерная поддержка программы: презентации, диски, интернет ресурсы

Оборудование рабочего места ученика

1. Ученический стол.
2. Ученический стул.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса:

Материалы:

1. Сантиметровые ленты
2. Наперстки
3. Иглы (ручные, машинные)
4. Нитки (швейные, вышивальные)
5. Портновский мел
6. Ткань

Инструменты:

1. Циркуль
2. Линейки
3. Транспортир
4. Лекало
5. Ножницы

Оборудование:

1. Набор посуды для приготовления пищи
2. Набор посуды для сервировки стола
3. Микроволновая печь
4. Жарочный шкаф
5. Плита электрическая
6. Холодильник
7. Миксер
8. Мясорубка электрическая
9. Швейные машины
10. Оверлок
11. Электрочайник
12. Электрокофеварка
13. Манекен
14. Стол для раскроя
15. Гладильная доска
16. Электроутюг