

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по технологии для основной школы составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения, программы: Технология: 5-8 классы / авторы-составители: А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. — М.: Вентана-Граф, 2014, - 144с.

Данная рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документах:

Закон Российской Федерации ( от 29.12.2012 №273-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации»;

1. Закон Республики Татарстан от 22.07.2013 №68-ЗРТ «Об образовании»;
2. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 17.12.2010 №1897 ФГОС основного общего образования ;
3. Основная образовательная программа основного общего образования муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Большетарханская средняя общеобразовательная школа» Тетюшского муниципального района Республики Татарстан.
4. Приказ МО и Н РТ №1055/15 от 19.08.2015 «Об утверждении методических рекомендаций по проектированию содержания организационного раздела основной образовательной программы основного общего образования для общеобразовательных организаций Республики Татарстан;
5. Примерной основной образовательной программы основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 08.04.2015 №1/15);
6. Учебный план МБОУ «Большетарханская СОШ» на 2022-2023 учебный год.

Для реализации данной программы используется линия учебников Технология, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, включенных в Перечень учебников, рекомендованных для использования в образовательных учреждениях РФ и соответствующих требованиям ФГОС:

* Технология, Технологии ведения дома, 5 класс /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, - Москва: Издательский центр «Вентана - Граф», 2015г, -192с.,
* Технология, Технологии ведения дома, 6 класс /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, - Москва: Издательский центр «Вентана - Граф», 2015г, -160с.,
* Технология, Технологии ведения дома, 7 класс /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, - Москва: Издательский центр «Вентана - Граф», 2015г, -160с.,
* Технология, 8 класс В.Д.Симоненко, А. А.Электов, Б.А.Гончаров, О.П.Очинин - Москва: Издательский центр «Вентана - Граф», 2015г, -160с.

Согласно учебному плану на изучение предмета «Технология» отводится

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Класс** | **Количество часов в год** | **Количество учебных часов в неделю** |
| 5 | 70 | 2 |
| 6 | 70 | 2 |
| 7 | 70 | 2 |
| 8 | 35 | 1 |
| Всего | 245 | 7 |

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**6 класс**

Ученик научится:

* находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.
* делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК.

Ученик получит возможность научиться:

* выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты.
* изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон.
* выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
* выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.
* находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении.
* понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями.
* знакомиться с профессией садовник

**7 класс**

Ученик научится:

* находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.
* выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».
* знакомиться с понятием «умный дом».

Ученик получит возможность научиться:

* находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.
* знакомиться с профессией дизайнер

**8 класс**

Ученик научится:

* определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.
* определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц

Ученик получит возможность:

* ознакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.
* ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

**Раздел «Электротехника»**

**6 класс**

Ученик научится:

* изучать потребности в бытовых электроприборах на кухне
* находить и представлять информацию об истории электроприборов
* изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

**7 класс**

Ученик научится:

* изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении;
* находить информацию о видах и функциях климатических приборов.

Ученик получит возможность научиться:

* представлять информацию о электрических бытовых приборах;
* подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.

**8 класс**

Ученик научится:

* оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети;
* знакомиться с устройством и принципом действия электрического фена;
* читать простые электрические схемы.

Ученик получит возможность научиться:

* собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока;
* определять расход и стоимость электроэнергии за месяц;
* приемам использования электромонтажных инструментов.

**Раздел «Кулинария»**

**6 класс**

Ученик научится:

* определять свежесть рыбы органолептическими методами;
* определять срок годности рыбных консервов;
* подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.
* определять качество мяса органолептическими методами;
* определять качество птицы органолептическими методами;

Ученик получит возможность научиться:

* определять качество продуктов для приготовления супа;
* соблюдать безопасные приемы труда;
* выполнять сервировку стола к обеду.

**7 класс**

Ученик научится:

* определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами;
* определять срок годности молочных продуктов;
* приготовлять изделия из жидкого теста.

Ученик получит возможность научиться:

* выбирать и готовить изделия из песочного теста;
* подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления десертов, сладостей и напитков
* составлять меню обеда.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**6 класс**

Ученик научится:

* 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:

* снимать мерки с фигуры человека;
* рассчитывать по формуле отдельные элементы чертежей швейных изделий;
* моделировать проектное швейное изделие;
* изучать устройство машинной иглы;
* осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия.

**7 класс**

Ученик научится:

* составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения;
* изучать свойства шерстяных и шелковых тканей;
* находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.

Ученик получит возможность научиться:

* приемам моделирования поясной одежды;
* находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения;
* изготавливать образцы машинных швов.

**Раздел «Художественные ремесла»**

**6 класс**

Ученик научится:

* подбирать материалы и инструменты для вязания;
* вязать образцы крючком;
* зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.

Ученик получит возможность научиться;

* находить и представлять информацию об истории вязания;
* подбирать спицы и нитки для вязания;
* создавать схемы для вязания с помощью ПК.

**7 класс**

Ученик научится:

* создавать эскиз росписи по ткани;
* выполнять образец росписи по ткани;
* находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах.

Ученик получит возможность научиться:

* подбирать материалы и инструменты для ручной вышивки;
* выполнять эскизы вышивки ручными стежками;
* создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.

**Раздел «Семейная экономика»**

**8 класс**

Ученик научится:

* оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи;
* анализировать потребности членов семьи;
* планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учетом ее состава.

Ученик получит возможность научиться:

* анализировать качество и потребительские свойства товаров;
* планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»5**

**6 класс**

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться*:*

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

**7 класс**

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

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

**8 класс**

Ученик научится:

* обосновывать тему творческого проекта;
* находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных;

Ученик получит возможность научиться:

* разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК.
* выполнять проект и анализировать результаты работы;
* оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта.

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

**8 класс**

Ученик научится:

* построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда;
* планировать профессиональную карьеру;

Ученик получит возможность научиться:

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

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**6 класс**

**Раздел «Кулинария»**

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. Блюда из мяса

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

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема. Заправочные супы

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

Тема. Интерьер жилого дома

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

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

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

Тема. Комнатные растения в интерьере

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

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

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

Тема. Свойства текстильных материалов

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема. Конструирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

Тема. Моделирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

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

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

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

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

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

Окончательная обработка изделия.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

Тема. Вязание крючком

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

**7 класс**

**Раздел «Кулинария»**

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Изделия из жидкого теста

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

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

Лабораторно-практические и практические работа. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

Тема. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работ. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема. Гигиена жилища

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

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

**Раздел «Электротехника»**

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

Тема. Свойства текстильных материалов

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

Тема. Технология изготовления швейных изделий

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

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

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

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работа. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

Тема. Ручная роспись тканей

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема. Вышивание

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

**8 класс**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

Тема. Экология жилища.

Теоретические сведения Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Лабораторно-практические и практические работы.Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема. Водоснабжение и канализация в доме

Теоретические сведения.Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лабораторно - практические и практические работы*.* Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

**Раздел «Электротехника»**

Тема. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения.Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема. Электромонтажные и сборочные технологии

Теоретические сведения.Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.

Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики

Теоретические сведения.Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы.Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

**Раздел «Семейная экономика**

Тема« Бюджет семьи»

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки.

**Раздел. Современное производство и профессиональное самоопределение»**

Тема «Сферы производства и разделение труда»

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические работы. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда

Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера»

Роль профессии в жизни человека. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические работы. Ознакомление с профессии ограммами массовых для региона профессий. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

**Раздел « Технологии творческой и опытнической деятельности »**

Тема « Исследовательская и созидательная деятельность»

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Практические работы. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формированию базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Варианты проектов: «Семейный бюджет», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор».

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Разделы и темы программы | Количество часов по классам | | | | |
| всего | 6 | 7 | 8 |  |
| **Технологии домашнего хозяйства** | **14** | **4** | **4** | **4** |  |
| 1. Интерьер кухни, столовой |  | - | - | - |  |
| 2. Интерьер жилого дома |  | 2 | - | - |  |
| 3. Комнатные растения в интерьере |  | 2 | - | - |  |
| 4. Освещение жилого помещения |  | - | 2 | - |  |
| 5. Гигиена жилища |  | - | 2 | - |  |
| 6. Экология жилища |  | - | - | 2 |  |
| 7. Водоснабжение и канализация в доме |  | - | - | 2 |  |
| **Электротехника** | **14** | - | **2** | **12** |  |
| 1. Бытовые электроприборы |  | - | 2 | 6 |  |
| 2. Электромонтажные и сборочные технологии |  | - | - | 4 |  |
| 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики |  | - | - | 2 |  |
| **Кулинария** | **38** | **14** | **10** | **-** |  |
| 1. Санитария и гигиена на кухне |  | **-** | **-** | **-** |  |
| 2. Физиология питания |  | **-** | **-** | **-** |  |
| 3. Бутерброды и горячие напитки |  | **-** | **-** | **-** |  |
| 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий |  | **-** | **-** | **-** |  |
| 5. Блюда из овощей и фруктов |  | **-** | **-** | **-** |  |
| 6. Блюда из яиц |  | **-** | **-** | **-** |  |
| 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку |  | **-** | **-** |  |  |
| 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря |  | 4 | **-** | **-** |  |
| 9. Блюда из мяса |  | 4 | **-** | **-** |  |
| 10. Блюда из птицы |  | 2 | **-** | **-** |  |
| 11. Заправочные супы |  | 2 | **-** | **-** |  |
| 12. Приготовление обеда |  | 2 | **-** | **-** |  |
| 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов |  | **-** | 2 | **-** |  |
| 14. Изделия из жидкого теста |  |  |  |  |  |
| 15. Виды теста и выпечки |  | **-** | 2 | **-** |  |
| 16. Сладости, десерты, напитки |  | **-** | 2 | **-** |  |
| 17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет |  | **-**  **-** | 2  2 | **-**  **-** |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | **60** | **22** | **16** | **-** |  |
| 1. Свойства текстильных материалов |  | 2 | 2 | **-** |  |
| 2. Конструирование швейных изделий |  | 4 | 2 | **-** |  |
| 3. Моделирование швейных изделий |  | 2 | 2 | **-** |  |
| 4. Швейная машина |  | 2 | 2 | **-** |  |
| 5. Технология изготовления швейных изделий. |  | 12 | 8 | **-** |  |
| **Художественные ремесла** | **32** | **8** | **16** | - |  |
| 1. Декоративно-прикладное искусство |  | **-** | **-** | - |  |
| 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства |  | **-** | **-** | - |  |
| 3. Лоскутное шитье |  | **-** | **-** | - |  |
| 4. Вязание крючком |  | 4 | **-** | - |  |
| 5. Вязание спицами |  | **4** | **-** | - |  |
| 6. Ручная роспись тканей |  | **-** | 4 | - |  |
| 7. Вышивание |  | **-** | 12 | - |  |
| **Семейная экономика** | **6** | - | - | **6** |  |
| Бюджет семьи |  | - | - | 6 |  |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение** | **4** | **-** | **-** | **4** |  |
| 1. Сферы производства и разделение труда |  | **-** | **-** | **2** |  |
| 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера |  | **-** | **-** | **2** |  |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **66** | **22** | **22** | **9** |  |
| Исследовательская и созидательная деятельность |  | **22** | **22** | **9** |  |
| **Итого** | **245** | **70** | **70** | **35** |  |
| Практические работы | **91** | **31** | **31** | **8** |  |
| Лабораторные работы | **28** | **3** | **3** | **14** |  |
| Итоговое тестирование | **8** | **2** | **2** | **2** |  |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ Приложение №1**

**6 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Тема урока** | **Характеристика основных видов деятельности обучающихся** | **Дата по плану** | **Дата по факту** |
|  | **Раздел Технологии домашнего хозяйства (4ч)** | **Предметные результаты:**  Знания о зонировании жилых помещений дома, правилах композиции, видах отделочных материалов, декоративном оформлении интерьера, этапах проектирования.  **Познавательные УУД:**  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.  **Личностные УУД:**  формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.  **Коммуникативные УУД:**  умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  владение речью, диалог.  Регулятивные УУД:  целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  самоорганизация учебной деятельности;  рефлексия, оценка и самооценка. |  |  |
| 1 | Проектная деятельность.  Интерьер жилого дома | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» |  |  |
| 2 | Практическая работа №1  «Декоративное оформление интерьера» | Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. |  |  |
| 3 | Комнатные растения  в интерьере | Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник |  |  |
| 4 | Практическая работа №4  Пересадка комнатных растений | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений |  |  |
|  | **Раздел Кулинария (14ч)** | **Предметные результаты:**  знания о видах рыбы и рыбных продуктов, признаках доброкачественности рыбы, санитарных требованиях при обработке рыбы, технологии первичной и тепловой обработки рыбы;  знания о видах мяса и мясных продуктов, технологии приготовления блюд из мяса, о значении первых блюд в питании человека, калорийности продуктов, правилах сервировки стола.  **Познавательные УУД:**  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.  **Личностные УУД:**  формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.  **Коммуникативные УУД:**  умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  владение речью, диалог.  **Регулятивные УУД:**  целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  самоорганизация учебной деятельности;  рефлексия, оценка и самооценка. |  |  |
| 5 | Виды рыбы и рыбные продукты | Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Знакомиться с профессией повар. |  |  |
| 6 | Лабораторная работа №1  Определение свежести рыбы. | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. |  |  |
| **7** | Блюда из рыбы | Выбирать, готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. |  |  |
| 8 | Практическая работа №3  Приготовление блюда из рыбы. | Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов |  |  |
| 9 | Виды мяса и мясные продукты | Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. |  |  |
| 10 | Лабораторная работа №2  Определение доброкачественности мяса | Определять качество мяса органолептическими методами. |  |  |
| 11 | Блюда из мяса. | Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. |  |  |
| 12 | Практическая работа №4  Приготовление блюд из мяса. | Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам |  |  |
| 13 | Блюда из птицы | Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. |  |  |
| 14 | Практическая работа №5  Приготовление блюд из птицы | Находить и представлять информацию о блюдах из птицы  Сервировать стол к обеду. |  |  |
| 15 | Заправочные супы | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах |  |  |
| 16 | Практическая работа №6  Приготовление заправочного супа | Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. |  |  |
| 17 | Тестирование. | Выполнять итоговое тестирование |  |  |
| 18 | Практическая работа №7  Приготовление обеда. Сервировка стола к завтраку | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду.  Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.  Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда.  Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. |  |  |
|  | **Раздел Создание изделий из текстильных материалов (22ч)** | **Предметные результаты:**  знания о свойствах текстильных материалов из химических волокон, видах нетканых материалов;  знания о видах плечевой одежды, этапах учебного проектирования;  знания о моделировании плечевой одежды, о последовательности и приемах раскроя швейного изделия.  технологии выполнения ручных и швейных работ;  выполнять отделку швейного изделия.  **Познавательные УУД:**  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.  **Личностные УУД:**  формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.  **Коммуникативные УУД:**  умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  владение речью, диалог.  **Регулятивные УУД:**  целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  самоорганизация учебной деятельности;  рефлексия, оценка и самооценка. |  |  |
| 19 | Текстильные материалы из химических волокон | Составлять коллекции тканей  и нетканых материалов из химических волокон.  Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле.  Оформлять результаты исследований.  Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон |  |  |
| 20 | Лабораторная работа №3 Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. | Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон.  Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. |  |  |
| 21 | Конструирование  плечевой одежды. | Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.  Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |  |  |
| 22 | Практическая работа №8 Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. |  |  |
| 23 | Моделирование плечевой одежды | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.  Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства |  |  |
| 24 | Практическая работа №9  Моделирование и подготовка выкроек раскрою | Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.  Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. |  |  |
| 25 | Раскрой плечевой одежды. | Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. |  |  |
| 26 | Практическая работа № 10 Раскрой швейного изделия | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. |  |  |
| 27 | Ручные швейные работы. Инстр. №35 | Знакомиться с видами швейных ручных работ. Проводить влажно-тепловую обработку изделия. Овладеть безопасными приемами труда. |  |  |
| 28 | Практическая работа № 11 Изготовление образцов ручных швов | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Подготавливать швейную машину  к работе. |  |  |
| 29 | Дефекты машинной строчки | Определять вид дефекта строчки по её виду. |  |  |
| 30 | Практическая работа № 12 Устранение дефектов машинной строчки. | Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. |  |  |
| 31 | Машинные работы. | Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.  Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. |  |  |
| 32 | Практическая работа №13 Изготовление образцов машинных работ | Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. |  |  |
| 33 | Обработка мелких деталей | Выполнять правила безопасной работы утюгом. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. |  |  |
| 34 | Практическая работа №14 Обработка мелких деталей | Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. |  |  |
| 35 | Подготовка и проведение примерки изделия | Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. |  |  |
| 36 | Практическая работа №15 Примерка изделия | Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. |  |  |
| 37 | Технология изготовления плечевого изделия | Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик |  |  |
| 38 | Практическая работа № 16 Обработка плечевых и нижних срезов рукавов | Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах |  |  |
| 39 | Окончательная отделка изделия | Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. |  |  |
| 40 | Практическая работа № 17 Отделка изделия | Находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц. Окончательная отделка изделия. |  |  |
|  | **Раздел Художественные ремесла (8ч)** | **Предметные результаты:**  знания о способах вязания крючком и спицами, о видах инструментов, материалов для вязания;  знания о приемах вязания основных петель, условных обозначениях для вязания крючком, этапах проектной деятельности.  **Познавательные УУД:**  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.  **Личностные УУД:**  формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.  **Коммуникативные УУД:**  умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  владение речью, диалог.  **Регулятивные УУД:**  целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  самоорганизация учебной деятельности;  рефлексия, оценка и самооценка. |  |  |
| 41 | Основные виды петель при вязании крючком. | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания |  |  |
| 42 | Практическая работа №18  Вязание полотна | Вязать образцы крючком.  Изучать условные обозначения основных видов петель |  |  |
| 43 | Вязание по кругу | Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. |  |  |
| 44 | Практическая работа № 19 Выполнение вязания по кругу | Вязать образцы по кругу.  Изучать схемы вязания крючком |  |  |
| 45 | Вязание спицами | Подбирать спицы и нитки для вязания. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК |  |  |
| 46 | Практическая работа № 20  Выполнение образцов вязания спицами | Вязать образцы спицами  Читать условные обозначения при вязании спицами |  |  |
| 47 | Вязание цветных узоров | Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Цветовой круг. |  |  |
| 48 | Практическая работа № 21 Разработка схемы узоров. | Читать схемы вязания спицами |  |  |
|  | **Раздел Технологии творческой и опытнической деятельности (22ч)** | **Предметные результаты:**  анализировать варианты проектов по предложенным критериям;  цели, задачи этапов проектирования;  составлять доклад защиты проекта;  анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям.  **Познавательные УУД:**  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.  **Личностные УУД:**  формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.  **Коммуникативные УУД:**  умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  владение речью, диалог.  **Регулятивные УУД:**  целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  самоорганизация учебной деятельности;  рефлексия, оценка и самооценка. |  |  |
| 49 | Творческий проект «Интерьер жилого дома» | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |  |  |
| 50 | Практическая работа №22 Выполнение творческого проекта | Знакомиться с целями и задачами проектной деятельности |  |  |
| 51 | Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. |  |  |
| 52 | Практическая работа №23 Выполнение творческого проекта | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта |  |  |
| 53 | Творческий проект «Наряд для семейного обеда» | Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». |  |  |
| 54 | Практическая работа №24 Выполнение творческого проекта | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту |  |  |
| 55 | Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | Защищать творческий проект |  |  |
| 56 | Практическая работа №25 Определение задачи | Выполнять проект по разделу «Кулинария». |  |  |
| 57 | Творческий проект Технологический этап | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту |  |  |
| 58 | Практическая работа №26 Технология выполнения проекта | Защищать творческий проект |  |  |
| 59 | Выполнение проекта по разделу «Художественные ремесла» | Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». |  |  |
| 60 | Практическая работа №27 Цели и задачи проекта | Подготавливать электронную презентацию проекта |  |  |
| 61 | Оформление проекта. Заключительный этап | Защищать творческий проект |  |  |
| 62 | Практическая работа №28 Оформление проекта | Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». |  |  |
| 63 | Подготовка презентации проекта. | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту |  |  |
| 64 | Практическая работа №29 Подготовка презентации проекта | Защищать творческий проект |  |  |
| 65 | Составление доклада к защите творческого проекта | Составлять доклад для защиты творческого проекта. |  |  |
| 66 | Практическая работа № 30 Составление доклада | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту |  |  |
| 67 | Итоговое тестирование | Выполнять итоговое тестирование |  |  |
| 68 | Практическая работа № 31 Представление и защита творческих проектов | Подготавливать электронную презентацию проекта. |  |  |
| 69 | Анализ выполнения творческих проектов | Представлять лучшие творческие проекты |  |  |
| 70 | Представление лучших проектов | Представлять лучшие творческие проекты |  |  |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**Приложение №2**

**7 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Тема урока** | **Характеристика основных видов деятельности обучающихся** | **Дата по плану** | **Дата по факту** |
|  | **Раздел Технологии домашнего хозяйства (4)** | **Предметные результаты:**  знания о требованиях к уровню освещения, типах и видах светильников; способах размещения коллекций. Понятие о системе освещения жилого помещения. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.  Приборы для создания микроклимата. Функции климатических приборов  **Познавательные УУД:**  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.  **Личностные УУД:**  формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.  **Коммуникативные УУД:**  умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  владение речью, диалог.  **Регулятивные УУД:**  целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  самоорганизация учебной деятельности;  рефлексия, оценка и самооценка. |  |  |
| 1. | Освещение жилого помещения. | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Знакомиться с понятиями естественное и искусственное освещение. Роль освещения в интерьере. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные и др. |  |  |
| 2. | Практическая работа №1 Выполнение презентации «Освещение жилого дома» | Знакомиться с примерами творческих проектов.  Определять цель и задачи проектной деятельности.  Изучать этапы выполнения проекта.  Выполнять презентацию проекта |  |  |
| 3. | Гигиена жилища | Находить и представлять информацию о веществах, способные заменить вредные для окружающей среды синтетические моющиеся средства. Изучать средства для уборки помещений. Изучать санитарно-гигиенические требования к уборке помещений |  |  |
| 4. | Практическая работа №2 Генеральная уборка кабинета технологии. | Выполнять генеральную уборку кабинета. |  |  |
|  | **Раздел Электротехника (2)** | **Предметные результаты:**  знание о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.  **Познавательные УУД:**  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.  **Личностные УУД:**  формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.  **Коммуникативные УУД:**  умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  владение речью, диалог.  **Регулятивные УУД:**  целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  самоорганизация учебной деятельности;  рефлексия, оценка и самооценка. |  |  |
| 5. | Бытовые электроприборы. | Изучать потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении  Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами |  |  |
| 6. | Современная бытовая техника | Подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи. |  |  |
|  | **Раздел Кулинария (10)** | **Предметные результаты:**  знания о санитарно-гигиенических требованиях, безопасных приемах работы на кухне, о питательной ценности молочных и кисломолочных продуктов, технологии приготовления из молока, творога. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления.  знания о видах теста, о технологии приготовления различных изделий из теста. Продукты для приготовления выпечки.  знания о способах приготовления сладостей, десертов, сладких напитков. Виды сладостей. Меню сладкого стола.  **Познавательные УУД:**  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.  **Личностные УУД:**  формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.  **Коммуникативные УУД:**  умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  владение речью, диалог.  **Регулятивные УУД:**  целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  самоорганизация учебной деятельности;  рефлексия, оценка и самооценка. |  |  |
| 7. | Блюда из молока | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.  Осваивать безопасные приемы труда при работе с горячими жидкостями. Сервировать сто и дегустировать готовые блюда.  Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах. |  |  |
| 8. | Определение качества молока.  Практическая работа №3 Приготовление блюда из творога. | Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление блюда из творога. |  |  |
| 9. | Изделия из жидкого теста | Знакомиться с видами блюд из жидкого теста, продуктами для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. |  |  |
| 10. | Определение качества меда  Практическая работа №4 Приготовление изделий из жидкого теста. | Определять качества меда.  Приготовлять изделия из жидкого теста. |  |  |
| 11. | Виды теста и выпечки. | Знакомиться с продуктами для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.  Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоеного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. |  |  |
| 12. | Практическая работа №5 Приготовление изделий из пресного слоеного теста. | Приготовление изделий из пресного слоеного теста. Приготовление изделий из песочного теста. |  |  |
| 13. | Сладости, десерты, напитки. | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления. |  |  |
| 14. | Практическая работа №6 Приготовление сладких блюд и напитков. | Приготовление сладких блюд и напитков. |  |  |
| 15. | Итоговое тестирование | Выполнять итоговое тестирование  . |  |  |
| 16 | Практическая работа №7 Разработка приглашения. | Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения.  Составлять меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. На бор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. |  |  |
|  | **Раздел Создание изделий из текстильных материалов (16)** | **Предметные результаты:**  знания о классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Приемы моделирования поясной одежды. Уход за бытовой швейной машиной. Основные машинные операции. Правила раскладки выкроек, правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.  **Познавательные УУД:**  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.  **Личностные УУД:**  формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.  **Коммуникативные УУД:**  умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  владение речью, диалог.  **Регулятивные УУД:**  целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  самоорганизация учебной деятельности;  рефлексия, оценка и самооценка. |  |  |
| 17. | Свойства текстильных материалов | Изучать потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении  Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами  Подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи. |  |  |
| 18. | Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. | Определять сырьевой состав тканей и изучать их свойства. |  |  |
| 19. | Конструирование поясной одежды | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формуле отдельные элементы чертежей швейных изделий. |  |  |
| 20. | Практическая работа №9 Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки. | Снимать мерки и строить чертеж прямой юбки.  Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. |  |  |
| 21. | Моделирование поясной одежды | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования юбки с расширением к низу. Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Знакомиться с профессией художник по костюмам и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках. |  |  |
| 22. | Практическая работа №10 Моделирование и подготовка выкройки к раскрою. | Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.  Подготовить выкройку проектного изделия к раскрою. |  |  |
| 23. | Технология машинных работ | Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Знакомство с приспособлениями к швейной машине. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. |  |  |
| 24. | Практическая работа №11 Изготовление образцов машинных швов. | Выполнение образцов машинных швов. |  |  |
| 25. | Технология обработки среднего шва. | Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки |  |  |
| 26. | Практическая работа №12 Обработка среднего шва юбки. | Выполнять обработку среднего шва юбки. |  |  |
| 27. | Технология обработки складок. | Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Притачивание застежки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. |  |  |
| 28. | Практическая работа №13 Обработка складок. | Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. |  |  |
| 29. | Проведение примерки поясного изделия. | Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов по еле примерки. |  |  |
| 30. | Практическая работа №14 Примерка изделия. | Проведение примерки изделия. |  |  |
| 31. | Технология обработки юбки. | Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. |  |  |
| 32. | Практическая работа № 15 Обработка юбки после примерки | Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. |  |  |
|  | **Раздел Художественные ремесла (16)** | **Предметные результаты:**  знания о технологии ручной росписи ткан, материалах, приспособлениях. Подготовка ткани к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Технология холодного батика. Профессия художник росписи по ткани.  знания о технологии выполнения вышивки прямыми, петельными, косыми, петлеобразными, крестообразными стежками. Материалы и инструменты для вышивания.  **Познавательные УУД:**  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.  **Личностные УУД:**  формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.  **Коммуникативные УУД:**  умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  владение речью, диалог.  **Регулятивные УУД:**  целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  самоорганизация учебной деятельности;  рефлексия, оценка и самооценка. |  |  |
| 33. | Ручная роспись тканей | Знакомиться с технологией горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. |  |  |
| 34. | Практическая работа №16 Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика. | Выполнять образцы росписи ткани в технике холодного батика. |  |  |
| 35. | Свободная роспись. | Познакомиться с особенностями выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани. |  |  |
| 36. | Практическая работа №17 Выполнение образца росписи ткани | Выполнять образцы росписи ткани. |  |  |
| 37. | Ручные стежки и швы на их основе. | Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. |  |  |
| 38. | Практическая работа №18 Выполнение образцов швов. | Выполнять образцы швов. |  |  |
| 39. | Вышивание счетными швами | Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. |  |  |
| 40. | Практическая работа №19 Выполнение образца вышивки швом крест | Выполнять образцы вышивки швом крест. |  |  |
| 41. | Использование компьютера в вышивке крестом. | Использование  ПК в вышивке крестом. |  |  |
| 42. | Практическая работа №20 Выполнение образца вышивки швом крест | Выполнять образец вышивки швом крест. |  |  |
| 43. | Вышивание по свободному контуру. | Познакомиться с техникой вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь |  |  |
| 44. | Практическая работа №21 Выполнение образцов вышивки гладью. | Выполнять образцы вышивки гладью. |  |  |
| 45. | Швы французский узелок и рококо. | Знакомиться с техникой выполнения различных швов. Швы французский узелок и рококо. |  |  |
| 46. | Практическая работа №22 Выполнение образцов вышивки | Выполнять образцы вышивки |  |  |
| 47. | Вышивание лентами. | Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. |  |  |
| 48. | Практическая работа №23 Выполнение образца вышивки лентами. | Выполнять образцы вышивки лентами. |  |  |
|  | **Раздел Технологии творческой и опытнической деятельности (20)** | **Предметные результаты:**  анализировать варианты проектов по предложенным критериям;  цели, задачи этапов проектирования;  составлять доклад защиты проекта;  анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям.  **Познавательные УУД:**  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.  **Личностные УУД:**  формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.  **Коммуникативные УУД:**  умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  владение речью, диалог.  **Регулятивные УУД:**  целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  самоорганизация учебной деятельности;  рефлексия, оценка и самооценка. |  |  |
| 49. | Творческий проект «Умный дом» | Знакомиться с примерами творческих проектов. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». |  |  |
| 50. | Практическая работа № 24  Этапы творческого проекта | Знакомиться с этапами творческого проекта |  |  |
| 51. | Выполнение творческого проекта | Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» |  |  |
| 52. | Практическая работа №25 определение задачи проекта | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта |  |  |
| 53. | Защита творческого проекта «Умный дом» | Защита творческого проекта «Умный дом» |  |  |
| 54. | Практическая работа №26 Презентация проекта | Подготовить презентацию творческого проекта |  |  |
| 55. | Творческий проект «Праздничный сладкий стол» | Выполнение проекта «Праздничный сладкий стол» |  |  |
| 56. | Практическая работа №26 Цели и задачи проекта | Знакомиться с целями и задачами проекта. |  |  |
| 57. | Этапы выполнения творческого проекта. | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта |  |  |
| 58 | Практическая работа №27 Выполнение проекта | Выполнение проекта «Праздничный сладкий стол» |  |  |
| 59. | Выбор идей проекта | Работа над идеями проекта. |  |  |
| 60. | Практическая работа №28 Работа над проектом. | Выполнение исследовательского этапа. |  |  |
| 61. | Защита творческого проекта «Праздничный сладкий стол» | Защита творческого проекта «Праздничный сладкий стол» |  |  |
| 62. | Практическая работа №29 Презентация проекта | Представление презентации проекта. |  |  |
| 63. | Творческий проект «Праздничный наряд» | Запуск проекта «Праздничный наряд» |  |  |
| 64. | Практическая работа №30 Цели и задачи проекта | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта |  |  |
| 65. | Итоговое тестирование | Выполнять итоговое тестирование |  |  |
| 66. | Практическая работа №31 Выполнение проекта | Поисковый этап выполнения проекта. |  |  |
| 67. | Защита творческого проекта «Праздничный наряд» | Защита творческого проекта «Праздничный наряд» |  |  |
| 68. | Защита Творческого проекта «Подарок своими руками» | Защита творческого проекта «Подарок своими руками» |  |  |
| 69. | Анализ выполненных работ. | Анализировать выполненные творческие проекты |  |  |
| 70. | Представление лучших работ. | Представлять лучшие творческие проекты. |  |  |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**Приложение №3**

**8 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Тема урока** | **Характеристика основных видов деятельности обучающихся** | **Дата по плану** | **Дата по факту** |
|  | **Раздел «Технология домашнего хозяйства» (4ч)** | **Предметные результаты:**  Знать характеристику основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городских и сельских домах. Правила их эксплуатации. Познакомиться с понятием об экологии жилища, с современными системами фильтрации воды. Система безопасности жилища.  **Познавательные УУД:**  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.  **Личностные УУД:**  формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.  **Коммуникативные УУД:**  умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  владение речью, диалог.  **Регулятивные УУД:**  целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  самоорганизация учебной деятельности;  рефлексия, оценка и самооценка. |  |  |
| 1. | Экология жилища | Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Понятие об экологии жилища. |  |  |
| 2. | Инженерные коммуникации в доме | Ознакомиться с системой фильтрации воды, правилами ее использования. |  |  |
| 3. | Системы водоснабжения. | Знакомиться с основным элементами системы водоснабжения. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц. |  |  |
| 4. | Системы канализации. | Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. |  |  |
|  | **Раздел « Электротехника» (12ч)** | **Предметные результаты:**  Познакомиться с электронагревательными приборами, их безопасной эксплуатацией. Пути экономии электрической энергии в быту. Знать правила безопасности пользования бытовыми электроприборами. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения. Познакомиться с понятием электрический ток, видами тока и приемниками электрической энергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.  **Познавательные УУД:**  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.  **Личностные УУД:**  формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.  **Коммуникативные УУД:**  умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  владение речью, диалог.  **Регулятивные УУД:**  целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  самоорганизация учебной деятельности;  рефлексия, оценка и самооценка. |  |  |
| 5 | Электрический ток и его использование | Читать простые электрические схемы, знать общее понятие об электрическом токе. |  |  |
| 6 | Электрические цепи | Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах ее сборки. |  |  |
| 7 | Потребители и источники электроэнергии | Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. |  |  |
| 8 | Электроизмерительные приборы Лабораторно-практическая работа №6 | Познакомиться с понятиями: амперметр, вольтметр, электросчетчик, тариф на электроэнергию. |  |  |
| 9 | Электромонтажные работы. Лабораторно-практическая работа №7 №8 | Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. |  |  |
| 10 | Электрические провода. практическая работа №9, №10 | Знакомиться со схемой квартирной электропроводки.  Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях. |  |  |
| 11 | Итоговое тестирование | Выполнять тестирование |  |  |
| 12 | Электроосветительные приборы. практическая работа №11 | Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения. |  |  |
| 13 | Бытовые электронагревательные приборы | Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети. |  |  |
| 14 | Электронагревательные элементы открытого типа | Познакомиться с понятием: нагревательный элемент. Соблюдение правил безопасности при пользовании электронагревательными приборами. |  |  |
| 15 | Электронагревательные элементы закрытого типа. практическая работа №12 | Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. |  |  |
| 16 | Цифровые приборы. | Познакомиться с понятием радиоэлектроника. Использование цифровых приборов в быту. |  |  |
|  | **Раздел «Семейная экономика» (6ч)** | **Предметные результаты:**  Познакомиться с технологией построения семейного бюджета. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Ознакомиться с понятиями доходы и расходы семьи. Познакомиться с технологией совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Познакомиться с технологией видения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.  **Познавательные УУД:**  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сапоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.  **Личностные УУД:**  формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.  **Коммуникативные УУД:**  умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  владение речью, диалог.  **Регулятивные УУД:**  целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  самоорганизация учебной деятельности;  рефлексия, оценка и самооценка. |  |  |
| 17 | Бюджет семьи. практическая работа №1 | Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. |  |  |
| 18 | Технология построения семейного бюджета. Лабораторно-практическая работа №2 | Анализировать потребности членов семьи.  Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учетом ее состава. |  |  |
| 19 | Технология совершения покупок. | Анализировать качество и потребительские свойства товаров. |  |  |
| 20 | Права потребителей. практическая работа №3 | Познакомиться с понятиями; маркировка товара, штрихкод, сертификация, этикетка, вкладыш. |  |  |
| 21 | Технология ведения бизнеса. практическая работа №4 | Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность |  |  |
| 22 | Формы предпринимательской деятельности. | Познакомиться со спецификой предпринимательства как эффективного способа пополнения семейного бюджета. |  |  |
|  | **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4ч)** | **Предметные результаты:**  Познакомиться с понятиями сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Познакомиться с понятиями профессия, специальность, квалификации и компетентность работника. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Познакомиться с источниками получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования.  **Познавательные УУД:**  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.  **Личностные УУД:**  формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.  **Коммуникативные УУД:**  умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  владение речью, диалог.  **Регулятивные УУД:**  целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  самоорганизация учебной деятельности;  рефлексия, оценка и самооценка. |  |  |
| 23 | Профессиональное образование практическая работа №13 | Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями.  Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. |  |  |
| 24 | Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. практическая работа №14,№15 | Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация».  Анализировать структура предприятия и профессиональное разделение труда. |  |  |
| 25 | Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении. -практическая работа №16 | Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках о возможностях получения профессионального образования. |  |  |
| 26 | Здоровье и выбор профессии. практическая работа №17 | Проводить диагностику склонностей и качества личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. |  |  |
|  | **Технология творческой и опытнической деятельности (9ч)** | **Предметные результаты:**  анализировать варианты проектов по предложенным критериям;  цели, задачи этапов проектирования;  составлять доклад защиты проекта;  анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям.  **Познавательные УУД:**  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сапоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.  **Личностные УУД:**  формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.  **Коммуникативные УУД:**  умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  владение речью, диалог.  **Регулятивные УУД:**  целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  самоорганизация учебной деятельности;  рефлексия, оценка и самооценка. |  |  |
| 27 | Проектирование как сфера профессиональной деятельности. | Познакомиться с понятием «проектирование», с требованиями, предъявляемыми к выбору темы проекта. |  |  |
| 28 | Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности» | Обосновывать тему творческого проекта.  Выполнять проект. |  |  |
| 29 | Итоговое тестирование | Выполнять итоговое тестирование |  |  |
| 30 | Защита проекта. | Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. |  |  |
| 31 | Творческий проект «Дом будущего» | Обосновывать тему творческого проекта. |  |  |
| 32 | Защита проекта | Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта. |  |  |
| 33 | Творческий проект «Мой профессиональный выбор» | Обосновывать тему творческого проекта.  Выполнять проект |  |  |
| 34 | Защита проекта | Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта. |  |  |
| 35 | Анализ творческих проектов. | Анализировать результаты работы. |  |  |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**5 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока | Кол-во часов | Дата по плану | Дата по факту |
|  | **Технологии домашнего хозяйства** | **2** |  |  |
| 1 | Интерьер кухни, столовой. | 1 |  |  |
| 2 | Практическая работа №1  Планировка кухни | 1 |  |  |
|  | **Электротехника** | **2** |  |  |
| 3 | Бытовые электроприборы | 1 |  |  |
| 4 | Изучение потребности в бытовых электрических приборах. | 1 |  |  |
|  | **Кулинария** | **14** |  |  |
| 5 | Санитария и гигиена на кухне. | 1 |  |  |
| 6 | Оказание первой помощи при ожогах, порезах. | 1 |  |  |
| 7 | Физиология питания. | 1 |  |  |
| 8 | Определение качества питьевой воды | 1 |  |  |
| 9 | Бутерброды и горячие напитки | 1 |  |  |
| 10 | Практическая работа №2  Приготовление бутербродов | 1 |  |  |
| 11 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | 1 |  |  |
| 12 | Маркировка и штриховые коды на упаковках круп и макаронных изделий. | 1 |  |  |
| 13 | Блюда из овощей и фруктов. | 1 |  |  |
| 14 | Практическая работа №3  Приготовление салата из сырых овощей | 1 |  |  |
| 15 | Итоговое тестирование | 1 |  |  |
| 16 | Практическая работа №4  Сервировка стола к завтраку | 1 |  |  |
| 17 | Технология приготовления блюд из яиц. | 1 |  |  |
| 18 | Практическая работа №5  Приготовление блюда из яиц | 1 |  |  |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов** | **22** |  |  |
| 19 | Волокна растительного происхождения. | 1 |  |  |
| 20 | Определение направления долевой нити в ткани | 1 |  |  |
| 21 | Текстильные материалы и их свойства  Изучение свойств тканей из  хлопка и льна | 1 |  |  |
| 22 | Изучение свойств тканей из  хлопка и льна | 1 |  |  |
| 23 | Изготовление выкроек  Раскрой швейного изделия | 1 |  |  |
| 24 | Практическая работа № 6 Снятие мерок и изготовление выкроек | 1 |  |  |
| 25 | Приемы работы. Швейные ручные работы Швейные ручные работы | 1 |  |  |
| 26 | Практическая работа № 7 Изготовление образцов ручных работ | 1 |  |  |
| 27 | Приемы работы на швейной машине. | 1 |  |  |
| 28 | Исследование работы регулирующих механизмов машины | 1 |  |  |
| 29 | Технология пошива салфетки. Машинные швы. | 1 |  |  |
| 30 | Практическая работа № 8 Подготовка деталей к обработке. | 1 |  |  |
| 31 | Технология пошива фартука, салфетки. | 1 |  |  |
| 32 | Практическая работа № 9 Обработка боковых срезов фартука. | 1 |  |  |
| 33 | Технология пошива фартука. | 1 |  |  |
| 34 | Практическая работа №10 Пошив фартука | 1 |  |  |
| 35 | Обработка боковых срезов фартука | 1 |  |  |
| 36 | Практическая работа №11 Обработка боковых срезов фартука | 1 |  |  |
| 37 | Сборка фартука. | 1 |  |  |
| 38 | Практическая работа № 12 Пришивание карманов | 1 |  |  |
| 39 | Окончательная отделка фартука | 1 |  |  |
| 40 | Практическая работа № 13 Отделка фартука | 1 |  |  |
|  | **Художественные ремесла** | **8** |  |  |
| 41 | Декоративно-прикладное искусство | 1 |  |  |
| 42 | Лабораторная работа №7 Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. | 1 |  |  |
| 43 | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 1 |  |  |
| 44 | Практическая работа № 14 Создание композиции в графическом редакторе | 1 |  |  |
| 45 | Лоскутное шитье | 1 |  |  |
| 46 | Практическая работа № 15 Изготовление образцов лоскутного изделия. | 1 |  |  |
| 47 | Технология изготовления лоскутного изделия. | 1 |  |  |
| 48 | Практическая работа № 16 Изготовление образцов лоскутного изделия. | 1 |  |  |
|  | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **22** |  |  |
| 49 | Творческая проектная деятельность | 1 |  |  |
| 50 | Знакомство с примерами творческих проектов | 1 |  |  |
| 51 | Цели и задачи проектной деятельности | 1 |  |  |
| 52 | Проект «Кухня моей мечты» | 1 |  |  |
| 53 | Этапы выполнения проекта | 1 |  |  |
| 54 | Практическая работа №17 защита проекта | 1 |  |  |
| 55 | Проект «Сервировка стола к завтраку» | 1 |  |  |
| 56 | Творческий проект Поисковый этап. | 1 |  |  |
| 57 | Практическая работа №18 защита проекта | 1 |  |  |
| 58 | Творческий проект «Фартук» | 1 |  |  |
| 59 | Творческий проект Технологический этап | 1 |  |  |
| 60 | Практическая работа №19 защита проекта | 1 |  |  |
| 61 | Проект «Изделие в технике лоскутного шитья» | 1 |  |  |
| 62 | Итоговое тестирование | 1 |  |  |
| 63 | Практическая работа № 20 защита проекта. Презентация проекта. | 1 |  |  |
| 64 | Творческий проект Поисковый этап. Защита проекта | 1 |  |  |
| 65 | Творческий проект Технологический этап. Анализ выполнения творческих проектов. | 1 |  |  |
| 66 | Творческий проект Заключительный этап. Представление лучших проектов. | 1 |  |  |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**6 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока | Кол-во часов | Дата по плану | Дата по факту |
|  | **Технологии домашнего хозяйства** | **4** |  |  |
| 1 | Проектная деятельность.  Интерьер жилого дома. | 1 |  |  |
| 2 | Практическая работа №1  «Декоративное оформление интерьера» | 1 |  |  |
| 3 | Комнатные растения в интерьере. | 1 |  |  |
| 4 | Практическая работа №2  Пересадка комнатных растений | 1 |  |  |
|  | **Кулинария** | **14** |  |  |
| 5 | Виды рыбы и рыбных продуктов | 1 |  |  |
| 6 | Определение свежести рыбы | 1 |  |  |
| 7 | Блюда из рыбы. | 1 |  |  |
| 8 | Практическая работа №3  Приготовление блюда из рыбы | 1 |  |  |
| 9 | Виды мяса и мясных продуктов | 1 |  |  |
| 10 | Определение доброкачественности мяса | 1 |  |  |
| 11 | Блюда из мяса | 1 |  |  |
| 12 | Практическая работа №4  Приготовление блюд из мяса | 1 |  |  |
| 13 | Блюда из птицы | 1 |  |  |
| 14 | Практическая работа №5  Приготовление блюд из птицы | 1 |  |  |
| 15 | Заправочные супы | 1 |  |  |
| 16 | Практическая работа №6  Приготовление заправочного супа | 1 |  |  |
| 17 | Итоговое тестирование | 1 |  |  |
| 18 | Практическая работа №7  Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | 1 |  |  |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов** | **22** |  |  |
| 19 | Текстильные материалы из химических волокон | 1 |  |  |
| 20 | Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон | 1 |  |  |
| 21 | Конструирование плечевой одежды | 1 |  |  |
| 22 | Практическая работа № 8 Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия | 1 |  |  |
| 23 | Моделирование плечевой одежды | 1 |  |  |
| 24 | Практическая работа № 9 Моделирование и подготовка выкроек к раскрою | 1 |  |  |
| 25 | Раскрой плечевой одежды. | 1 |  |  |
| 26 | Практическая работа № 10 Раскрой швейного изделия | 1 |  |  |
| 27 | Ручные швейные работы. | 1 |  |  |
| 28 | Практическая работа № 11 Изготовление образцов ручных швов | 1 |  |  |
| 29 | Дефекты машинной строчки | 1 |  |  |
| 30 | Практическая работа № 12 Устранение дефектов машинной строчки. | 1 |  |  |
| 31 | Машинные работы. | 1 |  |  |
| 32 | Практическая работа № 13 Изготовление образцов машинных работ | 1 |  |  |
| 33 | Обработка мелких деталей. | 1 |  |  |
| 34 | Практическая работа №14 Обработка мелких деталей | 1 |  |  |
| 35 | Подготовка и проведение примерки изделия | 1 |  |  |
| 36 | Практическая работа №15 Примерка изделия | 1 |  |  |
| 37 | Технология изготовления плечевого изделия | 1 |  |  |
| 38 | Практическая работа № 16 Обработка плечевых и нижних срезов рукавов | 1 |  |  |
| 39 | Итоговое тестирование. | 1 |  |  |
| 40 | Практическая работа № 17 Отделка изделия | 1 |  |  |
|  | **Художественные ремесла** | **8** |  |  |
| 41 | Основные виды петель при вязании крючком | 1 |  |  |
| 42 | Практическая работа № 18 Вязание полотна | 1 |  |  |
| 43 | Вязание по кругу | 1 |  |  |
| 44 | Практическая работа № 19 Выполнение вязания по кругу | 1 |  |  |
| 45 | Вязание спицами | 1 |  |  |
| 46 | Практическая работа № 20 Выполнение образцов вязания спицами | 1 |  |  |
| 47 | Вязание цветных узоров | 1 |  |  |
| 48 | Практическая работа № 21 Разработка схемы узоров. | 1 |  |  |
|  | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **22** |  |  |
| 49 | Творческий проект «Интерьер жилого дома» | 1 |  |  |
| 50 | Практическая работа №22 Выполнение творческого проекта | 1 |  |  |
| 51 | Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» | 1 |  |  |
| 52 | Практическая работа №23 Выполнение творческого проекта | 1 |  |  |
| 53 | Творческий проект «Наряд для семейного обеда» | 1 |  |  |
| 54 | Практическая работа №24 Выполнение творческого проекта | 1 |  |  |
| 55 | Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 1 |  |  |
| 56 | Практическая работа №25 Определение задачи | 1 |  |  |
| 57 | Творческий проект Технологический этап | 1 |  |  |
| 58 | Практическая работа №26 Технология выполнения проекта | 1 |  |  |
| 59 | Выполнение проекта по разделу «Художественные ремесла» | 1 |  |  |
| 60 | Практическая работа №27 Цели и задачи проекта | 1 |  |  |
| 61 | Оформление проекта. Заключительный этап | 1 |  |  |
| 62 | Практическая работа №28 Оформление проекта | 1 |  |  |
| 63 | Подготовка презентации проекта. | 1 |  |  |
| 64 | Практическая работа №29 Подготовка презентации проекта. Анализ творческих проектов. | 1 |  |  |
| 65 | Итоговое тестирование | 1 |  |  |
| 66 | Практическая работа № 30 Составление доклада | 1 |  |  |
| 67 | Составление доклада к защите творческого проекта | 1 |  |  |
| 68 | Практическая работа № 31 Представление и защита творческих проектов | 1 |  |  |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**7 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока | Кол-во часов | Дата по плану | Дата по факту |
|  | **Технологии домашнего хозяйства** | **4** |  |  |
| 1 | Освещение жилого помещения. | 1 |  |  |
| 2 | Практическая работа №1 Выполнение презентации «Освещение жилого дома» | 1 |  |  |
| 3 | Гигиена жилища | 1 |  |  |
| 4 | Практическая работа №2 Генеральная уборка кабинета технологии. | 1 |  |  |
|  | **Электротехника** | **2** |  |  |
| 5 | Бытовые электроприборы. | 1 |  |  |
| 6. | Современная бытовая техника | 1 |  |  |
|  | **Кулинария** | **10** |  |  |
| 7 | Блюда из молока | 1 |  |  |
| 8 | Определение качества молока.  Практическая работа №3 Приготовление блюда из творога. | 1 |  |  |
| 9 | Изделия из жидкого теста | 1 |  |  |
| 10 | Определение качества меда  Практическая работа №4 Приготовление изделий из жидкого теста. | 1 |  |  |
| 11 | Виды теста и выпечки. | 1 |  |  |
| 12 | Практическая работа №5 Приготовление изделий из пресного слоеного теста. | 1 |  |  |
| 13 | Итоговое тестирование. | 1 |  |  |
| 14 | Практическая работа №6 Разработка приглашения | 1 |  |  |
| 15 | Сладости, десерты, напитки. | 1 |  |  |
| 16 | Практическая работа №7 Приготовление сладких блюд и напитков. | 1 |  |  |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов** | **16** |  |  |
| 17 | Свойства текстильных материалов | 1 |  |  |
| 18 | Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. | 1 |  |  |
| 19 | Конструирование поясной одежды | 1 |  |  |
| 20 | Практическая работа №8 Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки. | 1 |  |  |
| 21 | Моделирование поясной одежды | 1 |  |  |
| 22 | Практическая работа №9 Моделирование и подготовка выкройки к раскрою. | 1 |  |  |
| 23 | Технология машинных работ | 1 |  |  |
| 24 | Практическая работа №10 Изготовление образцов машинных швов. | 1 |  |  |
| 25 | Технология обработки среднего шва. | 1 |  |  |
| 26 | Практическая работа №11 Обработка среднего шва юбки. | 1 |  |  |
| 27 | Технология обработки складок. | 1 |  |  |
| 28 | Практическая работа №12 Обработка складок. | 1 |  |  |
| 29 | Проведение примерки поясного изделия. | 1 |  |  |
| 30 | Практическая работа №13 Примерка изделия. | 1 |  |  |
| 31 | Технология обработки юбки. | 1 |  |  |
| 32 | Практическая работа № 14 Обработка юбки после примерки | 1 |  |  |
|  | **Художественные ремесла** | 16 |  |  |
| 33 | Ручная роспись тканей | 1 |  |  |
| 34 | Практическая работа №15 Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика. | 1 |  |  |
| 35 | Свободная роспись. | 1 |  |  |
| 36 | Практическая работа №16 Выполнение образца росписи ткани | 1 |  |  |
| 37 | Ручные стежки и швы на их основе. | 1 |  |  |
| 38 | Практическая работа №17 Выполнение образцов швов. | 1 |  |  |
| 39 | Вышивание счетными швами | 1 |  |  |
| 40 | Практическая работа №18 Выполнение образца вышивки швом крест | 1 |  |  |
| 41 | Использование компьютера в вышивке крестом. | 1 |  |  |
| 42 | Практическая работа №19 Выполнение образца вышивки швом крест | 1 |  |  |
| 43 | Вышивание по свободному контуру. | 1 |  |  |
| 44 | Практическая работа №20 Выполнение образцов вышивки гладью. | 1 |  |  |
| 45 | Швы французский узелок и рококо. | 1 |  |  |
| 46 | Практическая работа №21 Выполнение образцов вышивки | 1 |  |  |
| 47 | Вышивание лентами. | 1 |  |  |
| 48 | Практическая работа №22 Выполнение образца вышивки лентами. | 1 |  |  |
|  | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **20** |  |  |
| 49 | Творческий проект «Умный дом» | 1 |  |  |
| 50 | Практическая работа № 23  Этапы творческого проекта | 1 |  |  |
| 51 | Выполнение творческого проекта | 1 |  |  |
| 52 | Практическая работа №24 определение задачи проекта | 1 |  |  |
| 53 | Защита творческого проекта «Умный дом» | 1 |  |  |
| 54 | Практическая работа №25 Презентация проекта | 1 |  |  |
| 55 | Творческий проект «Праздничный сладкий стол» | 1 |  |  |
| 56 | Практическая работа №26 Цели и задачи проекта | 1 |  |  |
| 57 | Этапы выполнения творческого проекта. | 1 |  |  |
| 58 | Практическая работа №27 Выполнение проекта | 1 |  |  |
| 59 | Выбор идей проекта | 1 |  |  |
| 60 | Практическая работа №28 Работа над проектом. | 1 |  |  |
| 61 | Защита творческого проекта «Праздничный сладкий стол» | 1 |  |  |
| 62 | Практическая работа №29 Презентация проекта | 1 |  |  |
| 63 | Творческий проект «Праздничный наряд» | 1 |  |  |
| 64 | Практическая работа №30 Цели и задачи проекта | 1 |  |  |
| 65 | Итоговое тестирование | 1 |  |  |
| 66 | Практическая работа №31 Выполнение проекта | 1 |  |  |
| 67 | Защита творческого проекта «Праздничный наряд» | 1 |  |  |
| 68 | Защита творческого проекта «Подарок своими руками» | 1 |  |  |
| 69 | Анализ выполненных работ | 1 |  |  |
| 70 | Представление лучших творческих работ | 1 |  |  |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**8 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока | Кол-во часов | Дата по плану | Дата по факту |
|  | **Раздел «Технология домашнего хозяйства»** |  |  |  |
| 1 | Экология жилища |  |  |  |
| 2 | Инженерные коммуникации в доме |  |  |  |
| 3 | Системы водоснабжения. |  |  |  |
| 4 | Системы канализации. |  |  |  |
|  | **Раздел « Электротехника»** |  |  |  |
| 5 | Электрический ток и его использование |  |  |  |
| 6 | Электрические цепи |  |  |  |
| 7 | Потребители и источники электроэнергии |  |  |  |
| 8 | Электроизмерительные приборы практическая работа №6 |  |  |  |
| 9 | Электромонтажные работы. практическая работа №7 №8 |  |  |  |
| 10 | Электрические провода. практическая работа №9, №10 |  |  |  |
| 11 | Итоговое тестирование |  |  |  |
| 12 | Электроосветительные приборы. практическая работа №11 |  |  |  |
| 13 | Бытовые электронагревательные приборы |  |  |  |
| 14 | Электронагревательные элементы открытого типа |  |  |  |
| 15 | Электронагревательные элементы закрытого типа. практическая работа №12 |  |  |  |
| 16 | Цифровые приборы. |  |  |  |
|  | **Раздел «Семейная экономика»** |  |  |  |
| 17 | Бюджет семьи. практическая работа №1 |  |  |  |
| 18 | Технология построения семейного бюджета. практическая работа №2 |  |  |  |
| 19 | Технология совершения покупок. |  |  |  |
| 20 | Права потребителей. практическая работа №3 |  |  |  |
| 21 | Технология ведения бизнеса. практическая работа №4 |  |  |  |
| 22 | Формы предпринимательской деятельности. |  |  |  |
|  | **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»** |  |  |  |
| 23 | Профессиональное образование практическая работа №13 |  |  |  |
| 24 | Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. практическая работа №14,№15 |  |  |  |
| 25 | Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении. практическая работа №16 |  |  |  |
| 26 | Здоровье и выбор профессии. практическая работа №17 |  |  |  |
|  | **Технология творческой и опытнической деятельности** |  |  |  |
| 27 | Проектирование как сфера профессиональной деятельности. |  |  |  |
| 28 | Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности» |  |  |  |
| 29 | Итоговое тестирование |  |  |  |
| 30 | Защита проекта. |  |  |  |
| 31 | Творческий проект «Дом будущего» |  |  |  |
| 32 | Защита проекта |  |  |  |
| 33 | Творческий проект «Мой профессиональный выбор» |  |  |  |
| 34 | Защита проекта |  |  |  |
| 35 | Анализ творческих проектов. |  |  |  |