

РАССМОТРЕНА
МО МБОУ – Займищенской СОШ
им. Ф.Г.Светика г.Клинцы Брянской области
Протокол от «29»августа 2017 г. №1

УТВЕРЖДЕНА
Приказом МБОУ – Займищенской СОШ
им. Ф.Г.Светика г.Клинцы Брянской области
от 30»августа 2017г. №222
Директор  Т.А. Башлыкова/



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение - Займищенская средняя
общеобразовательная школа им. Ф.Г.Светика
г. Клинцы Брянской области**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Технология

«Технология ведения дома»

5 – 7 класс ФГОС

2017- 2018 учебный год

Учитель: Дадыко Ольга Владимировна

**г.Клинцы
Брянской области**

1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология (технологии ведение дома)» для 5 класса составлена в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189, зарегистрированным в Минюсте РФ 3 марта 2011 г., рег. № 19993, «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
- Федеральными требованиями к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений, утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 4.10.2010 г. № 986, зарегистрированными в Минюсте России 3.02.2011 г., регистрационный номер 19682).

Рабочая программа разработана на основе требований к результатам основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте общего образования второго поколения с учетом основных идей и положений программы развития универсальных учебных действий для общего образования с соблюдением преемственности с примерными программами начального общего образования на основе:

- Программы основного общего образования «Технология 5-8 класс», разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения авторским коллективом в составе А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, Москва, Вентана-Граф, 2015г.;
- Примерной программы по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
- Примерной программы по технологии ФГОС ООО второго поколения - Москва, «Просвещение», 2012 год;
- Методического пособия «Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: ФГОС» Н.В. Сеница.- М.: Вентана-Граф, 2015.

Рабочая программа детализирует и раскрывает содержание стандарта, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития обучающихся средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения технологии, которые определены стандартом.

Рабочая программа соответствует требованиям п.18.2.2 ФГОС ООО, обеспечивает достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования, реализуется посредством УМК «Технология. Технологии ведения дома. 5 класс». Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко; Учебник для учащихся О.О. – М.: Вентана-Граф, 2015 г.

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» по направлению «Технология ведения дома» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личности или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование знаний о значении здорового питания для сохранения своего здоровья;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически, ориентированного мировоззрения, социально обоснованных, ценностных ориентаций.

Спецификой общеобразовательного учреждения является деятельность, направленная на духовно-нравственное развитие личности учащихся в процессе социализации.

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нём;
- умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование,
- формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;

- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности.

Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, даёт распределение учебных часов по разделам курса и последовательность их изучения с учётом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Главные цели курса соответствуют целям, зафиксированным в стандарте основного общего образования по технологии.

Согласно федеральному базисному (образовательному) плану образовательных учреждений РФ всего на изучение технологии в 5 классе выделяется 70 часов (из расчета 2 часа в неделю, 35 рабочих недель в году).

Роль учебного курса в достижении обучающимися планируемых результатов освоения основной образовательной программы школы.

Основная школа - вторая ступень общего образования. Она является важным звеном, которое соединяет все три ступени общего образования: начальную, основную и старшую. Данная ступень характеризуется наличием значительных изменений в развитии школьников, так как к моменту начала обучения в основной школе у них расширился кругозор и общее представление о мире, сформированы элементарные коммуникативные и общеучебные умения, необходимые для изучения технологии как учебного предмета.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной созданной людьми среды техники технологии, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

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

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе расширения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представления о социальных и этических аспектах научно-технического процесса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Разделы и темы	Количество часов	
	Авт.	Раб.
I. Творческий проект	23	24
Исследовательская и созидательная деятельность.	21	24
II. Создание изделий из текстильных материалов	22	24
1. Свойства текстильных материалов.	4	4
2. Конструирование швейных изделий.	4	4
3. Швейная машина.	4	6
4. Технология изготовления швейных изделий.	10	10
III. Технологии домашнего хозяйства	2	1
1. Интерьер кухни, столовой.	2	1
IV. Электротехника	1	1
1. Бытовые электроприборы.	1	1
V. Кулинария	14	14
1. Санитария и гигиена на кухне.	1	1
2. Физиология питания.	1	1
3. Бутерброды и горячие напитки.	2	2
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	2
5. Блюда из овощей и фруктов.	4	4
6. Блюда из яиц.	2	2
7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2	2
VI. Художественные ремёсла	8	6
1. Декоративно-прикладное искусство.	1	1
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	3	1
3. Лоскутное шитьё.	4	4
Всего	70	70

2. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Представленная программа обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

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

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

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

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;

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

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

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

В коммуникативной сфере:

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

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

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

Регулятивные УУД	Базовый уровень	Повышенный уровень
	Ставить учебные цели, использовать внешний план для решения поставленной задачи и достижения цели, планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её решения, в том числе, во внутреннем плане, осуществлять итоговый и пошаговый контроль, сличая результат с эталоном, вносить коррективы в действия в случае расхождения результата решения задачи и ранее поставленной целью.	Выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.

Познавательные УУД	Базовый уровень	Повышенный уровень
<i>Общеучебные</i>	Осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий в учебниках, основам смыслового чтения с выделением информации, необходимой для решения учебной задачи из текстов, осуществлять анализ объектов с выделением существенных несущественных признаков; выбирать основания и критерии для сравнения, устанавливать аналогии; строить логическую цепь рассуждений; осуществлять подведение под понятия, на основе распознавания объектов, выделения существенных признаков и их синтеза.	Осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач; осознанно владеть общими приемами решения задач; формулировать проблемы, самостоятельно создавать алгоритмы деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.

Коммуникативные УУД	Базовый уровень	Повышенный уровень
	Допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии; учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве; формулировать собственное мнение и позицию; договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов; на различных коммуникативных задач, строить монологическое высказывание, владеть диалогической	Учитывать и координировать в сотрудничестве позиции других людей, отличные от собственной; учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию; понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы; аргументировать свою позицию и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при

	формой речи	выработке общего решения в совместной деятельности; продуктивно содействовать разрешению конфликтов на основе учёта интересов и позиций всех участников; с учётом целей коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию как ориентир для построения действия; адекватно использовать речевые средства для эффективного решения разнообразных коммуникативных задач.
--	-------------	---

Предметные УУД	Базовый уровень	Повышенный уровень
	Осознанно применять правила пользования различными носителями информации коллективного пользования; находить нужную информацию в источниках, предложенных учителем; находить нужную информацию в документах; составлять и исполнять условные алгоритмы для знакомых формальных исполнителей; при помощи учителя ставить учебные задачи и составлять условные алгоритмы их решения; приводить примеры объектов и их свойств.	Ставить учебные задачи и составлять условные алгоритмы их решения; находить и конструировать объект с заданными свойствами; объединять объекты в классы, основываясь на общности их свойств.

№	Название тематического раздела	Результаты освоения рабочей программы по каждому тематическому разделу	
		для базового уровня результатов - «выпускник научится»	для повышенного уровня результатов - «выпускник получит возможность научиться»
1	Творческая проектная деятельность	Ознакомиться с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования; видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

		материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека. Выполнять по установленным нормативам трудовые операции и работы; рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия и выполнения работ; выбирать сырье, материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; конструировать, моделировать, изготавливать изделие; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, оборудования, электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием; осуществлять контроль качества изготавливаемого изделия; находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку творческого проекта изготовления; планировать работы с учетом условий. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности; изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги.	формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера и лично для себя; изготовления и ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений и оборудования; контроля качества выполняемых работ; выполнения безопасных приемов труда, санитарии и гигиены; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.
2	Создание изделий из текстильных материалов	Ознакомиться с основными технологическими понятиями и характеристиками; назначением и технологическими свойствами материалов; назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций; профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности

		Выполнять трудовые операции и работы: рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ; выбирать сырье, материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; конструировать, моделировать, изготавливать изделия; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием; осуществлять доступными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для развития творческих способностей и достижения высоких результатов творческой деятельности; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;	человека; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления изделий лично для себя; изготовления и ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений и оборудования; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; выполнения безопасных приемов труда, санитарии и гигиены; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.
3	Кулинария	Ознакомиться с основными технологическими понятиями; назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования; видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки продуктов на здоровье человека; со значением здорового питания для сохранения своего здоровья. Выполнять трудовые операции и работы: рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия и выполнения	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и

		работ; выбирать пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, оборудования и электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования инструментами и электрооборудованием; осуществлять контроль качества изготавливаемого изделия; проводить разработку творческого проекта изготовления изделия и получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся условий; распределять работу при коллективной деятельности. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; развития творческих способностей и достижения высоких результатов творческой деятельности человека; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги.	коллективной трудовой деятельности; изготовления кулинарных изделий с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования; контроля качества выполняемых работ; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.
4	Технологии домашнего хозяйства	Ознакомиться с основными понятиями и характеристиками; назначением и технологическими свойствами материалов; влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека. Находить необходимую информацию в различных источниках. Конструировать и моделировать. Проводить разработку творческого проекта. Планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; развития творческих способностей; оценки затрат,	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой

		необходимых для создания объекта или услуги.	деятельности; изготовления и ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, оборудования; контроля качества выполняемых работ; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены; построения планов профессионального образования и трудоустройства.
5	Электротехника	Ознакомиться с основными технологическими понятиями и характеристиками; назначением и технологическими свойствами оборудования. Находить необходимую информацию в различных источниках. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования.	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления и ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, оборудования; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.
6	Художественные ремесла	Ознакомиться с назначением и технологическими свойствами материалов; видами, приемами и	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и

		последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека. Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы: рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ; выбирать сырье, материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; конструировать, моделировать, изготавливать изделия; выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, оборудования, электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования инструментами и электрооборудованием; осуществлять доступными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия; находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку творческого проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов. Формировать эстетическую среду бытия; развивать творческие способности. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера.	повседневной жизни: для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера и лично для себя; изготовления и ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, оборудования; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.
--	--	---	---

3. Содержание учебного предмета

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования в 5 классе включает 70 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология» из расчёта 2 часа в неделю.

Содержание программы, перечень лабораторно-практических и практических работ по предмету в полном объёме совпадают с авторской программой по предмету.

№	Название разделов	Кол-во	Содержание учебных тем раздела курса	Темы практических, лабораторных работ, проектов
---	-------------------	--------	--------------------------------------	---

		час.		
1	Творческая проектная деятельность	24	1. Вводный урок. Творческая проектная деятельность. Правила поведения и ТБ в кабинете технологии. 2. Обработка боковых срезов швейного изделия. Обработка нижнего среза швейного изделия. ИОТ № 042, 043 3. Обработка верхнего среза швейного изделия. Пояс-кулилка. ИОТ № 042, 043. 4. Обработка пояса-завязки. Технология обработки. ИОТ № 042, 043. 5. Обработка накладных карманов. Соединение карманов с основной деталью швейного изделия. ИОТ № 042, 043. 6. Окончательная обработка швейного изделия. Защита проекта. ИОТ № 042, 043. 7. Творческий проект по разделу «Кулинария». Защита проекта. 8. Творческий проект по разделу «Оформление интерьера». Защита творческого проекта. 9. Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни - столовой». ИОТ № 042, 043. 10. Защита творческого проекта «Лоскутное изделие для кухни - столовой». ИОТ № 042, 043. 11. Создание портфолио. Разработка электронной презентации. 12. Защита творческого проекта. Подведение итогов.	<i>Лабораторно-практические и практические работы:</i> Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. <i>Практические работы:</i> 1. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» (ТП «Наряд для завтрака»). 2. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» (ТП «Планирование кухни-столовой»). 3. Творческий проект по разделу «Кулинария» (ТП «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»). 4. Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» («Лоскутное изделие для кухни - столовой»). 5. Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

2	Создание изделий из текстильных материалов.	24	1. Производство текстильных материалов. Запуск проекта. ИОТ № 042. 2. Свойства текстильных материалов. Основные признаки тканей. ИОТ № 042. 3. Конструирование швейных изделий. Снятие мерок. ИОТ № 042. 4. Швейные изделия для кухни. Изготовление выкройки изделия. ИОТ № 042. 5. Раскрой швейного изделия. Критерии качества раскроя. ИОТ № 042, 043. 6. Швейные ручные работы. Инструменты и приспособления. ИОТ № 042. 7. Швейные ручные работы. Выполнение ручных стежков и строчек. ИОТ № 042. 8. Подготовка швейной машины к работе. Устройство швейной машины. ИОТ № 042. 9. Приёмы работы на швейной машине. Основные операции при машинной обработке изделия. ИОТ № 042. 10. Влажно-тепловая обработка ткани. Основные операции ВТО. ИОТ № 042, 043. 11. Машинные швы. Классификация машинных швов. ИОТ № 042, 043. 12. Технология изготовления швейных изделий. Технология пошива изделия. ИОТ № 042, 043.	<i>Лабораторно-практические и практические работы:</i> 1. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. 2. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. 3. Снятие мерок для изготовления выкройки проектного изделия. 4. Изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. 5. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. 6. Выполнение ручных стежков и строчек. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. 7. Изучение терминологии ручных работ, области применения ручных стежков и строчек. Изготовление образцы ручных работ. 8. Изучение деталей швейной машины. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. 9. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок. 10. Проведение влажно-тепловых работ. 11. Изготовление образцов машинных работ. 12. Изучение технологии пошива швейного изделия.
---	---	----	--	--

3	Кулинария.	14	1. Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. ИОТ № 044. 2. Бутерброды и горячие напитки. Технология приготовления. ИОТ № 044. 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. ИОТ № 044. 4. Блюда из сырых овощей и фруктов. Технология приготовления блюд. ИОТ № 044. 5. Тепловая кулинарная обработка овощей. Виды тепловой обработки продуктов. ИОТ № 044. 6. Блюда из яиц. Способы варки яиц. ИОТ № 044. 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. ИОТ № 044.	<i>Лабораторно-практические и практические работы:</i> 1. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды. 2. Приготовление и оформление бутербродов. 3. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 4. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. 5. Тепловая обработка овощей и фруктов. 6. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. 7. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.
4	Технологии домашнего хозяйства.	1	1. Интерьер и планировка кухни-столовой. Бытовые электроприборы на кухне. ИОТ № 044.	<i>Лабораторно-практические и практические работы:</i> 1. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. 2. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
5	Электро - техника.	1		

6	Художественные ремесла.	6	1. Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. 2. Лоскутное шитьё. Узор «спираль», «изба». ИОТ № 042, 043. 3. Технология изготовления лоскутного изделия. Изготовление образцов лоскутных узоров. ИОТ № 042, 043.	<i>Лабораторно-практические и практические работы:</i> 1. Экскурсия в краеведческий музей (школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку. 2. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.
---	-------------------------	---	--	---

Календарно - тематический план 5 класс

№	Тема урока	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности	Домашнее задание	Дата проведения	
					план	факт
Раздел «Творческая проектная деятельность» (2 часа).						
1-2	Вводный урок. Творческая проектная деятельность. Правила поведения и ТБ в кабинете технологии.	2	Проявлять познавательную активность в области предметной технологической деятельности; формировать основы охраны труда. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения творческого проекта.	§ 1-2. Выучить правила ТБ, ответить на вопросы (стр. 6, 9).		
Раздел «Кулинария» (14 часов).						
Запуск творческого проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».						
3-4	Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. ИОТ № 044.	2	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.	§ 5- 6, выучить СГТ и правила безопасного пользования приборами и приспособлениями (стр. 30-31, 34-36), ответить на вопросы стр. 37,43. Поиск информации в Интернете (стр. 37, 42). Выполнить лабораторную работу № 2.		

5-6	Бутерброды и горячие напитки. Технология приготовления. ИОТ № 044.	2	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь. Выполнять практическую работу № 2, 3.	§ 7, ответить на вопросы стр. 46. § 8, ответить на вопросы стр. 51. Поиск информации в Интернете (стр. 51).		
7-8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. ИОТ № 044.	2	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар. Выполнять практическую работу № 4.	§ 9, ответить на вопросы стр. 58. Поиск информации в Интернете (стр. 58). Выполнить лабораторную работу № 3.		
9-10	Блюда из сырых овощей и фруктов. Технология приготовления блюд. ИОТ № 044.	2	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.	. § 10, ответить на вопросы стр. 63. Поиск информации в Интернете (стр. 63).		

			Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека. Выполнять практическую работу № 5.			
11-12	Тепловая кулинарная обработка овощей. Виды тепловой обработки продуктов. ИОТ № 044.	2	Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осваивать безопасные приёмы Т.О. овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах Т.О. Выполнять практическую работу № 6.	§ 11, ответить на вопросы стр. 66. Поиск информации в Интернете (стр. 66).		
13-14	Блюда из яиц. Способы варки яиц. ИОТ № 044.	2	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. Выполнять лабораторную работу № 5. Выполнять практическую работу № 7.	§ 12, ответить на вопросы стр.70. Поиск информации в Интернете (стр. 71).		
15-16	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. ИОТ № 044.	2	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом». Выполнять практическую работу № 8.			

17-18	Подготовка швейной машины к работе. Устройство швейной машины. ИОТ № 042.	2	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Овладевать безопасными приёмами труда. Знать правила Т.Б. при работе на швейной машине, устройство швейной машины. Организовать рабочее место. Работать на швейной машине без ниток. Выполнять лабораторную работу № 10 (задание 1).	§ 19 стр. 119-123. Выучить основные узлы швейной машины. Поиск информации в Интернете (стр.127).		
19-20	Приёмы работы на швейной машине. Основные операции при машинной обработке изделия. ИОТ № 042.	2	Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Овладевать безопасными приёмами труда. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Выполнять лабораторную работу № 10 (задание 2,3). Выполнять основные операции при машинной обработке изделия: машинное обмётывание зигзагообразной строчкой; стачивание; застрачивание (вподгибку с открытым и вподгибку закрытым срезами). Соблюдать требования к выполнению машинных работ. Выполнять практическую работу № 12.	§ 19 стр.123-127. Ответить на вопросы стр.127. § 20. Ответить на вопросы стр. 131. Поиск информации в Интернете (стр.131).		
21-22	Влажно-тепловая обработка ткани. Основные операции ВТО. ИОТ № 042, 043.	2	Выполнять влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Изучать оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Выполнять правила безопасной работы ВТО. Выполнять практическую работу № 12.	§ 21. Ответить на вопросы стр. 135. Поиск информации в Интернете (стр.135).		

23-24	Машинные швы. Классификация машинных швов. ИОТ № 042, 043.	2	Изучать классификацию машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).	§ 22. Ответить на вопросы стр. 137. Поиск информации в Интернете (стр.137)		
25-26	Технология изготовления швейных изделий. Технология пошива изделия. ИОТ № 042, 043.	2	Изучать последовательность изготовления швейных изделий. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и оценку качества технологических операций, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами труда. Изучать технологическую последовательность изготовления швейных изделий. Подготавливать детали кроя к обработке. Выполнять практическую работу № 14.	§ 23 стр. 137-138. Ответить на 1 вопрос стр. 143. Поиск информации в Интернете (стр.143). Работа над блоком проекта: 7. Технология изготовления изделия.		
Раздел «Творческая проектная деятельность» (10 часов). Творческий проект «Наряд для завтрака».						
27-28	Обработка боковых срезов швейного изделия. Обработка нижнего среза швейного изделия. ИОТ № 042, 043	2	Обрабатывать боковые и нижний срезы швейного изделия. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и оценку обработки изделия. Овладевать безопасными приёмами труда. Выполнять практическую работу № 14.	§ 23 стр.138-139. Ответить на 3 вопрос стр.143.		
29-30	Обработка верхнего среза швейного изделия. Пояс-кулилка. ИОТ № 042, 043.	2	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и оценку обработки изделия. Овладевать безопасными приёмами труда. Обрабатывать пояс-кулиску (верхний срез швейного изделия). Выполнять практическую работу № 14.	§ 23 стр.138-139. Ответить на 2 вопрос стр.143.		

31-32	Обработка пояса-завязки. Технология обработки. ИОТ № 042, 043.	2	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества обрабатываемого пояса-завязки. Анализировать ошибки, находить и представлять информацию о способах обработки. Овладевать безопасными приёмами труда. Выполнять практическую работу № 14.	§ 23 стр.139-140. Ответить на 4 вопрос стр.143.		
33-34	Обработка накладных карманов. Соединение карманов с основной деталью швейного изделия. ИОТ № 042, 043.	2	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества обрабатываемых накладных карманов. Анализировать, находить ошибки и представлять информацию о способах обработки. Овладевать безопасными приёмами труда. Выполнять практическую работу № 14.	§ 23 стр. 140 -141. Подготовиться к защите своего проекта. Работа над блоком проекта: 8. Экспертная оценка и самооценка.		
35-36	Окончательная обработка швейного изделия. Защита проекта. ИОТ № 042, 043.	2	Выполнять окончательную обработку проектного изделия по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Защищать свой творческий проект «Наряд для завтрака».	§ 23 стр. 140, 144-148.		

Раздел «Кулинария» (14 часов).

Запуск творческого проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».

37-38	Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. ИОТ № 044.	2	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить и представлять информацию о	§ 5- 6, выучить СГТ и правила безопасного пользования приборами и приспособлениями (стр. 30-31, 34-36), ответить на вопросы стр. 37,43. Поиск информации в		
-------	---	---	---	--	--	--

			содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.	Интернете (стр. 37, 42). Выполнить лабораторную работу № 2.		
39-40	Бутерброды и горячие напитки. Технология приготовления. ИОТ № 044.	2	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь. Выполнять практическую работу № 2, 3.	§ 7, ответить на вопросы стр. 46. § 8, ответить на вопросы стр. 51. Поиск информации в Интернете (стр. 51).		
41-42	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. ИОТ № 044.	2	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар. Выполнять практическую работу № 4.	§ 9, ответить на вопросы стр. 58. Поиск информации в Интернете (стр. 58). Выполнить лабораторную работу № 3.		
43-44	Блюда из сырых овощей и фруктов. Технология	2	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку	§ 10, ответить на вопросы стр. 63.		

	приготовления блюд. ИОТ № 044.		овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека. Выполнять практическую работу № 5.	Поиск информации в Интернете (стр. 63).		
45-46	Тепловая кулинарная обработка овощей. Виды тепловой обработки продуктов. ИОТ № 044.	2	Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осваивать безопасные приёмы Т.О. овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах Т.О. Выполнять практическую работу № 6.	§ 11, ответить на вопросы стр. 66. Поиск информации в Интернете (стр. 66).		
47-48	Блюда из яиц. Способы варки яиц. ИОТ № 044.	2	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. Выполнять лабораторную работу № 5. Выполнять практическую работу № 7.	§ 12, ответить на вопросы стр.70. Поиск информации в Интернете (стр. 71).		

49-50	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. ИОТ № 044.	2	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом». Выполнять практическую работу № 8.	§ 13, ответить на вопросы стр.76. Поиск информации в Интернете (стр. 76). Подготовиться к выполнению проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».		
Раздел «Творческая проектная деятельность» (2 часа). Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».						
51-52	Творческий проект по разделу «Кулинария». Защита проекта.	2	Формулировать проблемную ситуацию, определять цель и задачи проекта. Проводить исследование, выдвигать идеи, анализировать их и выбирать лучшую идею. Выполнять расчет расхода продуктов для семейного завтрака в зависимости от вида блюд и количества членов семьи. Оформлять документы. Защищать проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».	Выполнить лабораторную работу № 1 «Изучить потребности в бытовых электроприборах на кухне» (стр. 23). Поиск информации в Интернете (стр. 23).		
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (1 час). Раздел «Электротехника» (1 час).						
53-54	Интерьер и планировка кухни-столовой. Бытовые электроприборы на кухне. ИОТ № 044.	2	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов. Изучать потребности в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации СВЧ - печи и бытового холодильника.	§ 3, 4. Ответить на вопросы стр. 19, 23. Поиск информации в Интернете (стр. 19). Выполнить творческое задание «Измерь свою кухню».		

			Знакомиться с примерами творческих проектов по теме «Оформление интерьера».			
Раздел «Творческая проектная деятельность» (2 часа). Творческий проект «Планирование кухни-столовой».						
55-56	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера». Защита творческого проекта.	2	Формулировать проблемную ситуацию, определять цель и задачи проекта. Проводить исследование, выдвигать идеи, анализировать их и выбирать лучшую идею. Реализовывать этапы выполнения творческого проекта (поисковый, технологический, заключительный). Выполнять требования к готовому изделию. Рассчитывать затраты на изготовление проекта. Проектировать кухню своей мечты. Защищать проект «Планирование кухни-столовой».	§ 4, стр. 24 - 28. Оформить презентацию творческого проекта.		
Раздел «Художественные ремесла» (6 часов). Запуск творческого проекта по разделу «Художественные ремесла»						
57-58	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ.	2	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора. Выполнять практическую работу № 15.	§ 24 - 27. Ответить на вопросы стр. 156, 161, 164, 170. Поиск информации в Интернете (стр.156,164). Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку. Разработать композицию для вышивки.		

59-60	Лоскутное шитьё. Узор «спираль», «изба». ИОТ № 042, 043.	2	Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья. Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Знакомиться с различными видами техники лоскутного шитья. Учиться разрабатывать узор для лоскутного шитья.	§ 28. Ответить на вопросы стр. 172, 177. Поиск информации в Интернете (стр.172).		
61-62	Технология изготовления лоскутного изделия. Изготовление образцов лоскутных узоров. ИОТ № 042, 043.	2	Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Выполнять практическую работу № 16.	§ 28, 29. Ответить на вопросы стр. 177. Окончательная обработка образцов.		
Раздел «Творческая проектная деятельность» (4 часа). Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни - столовой».						
63-64	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни - столовой». ИОТ № 042, 043.	2	Формулировать проблемную ситуацию, определять цель и задачи проекта. Проводить исследование, выдвигать идеи, анализировать их и выбирать лучшую идею. Изготавливать проектное изделие в технике лоскутного шитья. Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла».	стр.178- 184. Подготовить электронную презентацию проекта.		
65-66	Защита творческого проекта «Лоскутное изделие для кухни - столовой». ИОТ № 042, 043.	2	Реализовывать этапы выполнения творческого проекта. Выполнять требования к готовому изделию. Рассчитывать затраты на изготовление проекта. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Выполнять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект «Лоскутное изделие для кухни - столовой».	Подготовить и принести выполненные за учебный год творческие проекты и документацию.		
Раздел «Творческая проектная деятельность» (4 часа).						
67-68	Создание портфолио. Разработка	2	Знакомиться с возможным содержанием портфолио. Составлять текст доклада для процедуры защиты творческого	§ 30. Выполнить портфолио		

1-2	Вводный урок. Творческая проектная деятельность. Правила поведения и ТБ в кабинете технологии.	2	Проявлять познавательную активность в области предметной технологической деятельности; формировать основы охраны труда. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения творческого проекта.	§ 1-2. Выучить правила ТБ, ответить на вопросы (стр. 6, 9).		
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 часа).						
Запуск творческого проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».						
3-4	Производство текстильных материалов. Запуск проекта. ИОТ № 042.	2	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани; направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять виды переплетения нитей в ткани. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Выполнять лабораторную работу № 6, 7. Оформлять результаты исследования.	§ 14. Поиск информации в Интернете (стр.90 (задание 1)). Выполнить лабораторную работу № 8. Подготовить сообщение по темам на стр. 90 (задание 2).		
5-6	Свойства текстильных материалов. Основные признаки тканей. ИОТ № 042.	2	Изучать общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические; основные свойства тканей из хлопка и льна. Давать характеристики различным видам волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Проводить анализ прочности окраски тканей. Выполнять лабораторную работу № 9. Оформлять результаты исследования.	§ 15, ответить на вопросы стр. 94.		
7-8	Конструирование швейных изделий. Снятие мерок.	2	Изучать правила снятия мерок. Измерять фигуру человека. Пользоваться сантиметровой лентой.	§ 16 стр. 95-97. Поиск информации в Интернете (стр.106		

	ИОТ № 042.		Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. Выполнять практическую работу № 9 (задание 1).	(задание 1)). Подготовить сообщение по темам «История фартука (передника)», «История юбки». Работа над блоками проекта: 1. Проблемная ситуация. 2. Исследование. 3. Первоначальные идеи.		
9-10	Швейные изделия для кухни. Изготовление выкройки изделия. ИОТ № 042.	2	Изучать особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Изготавливать выкройку проектного изделия.	§ 16 стр. 99-103, ответить на вопросы стр.106. Работа над блоками проекта: 4. Требования к изделию. 5. Выбор лучшей идеи.		
11-12	Раскрой швейного изделия. Критерии качества раскроя. ИОТ № 042, 043.	2	Подготавливать выкройку проектного изделия к раскрою. Копировать готовую выкройку. Изготавливать выкройки для образцов швов. Знакомиться с профессией инженер-конструктор швейного производства. Знать этапы подготовки выкройки и ткани к раскрою. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с	§ 16 стр.103-106. Выполнить практическую работу № 9 (задание 2, 3). § 17. Ответить на вопросы стр. 112.		

			учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. Выполнять практическую работу № 9 (задание 2, 3); 10.	Работа над блоком проекта: 6. Расчет материалов и денежных затрат.		
13-14	Швейные ручные работы. Инструменты и приспособления. ИОТ № 042.	2	Иметь представление о видах ручных стежков и строчек. Выполнять ручные стежки и строчки. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя (с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок). Овладевать безопасными приёмами труда. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении ручных швов. Выполнять практическую работу № 11 (задание 1,2).	§ 18 стр. 112-116. Поиск информации в Интернете (стр.119).		
15-16	Швейные ручные работы. Выполнение ручных стежков и строчек. ИОТ № 042.	2	Выполнять ручные стежки и строчки. Изготавливать образцы ручных работ: обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Овладевать безопасными приёмами труда. Изучать терминологию ручных работ, область применения ручных стежков и строчек. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Выполнять практическую работу № 11 (задание 3).	§ 18 стр.116-119. Ответить на вопросы стр.119. Поиск информации в Интернете (стр.119).		
17-18	Подготовка швейной машины к работе. Устройство швейной машины. ИОТ № 042.	2	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Овладевать	§ 19 стр. 119-123. Выучить основные узлы швейной машины. Поиск информации в Интернете (стр.127).		

			безопасными приёмами труда. Знать правила Т.Б. при работе на швейной машине, устройство швейной машины. Организовать рабочее место. Работать на швейной машине без ниток. Выполнять лабораторную работу № 10 (задание 1).			
19-20	Приёмы работы на швейной машине. Основные операции при машинной обработке изделия. ИОТ № 042.	2	Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Овладеть безопасными приёмами труда. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Выполнять лабораторную работу № 10 (задание 2,3). Выполнять основные операции при машинной обработке изделия: машинное обмётывание зигзагообразной строчкой; стачивание; застрачивание (вподгибку с открытым и вподгибку закрытым срезами). Соблюдать требования к выполнению машинных работ. Выполнять практическую работу № 12.	§ 19 стр.123-127. Ответить на вопросы стр.127. § 20. Ответить на вопросы стр. 131. Поиск информации в Интернете (стр.131).		
21-22	Влажно-тепловая обработка ткани. Основные операции ВТО. ИОТ № 042, 043.	2	Выполнять влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Изучать оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Выполнять правила безопасной работы ВТО. Выполнять практическую работу № 12.	§ 21. Ответить на вопросы стр. 135. Поиск информации в Интернете (стр.135).		
23-24	Машинные швы. Классификация машинных швов. ИОТ № 042, 043.	2	Изучать классификацию машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).	§ 22. Ответить на вопросы стр. 137. Поиск информации в Интернете (стр.137)		

25-26	Технология изготовления швейных изделий. Технология пошива изделия. ИОТ № 042, 043.	2	Изучать последовательность изготовления швейных изделий. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и оценку качества технологических операций, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами труда. Изучать технологическую последовательность изготовления швейных изделий. Подготавливать детали кроя к обработке. Выполнять практическую работу № 14.	§ 23 стр. 137-138. Ответить на 1 вопрос стр. 143. Поиск информации в Интернете (стр.143). Работа над блоком проекта: 7. Технология изготовления изделия.		
Раздел «Творческая проектная деятельность» (10 часов). Творческий проект «Наряд для завтрака».						
27-28	Обработка боковых срезов швейного изделия. Обработка нижнего среза швейного изделия. ИОТ № 042, 043	2	Обрабатывать боковые и нижний срезы швейного изделия. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и оценку обработки изделия. Овладевать безопасными приёмами труда. Выполнять практическую работу № 14.	§ 23 стр.138-139. Ответить на 3 вопрос стр.143.		
29-30	Обработка верхнего среза швейного изделия. Пояс-кулиски. ИОТ № 042, 043.	2	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и оценку обработки изделия. Овладевать безопасными приёмами труда. Обрабатывать пояс-кулиску (верхний срез швейного изделия). Выполнять практическую работу № 14.	§ 23 стр.138-139. Ответить на 2 вопрос стр.143.		
31-32	Обработка пояса-завязки. Технология обработки. ИОТ № 042, 043.	2	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества обрабатываемого пояса-завязки. Анализировать ошибки, находить и представлять информацию о способах обработки. Овладевать безопасными приёмами труда. Выполнять практическую работу № 14.	§ 23 стр.139-140. Ответить на 4 вопрос стр.143.		

33-34	Обработка накладных карманов. Соединение карманов с основной деталью швейного изделия. ИОТ № 042, 043.	2	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества обрабатываемых накладных карманов. Анализировать, находить ошибки и представлять информацию о способах обработки. Овладевать безопасными приёмами труда. Выполнять практическую работу № 14.	§ 23 стр. 140 -141. Подготовиться к защите своего проекта. Работа над блоком проекта: 8. Экспертная оценка и самооценка.		
35-36	Окончательная обработка швейного изделия. Защита проекта. ИОТ № 042, 043.	2	Выполнять окончательную обработку проектного изделия по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Защищать свой творческий проект «Наряд для завтрака».	§ 23 стр. 140, 144-148.		

Раздел «Кулинария» (14 часов).

Запуск творческого проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».

37-38	Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. ИОТ № 044.	2	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.	§ 5- 6, выучить СГТ и правила безопасного пользования приборами и приспособлениями (стр. 30-31, 34-36), ответить на вопросы стр. 37,43. Поиск информации в Интернете (стр. 37, 42). Выполнить лабораторную работу № 2.		
-------	---	---	---	--	--	--

39-40	Бутерброды и горячие напитки. Технология приготовления. ИОТ № 044.	2	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь. Выполнять практическую работу № 2, 3.	§ 7, ответить на вопросы стр. 46. § 8, ответить на вопросы стр. 51. Поиск информации в Интернете (стр. 51).		
41-42	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. ИОТ № 044.	2	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар. Выполнять практическую работу № 4.	§ 9, ответить на вопросы стр. 58. Поиск информации в Интернете (стр. 58). Выполнить лабораторную работу № 3.		
43-44	Блюда из сырых овощей и фруктов. Технология приготовления блюд. ИОТ № 044.	2	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической	§ 10, ответить на вопросы стр. 63. Поиск информации в Интернете (стр. 63).		

			карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека. Выполнять практическую работу № 5.			
45-46	Тепловая кулинарная обработка овощей. Виды тепловой обработки продуктов. ИОТ № 044.	2	Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осваивать безопасные приёмы Т.О. овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах Т.О. Выполнять практическую работу № 6.	§ 11, ответить на вопросы стр. 66. Поиск информации в Интернете (стр. 66).		
47-48	Блюда из яиц. Способы варки яиц. ИОТ № 044.	2	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. Выполнять лабораторную работу № 5. Выполнять практическую работу № 7.	§ 12, ответить на вопросы стр.70. Поиск информации в Интернете (стр. 71).		
49-50	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. ИОТ № 044.	2	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола.	§ 13, ответить на вопросы стр.76. Поиск информации в Интернете (стр. 76). Подготовиться к выполнению проекта		

			Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом». Выполнять практическую работу № 8.	«Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».		
Раздел «Творческая проектная деятельность» (2 часа). Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».						
51-52	Творческий проект по разделу «Кулинария». Защита проекта.	2	Формулировать проблемную ситуацию, определять цель и задачи проекта. Проводить исследование, выдвигать идеи, анализировать их и выбирать лучшую идею. Выполнять расчет расхода продуктов для семейного завтрака в зависимости от вида блюд и количества членов семьи. Оформлять документы. Защищать проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».	Выполнить лабораторную работу № 1 «Изучить потребности в бытовых электроприборах на кухне» (стр. 23). Поиск информации в Интернете (стр. 23).		
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (1 час). Раздел «Электротехника» (1 час).						
53-54	Интерьер и планировка кухни-столовой. Бытовые электроприборы на кухне. ИОТ № 044.	2	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов. Изучать потребности в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации СВЧ - печи и бытового холодильника. Знакомиться с примерами творческих проектов по теме «Оформление интерьера».	§ 3, 4. Ответить на вопросы стр. 19, 23. Поиск информации в Интернете (стр. 19). Выполнить творческое задание «Измерь свою кухню».		
Раздел «Творческая проектная деятельность» (2 часа). Творческий проект «Планирование кухни-столовой».						
55-56	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера».	2	Формулировать проблемную ситуацию, определять цель и задачи проекта. Проводить исследование, выдвигать идеи, анализировать их и выбирать лучшую идею. Реализовывать	§ 4, стр. 24 - 28. Оформить презентацию творческого проекта.		

	Защита творческого проекта.		этапы выполнения творческого проекта (поисковый, технологический, заключительный). Выполнять требования к готовому изделию. Рассчитывать затраты на изготовление проекта. Проектировать кухню своей мечты. Защищать проект «Планирование кухни-столовой».			
Раздел «Художественные ремесла» (6 часов). Запуск творческого проекта по разделу «Художественные ремесла»						
57-58	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ.	2	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора. Выполнять практическую работу № 15.	§ 24 - 27. Ответить на вопросы стр. 156, 161, 164, 170. Поиск информации в Интернете (стр.156,164). Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку. Разработать композицию для вышивки.		
59-60	Лоскутное шитьё. Узор «спираль», «изба». ИОТ № 042, 043.	2	Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья. Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Знакомиться с различными видами техники лоскутного шитья. Учиться разрабатывать узор для лоскутного шитья.	§ 28. Ответить на вопросы стр. 172, 177. Поиск информации в Интернете (стр.172).		

61-62	Технология изготовления лоскутного изделия. Изготовление образцов лоскутных узоров. ИОТ № 042, 043.	2	Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Выполнять практическую работу № 16.	§ 28, 29. Ответить на вопросы стр. 177. Окончательная обработка образцов.		
Раздел «Творческая проектная деятельность» (4 часа). Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни - столовой».						
63-64	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни - столовой». ИОТ № 042, 043.	2	Формулировать проблемную ситуацию, определять цель и задачи проекта. Проводить исследование, выдвигать идеи, анализировать их и выбирать лучшую идею. Изготавливать проектное изделие в технике лоскутного шитья. Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла».	стр.178- 184. Подготовить электронную презентацию проекта.		
65-66	Защита творческого проекта «Лоскутное изделие для кухни - столовой». ИОТ № 042, 043.	2	Реализовывать этапы выполнения творческого проекта. Выполнять требования к готовому изделию. Рассчитывать затраты на изготовление проекта. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Выполнять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект «Лоскутное изделие для кухни - столовой».	Подготовить и принести выполненные за учебный год творческие проекты и документацию.		
Раздел «Творческая проектная деятельность» (4 часа).						
67-68	Создание портфолио. Разработка электронной презентации.	2	Знакомиться с возможным содержанием портфолио. Составлять текст доклада для процедуры защиты творческого проекта. Представлять информацию в виде электронной презентации, выполненной в программе Microsoft Office Power Point. Готовиться к защите комплексного проекта.	§ 30. Выполнить портфолио комплексного проекта.		
69-70	Защите творческого проекта. Подведение итогов.	2	Использовать приобретенные знания в практической деятельности, проявлять познавательные интересы в данной области предметной технологической деятельности. Анализировать продукт своей деятельности. Представлять и защищать проект: делать доклад, демонстрировать презентацию и портфолио.			

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ – 6 ФГОС

№п/п	Название темы раздела	Кол-во часов	Планируемые результаты по разделу
	Раздел 1 « Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)	6	
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ Планировка жилого дома	2	Ученик научится (узнает): Ознакомиться с содержанием и задачами курса «Технология»; Научатся контролировать свои действия по точному и оперативному ориентированию в учебнике; принимать учебную задачу; планировать алгоритм действий по организации своего рабочего места с установкой на функциональность, удобство, рациональность и безопасность в размещении и применении необходимых на уроке технологии принадлежностей и материалов. Соблюдать правила безопасности труда. Осваивать задачи курса технология. Ученик получит возможность научиться: Научатся слушать учителя и одноклассников, инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации, отвечать на вопросы, делать выводы. Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты.
2	Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере.	2	Ученик научится (узнает): Ознакомиться с элементами декоративного оформления комнатными растениями. Изучить эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические требования к интерьеру. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Изучать виды

			занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Практическая работа №1 «Декоративное оформление интерьера». Ученик получит возможность научиться: Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» Знакомиться с профессией садовник. Осуществлять поиск информации из разных источников.
3	Разновидности комнатных растений. Практическая работа Пересадка комнатных растений	2	Ученик научится (узнает): Разновидности комнатных растений. Практическая работа Пересадка комнатных растений
	Технологии творческой и опытнической деятельности. Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	4	
4	Организационно-подготовительный этап Эскизная работа изделия	2	Ученик научится (узнает): Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Повторить этапы выполнения проекта. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выбирать и обосновывать тему будущего проекта. Анализировать обоснование выбора проекта. Подготовить поисковый (подготовительный), технологический этапы. Ученик получит возможность научиться: Выполнять эскизную разработку «Растения в интерьере жилого дома» Получить дополнительные сведения в литературе и Интернете. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Проработать доклад к защите творческого проекта.

5	Технологический этап выполнения проекта Заключительный этап	2	Ученик научится (узнает): Создавать технологическую карту в соответствии последовательности выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Растения в интерьере жилого дома». Обосновать расчет затрат при выполнении проекта. Обосновывать экологические проблемы. Ученик получит возможность научиться: Создавать технологическую карту в соответствии последовательности выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Растения в интерьере жилого дома». Обосновать расчет затрат при выполнении проекта. Обосновывать экологические проблемы.
	Раздел 2. «Кулинария» Блюда из рыбы и нерыбных продуктов мор	14 4	
6	Технология первичной обработки рыбы. Практическая работа. Приготовление блюда из рыбы.	2	Ученик научится (узнает): Организовывать рабочее место. Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов и их маркировка. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Ученик получит возможность научиться: Изучить виды тепловой обработки рыбы, технологии приготовления. Лабораторная работа №1 «Определение свежести рыбы» Лабораторная работа №2 «Определение качества термической обработки рыбных блюд» Требования к качеству готовых блюд.

			Практическая работа № 3 «Приготовление блюда из рыбы». Подобрать рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.
7	Нерыбные продукты моря. Практическая работа Приготовление блюда из морепродуктов		Ученик научится (узнает):Изучить ассортимент нерыбных продуктов моря и технологии приготовления блюд из них. Научиться определять степень готовности рыбных блюд. Знакомиться с профессией повар. Ученик получит возможность научиться: Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов Практическая работа № 4 «Приготовление блюда из морепродуктов» Правила подачи рыбных блюд к столу.
	Блюда из мяса	4	
8	Технология первичной обработки мяса. Лабораторная работа. Определение доброкачественности мяса	2	Ученик научится (узнает): Изучать виды мяса и мясных продуктов, технологию первичной обработки. Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Лабораторная работа №3 «Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов» Осваивать механическую кулинарную обработку мяса. Ученик получит возможность научиться: Отработать безопасные приёмы труда. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады Находить и предъявлять информацию о значении и происхождении мясных блюд.
9	Технология приготовления блюд из мяса. Практическая работа Приготовление блюда из мяса	2	Ученик научится (узнает): Изучать технологии приготовления блюд из мяса: варки, жарки, тушения, запекания, изделий из рубленного мяса, требования к качеству готовых блюд. Соблюдать последовательность приготовления блюда по инструкционной карте. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд

			Практическая работа №5 «Приготовление блюда из мяса» Лабораторная работа №4 «Определение качества мясных блюд» Органолептические оценивать готовые блюда. Ученик получит возможность научиться: Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Осваивать безопасные приёмы труда. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о соусах и гарнирах к мясным блюдам.
10	Блюда из птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Практическая работа Приготовление блюда из птицы.	2	Ученик научится (узнает): Технология приготовления блюд из птицы. Практическая работа Приготовление блюда из птицы. Ученик получит возможность научиться: Практическая работа № 6 «Приготовление блюда из птицы». Органолептические оценивать готовые блюда. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Осуществлять поиск информации из разных источников о национальной кухне.
11	Заправочные супы Технология приготовления первых блюд. Практическая работа Приготовление заправочного супа	2	Ученик научится (узнает): Технология приготовления первых блюд. Практическая работа Приготовление заправочного супа Ученик получит возможность научиться: Практическая работа №7 «Приготовление заправочного супа». Осуществлять поиск информации из разных источников об истории приготовления знаменитых во всем мире супов.
12	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду Этикет. Сервировка стола к обеду. Практическая работа «Сервировка стола к обеду»	2	Ученик научится (узнает): Изучать правила сервировки стола к обеду, основные правила этикета. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Ученик получит возможность научиться: Практическая работа №8 «Приготовление обеда.

			Сервировка стола к обеду». Участвовать в творческой деятельности эстетического характера. Осуществлять поиск информации из разных источников об истории сервировки стола
	Технологии творческой и опытнической деятельности. Выполнение творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»	4	
13	Выполнение творческого проекта Приготовление воскресного семейного обеда Подготовительный этап Технологический этап		Ученик научится (узнает): Знакомиться с примерами творческих проектов предшественников Обсуждать примеры проблемных ситуаций. Определять цель и задачи проектной деятельности. Провести исследовательскую работу по теме. Анализировать обоснование выбора проекта. Ученик получит возможность научиться: Подготовить поисковый (подготовительный), технологический этапы . Выполнять эскизную разработку «Сервировки стола к обеду» Получить дополнительные сведения в литературе и Интернете. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Проработать доклад к защите творческого проекта.
14	Технологический этап выполнения творческого проекта Защита творческого проекта		Ученик научится (узнает): Создавать технологическую карту в соответствии последовательности выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Сервировки стола к обеду». Обосновать расчет расхода продуктов. Ученик получит возможность научиться: Осуществлять самоконтроль и оценку качества мини проекта. Защищать творческий проект. Анализировать ошибки.
	Раздел 3. «Создание изделий из текстильных материалов»	24	

15	Материаловедение. Текстильные материалы из химических волокон. Лабораторная работа. Изучение свойств текстильных материалов.		Ученик научится (узнает): Изучать производство нетканых и текстильных материалов из химических волокон, виды и свойства тканей из них. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Ознакомиться с характеристиками различных видов волокон и тканей по коллекциям. Лабораторная работа №5 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон» Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Ученик получит возможность научиться: Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон Оформлять результаты исследований.
	Конструирование швейных изделий	4	
16	Конструирование плечевой одежды. Практическая работа Снятие мерок		Ученик научится (узнает): Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Изучать правила снятия мерок с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Ученик получит возможность научиться: Находить и представлять информацию об истории швейных изделий . Практическая работа №9 . «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом»
17	Построение чертежа основы плечевого изделия Практическая работа Построение чертежа.		Ученик научится (узнает): Строить чертёж основы плечевого изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину с цельнокроеным рукавом по своим меркам. Рассчитывать количество ткани на изделие. Ученик получит возможность научиться: Находить и представлять информацию значения слова «туника». Знакомиться с профессией закройщика.
18	Моделирование швейных изделий Моделирование плечевой одежды.		Ученик научится (узнает): Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек

	Практическая работа Моделирование и подготовка выкроек к раскрою		и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства, художник по костюмам. Ученик получит возможность научиться: Соблюдать правила безопасной работы с ножницами. Практическая работа №10 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою» Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.
19	Машиноведение. Работа на швейной машине. Практическая работа Устранение дефектов машинной строчки		Ученик научится (узнает): Изучать основные узлы швейной машины с электрическим приводом. Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Практическая работа №14 «Устранение дефектов машинной строчки». Ознакомиться с приспособлениями к швейной машине. Ученик получит возможность научиться: Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц Практическая работа №15 «Применение приспособлений к швейной машине» Находить и предъявлять информацию об истории возникновения пуговиц
20	Виды машинных операций. Практическая работа Изготовление образцов машинных		Ученик научится (узнает): Соблюдать требования к выполнению машинных работ. Обрабатывать срезы ткани на заправленной краеобметочной машине. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Регулировать качество машинной строчки для различных видов ткани. Ученик получит возможность научиться: Чисть и смазывать швейную машину.

	работ		Практическая работа №16 «Изготовление образцов машинных работ»
	Технология изготовления швейных изделий	12	
21	Раскрой плечевой одежды. Практическая работа Изготовление образцов ручных швов	2	Ученик научится (узнает): Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы и направления долевой нити. Изучить технологическую последовательность подготовки ткани к раскрою. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Практическая работа №11 «Раскрой швейного изделия» Освоить технологию дублирования деталей. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Практическая работа №12«Дублирование деталей клеевой прокладкой» Выполнять правила безопасной работы утюгом. Ученик получит возможность научиться: Изучить правила переноса линий выкройки на детали кроя, технологии выполнения операций Практическая работа №13 «Изготовление образцов ручных швов» Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Соблюдать требования к выполнению ручных работ. Иметь представление о технологе-конструкторе. Находить и представлять информацию о видах клеевых прокладок.
22	Подготовка и проведение примерки изделия Практическая работа Обработка мелких деталей	2	Ученик научится (узнает): Изучить последовательность подготовки и проведения примерки изделия, технологии обработки мелких деталей. Практическая работа №17 «Обработка мелких деталей» Практическая работа №18 «Примерка изделия»

			Ученик получит возможность научиться: Проводить примерку изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Соблюдать технологическую последовательность при обработке деталей кроя.
23	Технология обработки основных швов. Практическая работа Обработка срезов	2	Ученик научится (узнает): Изучить технологии обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Соблюдать технологическую последовательность и требования к выполнению операций по обработке срезов. Ученик получит возможность научиться: Практическая работа №19 «Обработка срезов шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов». Осуществлять самоконтроль. Соблюдать безопасные приемы труда.
24	Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Практическая работа Обработка горловины и застёжки	2	Ученик научится (узнает): Изучать технологию обработки срезов подкройной обтачкой с расположением её на лицевой и изнаночной стороне, обработки застёжки подбортом. Практическая работа №20 «Обработка горловины и застёжки проектного изделия» Ученик получит возможность научиться: Соблюдать технологическую последовательность и требования к выполнению операций. Осуществлять самоконтроль. Соблюдать безопасные приемы труда.
25	Технология обработки боковых срезов. Практическая работа Обработка боковых срезов изделия	2	Ученик научится (узнает): Изучать технологию обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой. Практическая работа №21 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия» Соблюдать технологическую последовательность и требования к выполнению операций. Ученик получит возможность научиться: Осуществлять самоконтроль. Соблюдать безопасные

			приемы труда.
26	Обработка нижнего среза изделия. Практическая работа Окончательная отделка изделия		Ученик научится (узнает): Изучить технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия Практическая работа №22 «Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия» Выполнять влажно-тепловую обработку готового изделия. Ученик получит возможность научиться: Предусмотреть художественную отделку к изготовленному изделию. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Знакомиться с профессиями закройщик и портной
	Технологии творческой и опытнической деятельности. Творческая проектная работа	4	
27	Творческая проектная работа Творческая проектная работа. Разработка эскизов.	2	Ученик научится (узнает): Знакомиться с примерами творческих проектов предшественников Определять цель и задачи проектной деятельности. Просмотреть сайты интернета, журналы мод, посетить магазины и ознакомиться с ассортиментом плечевой одежды для девочек. Проанализировать ситуацию и разработать первоначальные идеи, отвечающие критериям выбора изделия. Ученик получит возможность научиться: Знакомиться с примерами творческих проектов предшественников . Определять цель и задачи проектной деятельности. Просмотреть сайты интернета, журналы мод, посетить магазины и ознакомиться с ассортиментом плечевой одежды для девочек. Проанализировать ситуацию и разработать первоначальные идеи, отвечающие критериям выбора изделия.

28	Оформление творческого проекта. «Наряд для семейного обеда»		Ученик научится (узнает): Создавать технологическую карту в соответствии последовательности выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Наряд для семейного обеда». Обосновать расчет себестоимости изготовления изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества проекта. Ученик получит возможность научиться: Защищать творческий проект. Анализировать ошибки
	Раздел 4. «Художественные ремёсла»	8	
29	Художественные ремёсла. Материалы и инструменты для вязания крючком. Практическая работа . Вязание полотна	2	Ученик научится (узнает): Изучать с ассортимент вязанных изделий, применение их в современной моде. Ознакомиться с лучшими работами мастеров декоративно-прикладного искусства. Изучать и подбирать материалы и инструменты для вязания. Уметь организовывать рабочее место. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Ученик получит возможность научиться: Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Практическая работа №23 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами». Осваивать приемы вязания столбиков без накида.
30	Вязание по кругу. Практическая работа. Плотное вязания по кругу	2	Ученик научится (узнает): Освоить способы вязания по кругу. Практическая работа №24. «Выполнение плотного вязания по кругу» Ученик получит возможность научиться: Соблюдать технику безопасности и СГ требования при выполнении практической работы. Находить и представлять информацию об истории вязания
31	Материалы и инструменты для вязания спицами. Практическая работа. Выполнение	2	Ученик научится (узнает): Освоить приемы набора петель на спицы, выполнения лицевых и изнаночных петель, закрытие петель последнего ряда. Изучать и подбирать материалы и инструменты для вязания. спицами

	образцов		Практическая работа №25 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями» Подбирать спицы и нитки для вязания. Ученик получит возможность научиться: Вязать образцы спицами. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и предъявлять информацию об истории промысла.
32	Вязание цветных узоров. Практическая работа Разработка схемы для вязания	2	Ученик научится (узнает): Осуществлять последовательность действий при создании схемы узора. Осваивать работу по технологической карте. Практическая работа №26 «Разработка схемы жаккардового узора». Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами Ученик получит возможность научиться: Создавать схемы для вязания с помощью ПК Связать образец разработанного узора, соблюдая правила вывязывания орнамента. Проводить анализ выполненной работы. Оценивать достоинство и недостатки.
	Технологии творческой и опытнической деятельности. Творческая проектная работа	4	
33	Творческая проектная работа Творческая работа «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	2	Ученик научится (узнает): Знакомиться с примерами творческих проектов предшественников Определять цель и задачи проектной деятельности. Просмотреть сайты интернета, журналы мод, Познакомиться с новыми тенденциями моды на аксессуары. Проанализировать и разработать первоначальные идеи, отвечающие критериям выбора изделия. Подобрать альтернативные изделия, выбрать подходящее. Ученик получит возможность научиться: Подобрать инструменты и материалы соответствующие выбранному изделию. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Осуществлять самоконтроль и оценку

			качества готового изделия, анализировать ошибки. Обсуждать наиболее удачные работы.
34	Технология выполнения декоративной салфетки. Защита проекта		Ученик научится (узнает): Создавать технологическую карту в соответствии последовательности выполнения изделия. Выполнять проект по разделу «Вяжем аксессуары крючком или спицами». Обосновать расчет денежных затрат. Определиться в необходимости рекламы. Ученик получит возможность научиться: Провести экспертную оценку и самооценку. . Защитить творческий проект. Проанализировать ошибки

I ЧЕТВЕРТЬ

№	Дата	Тема урока	Характеристика деятельности	Методическое сопровождение	Дидактическое сопровождение
1-2		Интерьер жилого дома Вводное занятие. Инструктаж по ТБ Планировка жилого дома	Ознакомиться с содержанием и задачами курса «Технология»; Научатся контролировать свои действия по точному и оперативному ориентированию в учебнике; принимать учебную задачу; планировать алгоритм действий по организации своего рабочего места с установкой на функциональность, удобство, рациональность и безопасность в размещении и применении необходимых на уроке технологии принадлежностей и материалов. Соблюдать правила безопасности труда. Осваивать задачи курса технология. Научатся слушать учителя и одноклассников, инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации, отвечать на вопросы, делать выводы.		

			Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты.		
3-4		Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере.	Ознакомиться с элементами декоративного оформления комнатными растениями. Изучить эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические требования к интерьеру. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Практическая работа №1 «Декоративное оформление интерьера» Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» Знакомиться с профессией садовник Осуществлять поиск информации из разных источников.		

5-6		Разновидности комнатных растений. Практическая работа Пересадка комнатных растений	Разновидности комнатных растений. Практическая работа Пересадка комнатных растений Практическая работа №2 «Пересадка комнатных растений»		
7-8		Технологии творческой и опытнической деятельности Организационно-подготовительный этап Эскизная работа изделия	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Повторить этапы выполнения проекта. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выбирать и обосновывать тему будущего проекта. Анализировать обоснование выбора проекта. Подготовить поисковый (подготовительный), технологический этапы Выполнять эскизную разработку «Растения в интерьере жилого дома» Получить дополнительные сведения в литературе и Интернете. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.		

			Проработать доклад к защите творческого проекта.		
9-10		Технологический этап выполнения проекта Заключительный этап	Создавать технологическую карту в соответствии последовательности выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Растения в интерьере жилого дома». Обосновать расчет затрат при выполнении проекта. Обосновывать экологические проблемы. Создавать технологическую карту в соответствии последовательности выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Растения в интерьере жилого дома». Обосновать расчет затрат при выполнении проекта. Обосновывать экологические проблемы.		
11-12		Кулинария. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря Технология первичной обработки рыбы. Практическая работа. Приготовление блюда из рыбы.	Организовывать рабочее место. Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов и их маркировка. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных		

			блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделявать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Изучить виды тепловой обработки рыбы, технологии приготовления. Лабораторная работа №1 «Определение свежести рыбы» Лабораторная работа №2 «Определение качества термической обработки рыбных блюд» Требования к качеству готовых блюд. Практическая работа № 3 «Приготовление блюда из рыбы» Подобрать рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.		
13-14		Нерыбные продукты моря. Практическая работа Приготовление блюда из морепродуктов	Изучить ассортимент нерыбных продуктов моря и технологии приготовления блюд из них. Научиться определять степень готовности рыбных блюд. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов Практическая работа № 4 «Приготовление блюда из морепродуктов» Правила подачи рыбных блюд к столу.		
15-16		Блюда из мяса	Изучать виды мяса и мясных продуктов, технологию		

		Технология первичной обработки мяса. Лабораторная работа. Определение доброкачественности мяса	первичной обработки. Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Лабораторная работа №3 «Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов» Осваивать механическую кулинарную обработку мяса. Отработать безопасные приёмы труда. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады Находить и предъявлять информацию о значении и происхождении мясных блюд.		
17-18		Технология приготовления блюд из мяса. Практическая работа Приготовление блюда из мяса	Изучать технологии приготовления блюд из мяса: варки, жарки, тушения, запекания, изделий из рубленного мяса, требования к качеству готовых блюд. Соблюдать последовательность приготовления блюда по инструкционной карте. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд Практическая работа №5 «Приготовление блюда из мяса» Лабораторная работа №4 «Определение качества мясных блюд»		

			Органолептические оценивать готовые блюда. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады Осваивать безопасные приёмы труда. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о соусах и гарнирах к мясным блюдам		
19-20		Блюда из птицы Технология приготовления блюд из птицы. Практическая работа Приготовление блюда из птицы	Технология приготовления блюд из птицы. Практическая работа Приготовление блюда из птицы Практическая работа № 6 «Приготовление блюда из птицы» Органолептические оценивать готовые блюда. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады Осуществлять поиск информации из разных источников о национальной кухни		
21-22		Заправочные супы Технология приготовления первых блюд. Практическая работа	Изучить классификацию супов, технологию приготовления первых блюд. Соблюдать правила безопасной работы с горячими		

		Приготовление заправочного супа	жидкостями. Освоить технологию приготовления заправочного супа. Практическая работа №7 «Приготовление заправочного супа» Осуществлять поиск информации из разных источников об истории приготовления знаменитых во всем мире супов.		
23-24		Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду Этикет. Сервировка стола к обеду. Практическая работа «Сервировка стола к обеду»	Изучать правила сервировки стола к обеду, основные правила этикета. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола Складывать салфетки. Практическая работа №8 «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» Участвовать в творческой деятельности эстетического характера.		

			Осуществлять поиск информации из разных источников об истории сервировки стола.		
25-26		Выполнение творческого проекта Приготовление воскресного семейного обеда Подготовительный этап Технологический этап	Знакомиться с примерами творческих проектов предшественников Обсуждать примеры проблемных ситуаций. Определять цель и задачи проектной деятельности. Провести исследовательскую работу по теме. Анализировать обоснование выбора проекта. Подготовить поисковый (подготовительный), технологический этапы Выполнять эскизную разработку «Сервировки стола к обеду» Получить дополнительные сведения в литературе и Интернете. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Проработать доклад к защите творческого проекта.		
27-28		Технологический этап выполнения творческого проекта	Создавать технологическую карту в соответствии последовательности выполнения проекта.		

		Защита творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Сервировки стола к обеду». Обосновать расчет расхода продуктов. Осуществлять самоконтроль и оценку качества мини проекта.. Защищать творческий проект Анализировать ошибки		
29-30		Материаловедение Текстильные материалы из химических волокон. Лабораторная работа. Изучение свойств текстильных материалов.	Изучать производство нетканых и текстильных материалов из химических волокон, виды и свойства тканей из них. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Ознакомиться с характеристиками различных видов волокон и тканей по коллекциям. Лабораторная работа №5 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон» Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон Оформлять результаты исследований.		
31-32		Конструирование швейных изделий	Анализировать особенности фигуры человека различных типов.		

		Конструирование плечевой одежды. Практическая работа Снятие мерок	Изучать правила снятия мерок с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий Практическая работа №9 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом»		
33-34		Построение чертежа основы плечевого изделия Практическая работа Построение чертежа.	Строить чертёж основы плечевого изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину с цельнокроеным рукавом по своим меркам. Рассчитывать количество ткани на изделие. Находить и представлять информацию значения слова «туника». Знакомиться с профессией закройщика		
35-36		Моделирование плечевой одежды. Практическая работа Моделирование и подготовка выкроек к раскрою	Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства, художник по костюмам. Соблюдать правила безопасной работы с ножницами.		

			Практическая работа №10 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою» Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.		
37-38		Машиноведение. Работа на швейной машине. Практическая работа Устранение дефектов машинной строчки	Изучать основные узлы швейной машины с электрическим приводом. Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Практическая работа №14 «Устранение дефектов машинной строчки» Ознакомиться с приспособлениями к швейной машине. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладеть безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц Практическая работа №15 «Применение приспособлений к швейной машине» Находить и предъявлять информацию об истории		

			возникновения пуговиц		
39-40		Виды машинных операций. Практическая работа Изготовление образцов машинных работ	Соблюдать требования к выполнению машинных работ. Обрабатывать срезы ткани на заправленной краеобметочной машине. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Регулировать качество машинной строчки для различных видов ткани. Чисть и смазывать швейную машину. Практическая работа №16 «Изготовление образцов машинных работ»		
41-42		Технология изготовления швейных изделий Раскрой плечевой одежды. Практическая работа Изготовление образцов ручных швов	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы и направления долевой нити. Изучить технологическую последовательность подготовки ткани к раскрою. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Практическая работа №11 «Раскрой швейного изделия» Освоить технологию дублирования деталей.		

			Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Практическая работа №12«Дублирование деталей клеевой прокладкой» Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изучить правила переноса линий выкройки на детали кроя, технологии выполнения операций Практическая работа №13 «Изготовление образцов ручных швов» Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Соблюдать требования к выполнению ручных работ. Иметь представление о технологе-конструкторе. Находить и представлять информацию о видах клеевых прокладок.		
43-44		Подготовка и проведение примерки изделия Практическая работа Обработка мелких деталей	Изучить последовательность подготовки и проведения примерки изделия, технологии обработки мелких деталей. Практическая работа №17 «Обработка мелких деталей» Практическая работа №18 «Примерка изделия» Проводить примерку изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества		

			изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Соблюдать технологическую последовательность при обработке деталей кроя.		
45-46		Технология обработки основных швов. Практическая работа Обработка срезов	Изучить технологии обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Соблюдать технологическую последовательность и требования к выполнению операций по обработке срезов. Практическая работа №19 «Обработка срезов шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов» Осуществлять самоконтроль. Соблюдать безопасные приемы труда		
47-48		Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Практическая работа Обработка горловины и застёжки	Изучать технологию обработки срезов подкройной обтачкой с расположением её на лицевой и изнаночной стороне, обработки застёжки подбортом. Практическая работа №20 «Обработка горловины и застёжки проектного изделия» Соблюдать технологическую последовательность и требования к выполнению операций. Осуществлять самоконтроль.		

			Соблюдать безопасные приемы труда.		
49-50		Технология обработки боковых срезов. Практическая работа Обработка боковых срезов изделия	Изучать технологию обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой. Практическая работа №21 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия» Соблюдать технологическую последовательность и требования к выполнению операций. Осуществлять самоконтроль. Соблюдать безопасные приемы труда.		
51-52		Обработка нижнего среза изделия. Практическая работа Окончательная отделка изделия	Изучить технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия Практическая работа №22 «Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия» Выполнять влажно-тепловую обработку готового изделия. Предусмотреть художественную отделку к изготовленному изделию. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Знакомиться с профессиями закройщик и портной		
53-54		Творческая проектная работа.	Знакомиться с примерами творческих проектов		

		Разработка эскизов.	предшественников Определять цель и задачи проектной деятельности. Просмотреть сайты интернета, журналы мод, посетить магазины и ознакомиться с ассортиментом плечевой одежды для девочек. Проанализировать ситуацию и разработать первоначальные идеи, отвечающие критериям выбора изделия. Знакомиться с примерами творческих проектов предшественников Определять цель и задачи проектной деятельности. Просмотреть сайты интернета, журналы мод, посетить магазины и ознакомиться с ассортиментом плечевой одежды для девочек. Проанализировать ситуацию и разработать первоначальные идеи, отвечающие критериям выбора изделия.		
55-56		Оформление творческого проекта. «Наряд для семейного обеда»	Создавать технологическую карту в соответствии последовательности выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Наряд для семейного обеда».		

			Обосновать расчет себестоимости изготовления изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества проекта.. Защищать творческий проект Анализировать ошибки		
57-58		Художественные ремёсла Материалы и инструменты для вязания крючком. Практическая работа Вязание полотна	Изучать с ассортимент вязаных изделий, применение их в современной моде. Ознакомиться с лучшими работами мастеров декоративно-прикладного искусства. Изучать и подбирать материалы и инструменты для вязания. Уметь организовывать рабочее место. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Практическая работа №23 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами» Осваивать приемы вязания столбиков без накида.		
59-60		Вязание по кругу. Практическая работа. Плотное вязания по кругу	Освоить способы вязания по кругу. Практическая работа №24 «Выполнение плотного вязания по кругу»		

			Соблюдать технику безопасности и СГ требования при выполнении практической работы. Находить и представлять информацию об истории вязания		
61-62		Материалы и инструменты для вязания спицами. Практическая работа Выполнение образцов	Освоить приемы набора петель на спицы, выполнения лицевых и изнаночных петель, закрытие петель последнего ряда. Изучать и подбирать материалы и инструменты для вязания. спицами Практическая работа №25 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями» Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и предъявлять информацию об истории промысла		
63-64		Вязание цветных узоров. Практическая работа Разработка схемы для вязания	Осуществлять последовательность действий при создании схемы узора. Осваивать работу по технологической карте. Практическая работа №26 «Разработка схемы жаккардового узора» Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием		

			спицами Создавать схемы для вязания с помощью ПК Связать образец разработанного узора, соблюдая правила вывязывания орнамента. Проводить анализ выполненной работы. Оценивать достоинство и недостатки.		
65-66		Творческая проектная работа Творческая работа «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	Знакомиться с примерами творческих проектов предшественников Определять цель и задачи проектной деятельности. Просмотреть сайты интернета, журналы мод, Познакомиться с новыми тенденциями моды на аксессуары. Проанализировать и разработать первоначальные идеи, отвечающие критериям выбора изделия. Подобрать альтернативные изделия, выбрать подходящее. Подобрать инструменты и материалы соответствующие выбранному изделию Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового		

			изделия, анализировать ошибки. Обсуждать наиболее удачные работы.		
67-68		Технология выполнения декоративной салфетки. Защита проекта	Создавать технологическую карту в соответствии последовательности выполнения изделия. Выполнять проект по разделу «Вяжем аксессуары крючком или спицами». Обосновать расчет денежных затрат. Определиться в необходимости рекламы. Провести экспертную оценку и самооценку. . Защитить творческий проект Проанализировать ошибки		
69-70		Итоговое занятие			

Календарно - тематический план 7 класс

№	Тема урока	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности	Домашнее задание	Дата проведения	
					план	факт
Раздел «Творческая проектная деятельность» (2 часа)						
1-2	Вводное занятие. ТБ в кабинете технологии. Запуск проекта раздела «Кулинария». ИОТ № 044.	2	Проявлять познавательную активность в области предметной технологической деятельности; формировать основы охраны труда. Осваивать безопасные приёмы труда. Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения творческого проекта «Праздничный сладкий стол».	Выучить правила ТБ. Изучить этапы выполнения творческого проекта «Праздничный сладкий стол» стр. 52-54.		
Раздел «Кулинария» (14 часов). Запуск творческого проекта «Праздничный сладкий стол».						
3-4	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд. ИОТ № 044.	2	Изучать значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека, технологию приготовления и требования к качеству молочных супов и каши, правила подачи готовых блюд, технологию приготовления творога в домашних условиях и блюд из кисломолочных продуктов. Знакомиться с натуральным (цельным) молоком, молочными продуктами и консервами, кисломолочными продуктами. Определять качество молока и молочных продуктов. Подбирать посуду для приготовления блюд. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Сервировать стол, дегустировать и проводить оценку качества блюд. Осваивать безопасные приёмы труда. Выполнять практическую работу № 3.	§ 5, ответить на вопросы (стр. 31). Выполнить лабораторную работу № 1. Поиск информации в Интернете (стр. 31). Работа над блоком № 1 творческого проекта.		
5-6	Изделия из жидкого теста. Приготовление	2	Изучать виды блюд из жидкого теста, продукты для приготовления жидкого теста, пищевые разрыхлители для	§ 6, ответить на вопросы (стр. 35). Выполнить		

	изделий из жидкого теста. ИОТ № 044.		теста. Знакомиться с оборудованием, посудой и инвентарем для замешивания теста и выпечки блинов. Изучать технологию приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Знать правила подачи их к столу. Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Организовывать рабочее место. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Оформлять результаты исследования. Выполнять практическую работу № 4.	лабораторную работу № 2. Поиск информации в Интернете (стр. 35). Работа над блоком № 2 творческого проекта.		
7-8	Виды теста и выпечки. Оборудование, инструменты и приспособления. ИОТ № 044.	2	Изучать продукты для приготовления выпечки. Знакомиться с инструментами и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий, электрическими приборами для приготовления выпечки. Изучать виды теста: дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий, виды изделий из них. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления изделий из теста, формования и выпечки мучных изделий. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер.	§ 7, ответить на вопросы (стр. 39). Поиск информации в Интернете (стр. 35).		
9-	Технология	2	Изучать рецептуру и технологию приготовления пресного	§ 8, ответить на		

10	приготовления изделий из пресного слоеного теста. Технология выпечки изделий. ИОТ № 044.		слоеного теста, особенности выпечки изделий из слоёного теста. Приготавливать изделия из пресного слоёного теста. Находить и представлять информацию о классической и современной (быстрой) технологии приготовления слоёного теста. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления пресного слоеного теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Выполнять практическую работу № 5.	вопросы (стр. 41). Поиск информации в Интернете (стр. 41).		
11-12	Технология приготовления изделий из песочного теста. Технология выпечки изделий. ИОТ № 044.	2	Изучать рецептуру и технологию приготовления песочного теста. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления песочного теста, формования и выпечки мучных изделий из песочного теста. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению песочного теста и выпечки из него. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Выполнять практическую работу № 6.	§ 9, ответить на вопросы (стр. 43). Поиск информации в Интернете (стр. 43).		
13-14	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Приготовление сладких блюд и напитков. ИОТ № 044.	2	Изучать виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Изучать виды десертов, безалкогольных напитков (молочный коктейль, морс). Изучать рецептуру, технологию их приготовления и подача к столу. Выбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Осваивать безопасные приёмы труда.	§ 10, ответить на вопросы (стр. 48). Поиск информации в Интернете (стр. 47). Работа над блоком № 3 творческого проекта.		

19-20	Текстильные волокна животного происхождения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. ИОТ № 042, 043.	2	Знакомиться с последовательностью обработки поясного изделия. Изучать классификацию текстильных волокон животного происхождения, способы их получения, признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Знакомиться со сравнительной характеристикой свойств тканей из различных волокон. Составлять коллекцию тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований. Выполнять лабораторную работу № 3.	§ 12, ответить на вопросы (стр. 62). Поиск информации в Интернете (стр. 62). Изучить этапы выполнения творческого проекта «Праздничный наряд», стр. 103-108.		
21-22	Конструирование поясной одежды. Снятие мерок с фигуры человека. ИОТ № 042.	2	Иметь понятие о поясной одежде, видах поясной одежды, конструкциях юбок. Определять размеры фигуры человека. Снимать мерки с фигуры человека для изготовления поясной одежды и записывать результаты измерений. Знать прибавки на свободное облегание. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа поясного швейного изделия. Изготавливать выкройки для образцов ручных и машинных работ. Выполнять практическую работу № 9 (зад. 1).	§ 13 (стр. 63-65), ответить на вопросы (стр. 69 (1, 2)). Поиск информации в Интернете (стр. 68). Выполнить практическую работу № 9 (задание 3, 4).		
23-24	Построение чертежа прямой юбки. Чтение чертежа. ИОТ № 042.	2	Строить чертёж прямой юбки в натуральную величину. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Проводить самоконтроль построения чертежа. Выполнять практическую работу № 9 (задание 2).	§ 13 (стр. 66-68), ответить на вопросы (стр. 69 (3, 4)).		
25-26	Моделирование поясной одежды. Подготовка выкройки к раскрою. ИОТ № 042.	2	Изучать приёмы моделирования поясной одежды. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу, юбки со складками. Выполнять эскиз проектного изделия. Моделировать проектное швейное изделие. Подготавливать выкройки проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Выполнять практическую работу № 10.	§ 14, ответить на вопросы (стр. 74). Поиск информации в Интернете (стр. 74). Работа над блоками № 1, 2, 3 творческого проекта.		
27-28	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых	2	Определять размер изделия с помощью таблиц из вкладки журнала. Получать выкройку швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Находить и	§ 15, ответить на вопросы (стр. 77). Поиск информации в		

	выкройке, журнала мод или из Интернета. Подготовка ее к раскрою. ИОТ № 042.		представлять информацию о выкройках. Готовить выкройку изделия к раскрою. Знакомиться с профессией закройщик. Выполнять практическую работу № 11.	Интернете (стр. 77). Работа над блоками № 5, 6 творческого проекта.		
29-30	Раскрой поясной одежды. Дублирование детали пояса. ИОТ № 042, 043.	2	Изучать правила раскладки выкройке поясного изделия на ткани, правила раскроя, критерии качества кроя. Выполнять экономную раскладку выкройке поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выполнять раскрой проектного изделия. Выкраивать косую бейку. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Выполнять практическую работу № 12 (задание 2, 3).	§ 16, ответить на вопросы (стр. 81). Поиск информации в Интернете (стр. 81). Выполнить практическую работу № 12 (задание 1).		
31-32	Технология ручных работ. Изготовление образцов ручных швов. ИОТ № 042, 043.	2	Изучать основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками - подшивание. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Овладевать безопасными приёмами труда. Выполнять практическую работу № 13.	§ 17, ответить на вопросы (стр. 83).		
33-34	Технология машинных работ. Изготовление образцов машинных швов. ИОТ № 042, 043.	2	Изучать классификацию машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Изучать основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Овладевать безопасными приёмами труда. Выполнять практическую работу № 14.	§ 18, ответить на вопросы (стр. 88). Поиск информации в Интернете (стр. 88). Работа над блоком № 7 творческого проекта.		
Раздел «Творческая проектная деятельность» (18 часов). Творческий проект «Праздничный наряд».						
35-36	Технология обработки среднего шва юбки с	2	Изучать технологию обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.	§ 19, ответить на вопросы (стр. 92).		

	застёжкой-молнией и разрезом. Технология притачивания застёжки-молнии. ИОТ № 042, 043.		Обрабатывать средний шов юбки. Притачивать застёжку-молнию вручную и на швейной машине. Применять свои знания на практике. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества обрабатываемых деталей. Анализировать ошибки, находить и представлять информацию о способах обработки. Овладевать безопасными приёмами труда. Выполнять практическую работу № 15.	Поиск информации в Интернете (стр. 92). Работа над блоком № 8 творческого проекта.		
37-38	Технология обработки складок. Обработка складок. ИОТ № 042, 043.	2	Изучать технологию обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Применять свои знания на практике. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества обрабатываемых деталей. Анализировать ошибки, находить и представлять информацию о способах обработки. Овладевать безопасными приёмами труда. Выполнять практическую работу № 16.	§ 20, ответить на вопросы (стр. 96). Поиск информации в Интернете (стр. 96). Работа над блоком № 9 творческого проекта.		
39-40	Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Устранение дефектов после примерки. ИОТ № 042.	2	Изучать этапы подготовки и проведения примерки поясной одежды, правила устранения дефектов после примерки. Знакомиться с последовательностью обработки поясного изделия после примерки. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества работы. Анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами труда. Выполнять практическую работу № 17.	§ 21, ответить на вопросы (стр. 98).		
41-42	Технология обработки юбки после примерки. Технология обработки вытачки.	2	Изучать технологию обработки вытачек. Выполнять обработку вытачек. Проводить влажно-тепловую обработку вытачек. Применять свои знания на практике. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль	§ 22, ответить на вопрос 3 (стр. 102).		

	ИОТ № 042, 043.		и оценку качества обрабатываемых деталей. Анализировать ошибки, находить и представлять информацию о способах обработки. Овладевать безопасными приёмами труда. Выполнять практическую работу № 18 (задание 1).			
43-44	Технология обработки юбки после примерки. Технология обработки боковых срезов. ИОТ № 042, 043.	2	Изучать технологию обработки боковых срезов. Выполнять обработку боковых срезов. Проводить влажно-тепловую обработку боковых срезов. Применять свои знания на практике. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества обрабатываемых деталей. Анализировать ошибки, находить и представлять информацию о способах обработки. Овладевать безопасными приёмами труда. Выполнять практическую работу № 18 (задание 2).	§ 22.		
45-46	Технология обработки верхнего среза поясного изделия. Технология обработки пояса. ИОТ № 042, 043.	2	Изучать технологию обработки верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выполнять обработку верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Применять свои знания на практике. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества обрабатываемых деталей. Анализировать ошибки, находить и представлять информацию о способах обработки. Овладевать безопасными приёмами труда. Выполнять практическую работу № 18 (задание 3).	§ 22, ответить на вопросы 1, 2 (стр. 102).		
47-48	Прорезная петля. Пришивание пуговицы. ИОТ № 042.	2	Изучать технологию выполнения прорезной петли и пришивание пуговицы на поясе. Обрабатывать прорезную петлю и пришивать пуговицу на поясе. Применять свои знания на практике. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества обрабатываемых деталей. Анализировать ошибки, находить и представлять информацию о способах обработки. Овладевать безопасными приёмами труда. Выполнять практическую работу № 18 (задание 3).	§ 22. Работа над блоком № 10 творческого проекта.		
49-	Технология обработки	2	Изучать технологию обработки нижнего среза изделия, шагового	§ 22.		

50	нижнего среза юбки. Обработка разреза в шве. ИОТ № 042, 043.		разреза в шве. Обрабатывать нижний срез изделия потайными стежками, шаговый разрез в шве. Применять свои знания на практике. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества обрабатываемых деталей. Анализировать ошибки, находить и представлять информацию о способах обработки. Овладевать безопасными приёмами труда. Выполнять практическую работу № 18 (задание 4).	Работа над блоком № 11 творческого проекта.		
51-52	Окончательная обработка проектного изделия. Подготовка к защите творческого изделия ИОТ № 042, 043.	2	Выполнять окончательную чистку и влажно-тепловую обработку изделия. Выполнять окончательную обработку и отделку проектного изделия по индивидуальному плану. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Оформлять пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта в программе Microsoft Office Power Point. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Выполнять практическую работу № 22.	§ 22. Поиск информации в Интернете (стр. 102). Оформить пояснительную записку к творческому проекту. Подготовить электронную презентацию проекта в программе Microsoft Office Power Point. Составить доклад для защиты творческого проекта.		
Раздел «Творческая проектная деятельность» (2 часа)						
53-54	Творческий проект «Праздничный наряд». Защита проекта.	2	Защищать свой творческий проект «Праздничный наряд». Использовать приобретенные знания в практической деятельности, проявлять познавательные интересы в данной области предметной технологической деятельности. Анализировать продукт своей деятельности. Представлять и защищать проект: делать доклад, демонстрировать презентацию и изделие.	Изучить этапы выполнения творческого проекта «Подарок своими руками» стр. 145-151.		

Раздел «Художественные ремёсла» (8 часов). Запуск творческого проекта «Подарок своими руками».						
55-56	Ручная роспись тканей. Виды батика. ИОТ № 042, 043.	2	Знакомиться с ручной росписью тканей. Изучать виды батика, технологию горячего батика и декоративные эффекты в горячем батике, технологию холодного батика и декоративные эффекты в холодном батике, особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах. Выполнять практическую работу № 19.	§ 23, ответить на вопросы (стр. 115). Поиск информации в Интернете (стр. 115). Работа над блоками № 1, 2 творческого проекта.		
57-58	Ручные стежки и швы на их основе. Вышивание счетными швами. ИОТ № 042, 043.	2	Изучать технологию выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков, технику вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Знакомиться с приёмами подготовки ткани к вышивке. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками, швом крест. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Выполнять образцы швов, вышивки швом крест. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья. Выполнять практическую работу № 20, 21.	§ 24, 25, ответить на вопросы (стр. 122, 128). Поиск информации в Интернете (стр. 122, 128). Работа над блоками № 3, 4, 5 творческого проекта.		
59-60	Вышивание по свободному контуру. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. ИОТ № 042, 043.	2	Изучать технику вышивания художественной, белой и владимирской гладью, швы французский узелок и рококо. Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки гладью, атласной и штриховой гладью, швами французский узелок и рококо. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Выполнять образцы вышивки гладью, швами французский узелок и рококо.	§ 26-28, ответить на вопросы (стр. 131, 133, 136). Поиск информации в Интернете (стр. 131, 133). Работа над блоками № 6, 7, 8		

			Выполнять практическую работу № 22, 23.	творческого проекта.		
61-62	Вышивание лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. ИОТ № 042, 043.	2	Изучать швы, используемые в вышивке лентами, материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Изучать правила стирки и оформления готовой работы. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом. Оформлять пояснительную записку к творческому проекту «Подарок своими руками». Подготавливать электронную презентацию проекта в программе Microsoft Office Power Point. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Выполнять практическую работу № 24.	§ 29, ответить на вопросы (стр. 144). Поиск информации в Интернете (стр. 144). Работа над блоками № 9, 10 творческого проекта.		
Раздел «Творческая проектная деятельность» (2 часа)						
63-64	Творческий проект «Подарок своими руками». Защита творческого проекта.	2	Защищать проект по разделу «Художественные ремёсла». Использовать приобретенные знания в практической деятельности, проявлять познавательные интересы в данной области предметной технологической деятельности. Анализировать продукт своей деятельности. Представлять и защищать проект: делать доклад, демонстрировать презентацию и изделие.	Изучить этапы выполнения творческого проекта «Умный дом» стр. 22-24.		
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч).						
Интерьер жилого дома.						
Запуск творческого проекта «Умный дом».						
65-66	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Гигиена жилища.	2	Знакомиться с ролью естественного и искусственного освещения в интерьере. Изучать типы ламп, виды светильников, системы управления светом, типы освещения. Знакомиться с оформлением интерьера произведениями искусства, с размещением картин на стенах и коллекций в интерьере. Иметь понятие о коллекционировании. Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с	§ 1-3, ответить на вопросы (стр. 11, 16, 19). Поиск информации в Интернете (стр. 11, 16, 19). Выполнить практическую работу № 1.		

			профессией дизайнер. Изучать виды уборок и их особенности, правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений. Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Выполнять практическую работу № 1, 2.			
Раздел «Электротехника» (2 ч). Творческий проект «Умный дом».						
67-68	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Творческий проект «Умный дом».	2	Изучать электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении (современный многофункциональный пылесос, робот-пылесос, кондиционер, воздухоочиститель, увлажнитель воздуха, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор). Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Оформлять пояснительную записку к творческому проекту «Умный дом». Подготавливать электронную презентацию проекта, выполненной в программе Microsoft Office Power Point.	§ 4, ответить на вопросы (стр. 21). Поиск информации в Интернете (стр. 21). § 30. Оформить портфолио и пояснительную записку к комплексному творческому проекту. Подготовить электронную презентацию проекта в программе Microsoft Office Power Point. Составить доклад для защиты комплексного творческого проекта.		
Раздел «Творческая проектная деятельность» (2 часа)						
69-70	Защита комплексного творческого проекта. Подведение итогов.	2	Использовать приобретенные знания в практической деятельности, проявлять познавательные интересы в данной области предметной технологической деятельности.			

			Анализировать продукт своей деятельности. Представлять и защищать проект: делать доклад, демонстрировать презентацию и портфолио.			
--	--	--	---	--	--	--