

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Костинская средняя общеобразовательная школа»

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора  
от 30.08.2019г № 115-од

## **Рабочая программа по Технологии**

(учебный предмет/курс)

**5-7 классы**

(классы)

2019-2020

(срок реализации)

**Разработчик программы:**

**Данилевич Любовь Анатольевна**  
(Ф.И.О. учителя)

---

(занимаемая должность)

«РАССМОТРЕНА»:  
на заседании МО  
Протокол № 1  
от «29» августа 2019 г.

Костино  
2019 год

### **Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

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

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

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

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

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- осознанное использование речевых средств, в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет - ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

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

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам

для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

*в трудовой сфере:*

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

*в мотивационной сфере:*

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

*в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление

внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

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

*в физиолого-психологической сфере:*

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

**С учетом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» обеспечивает:**

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

### **Требования к планируемым результатам**

*В результате обучения учащиеся овладеют:*

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

*В результате изучения предмета обучающиеся получают возможность ознакомиться:*

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

*Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:*

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

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

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

- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

## **Результаты освоения программы направление «Технологии ведения дома»**

### **Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

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

*Выпускник научится:*

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

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

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

*Выпускник научится:*

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

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

*Выпускник научится:*

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

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

## **Содержание программы**

### **5 класс**

#### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

##### **Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

### **Раздел «Электротехника»**

##### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

## **Раздел «Кулинария»**

##### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне**

**Теоретические сведения.** Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

## **Тема 2. Физиология питания**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

## **Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

## **Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

## **Тема 5. Блюда из овощей и фруктов**

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

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

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки

листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 6. Блюда из яиц**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 7. Приготовление завтрака.**

#### **Сервировка стола к завтраку**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

## **Раздел «Создание изделия из текстильных материалов»**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение направления долевой нити в ткани.  
Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.  
Сравнительный анализ прочности окраски тканей.  
Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

## **Тема 2 Конструирование швейных изделий**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.  
Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

## **Тема 3. Швейная машина**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

## **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий**

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

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

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

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное

соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

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

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

**Теоретические сведения.** Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружево плетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

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

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

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

### **Тема 3. Лоскутное шитьё**

5 класс

**Теоретические сведения.** Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды.

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

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

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

**Теоретические сведения.** Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

## **6 класс**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

#### **Тема 1. Интерьер жилого дома**

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

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

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

#### **Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, 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 «Кулинария»**

### **Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

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

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

### **Тема 2. Блюда из мяса**

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

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

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

Приготовление блюда из мяса.

### **Тема 3. Блюда из птицы**

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

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

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

#### **Тема 4. Заправочные супы**

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление заправочного супа.

#### **Тема 5. Приготовление обеда.**

##### **Сервировка стола к обеду**

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

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

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

### **Раздел «Создание изделия из текстильных материалов»**

#### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

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

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

#### **Тема 2 Конструирование швейных изделий**

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

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

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

#### **Тема 3. Моделирование швейных изделий**

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

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

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Тема 4. Швейная машина**

**Теоретические сведения.** Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. 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 5. 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 иглами и булавками.

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

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

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — 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 (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

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

Окончательная обработка изделия.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема 1. Вязание крючком**

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

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

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

Выполнение плотного вязания по кругу.

### **Тема 2. Вязание спицами**

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

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

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

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

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

## **7 класс**

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

### **Тема 1. Освещение жилого помещения.**

#### **Предметы искусства и коллекции в интерьер**

***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, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

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

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

Систематизация коллекции, книг.

### **Тема 1. Гигиена жилища**

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

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

Подбор моющих средств для уборки помещения.

### **Раздел «Электротехника»**

#### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

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

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

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

### **Раздел «Кулинария»**

#### **Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

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

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

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

#### **Тема 2. Изделия из жидкого теста**

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

### **Тема 3. Виды теста и выпечки**

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

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

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

Приготовление изделий из песочного теста.

### **Тема 4. Сладости, десерты, напитки**

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

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

### **Тема 5. Сервировка сладкого стола.**

#### **Праздничный этикет**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

## **Раздел «Создание изделия из текстильных материалов»**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

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

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

### **Тема 2 Конструирование швейных изделий**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

### **Тема 3. Моделирование швейных изделий**

**Теоретические сведения.** Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Тема 4. Швейная машина**

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

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

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

#### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

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

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

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

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

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

### **Раздел «Художественные ремёсла»**

#### **Тема 1. Ручная роспись тканей**

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

росписи по ткани.

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

## **Тема 2. Вышивание**

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

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

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

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

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

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

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

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

## **Тематическое планирование**

Тема раздела	Количество часов в авторской программе			Количество часов в рабочей программе		
	5кл.	6кл.	7кл.	5кл.	6кл.	7кл.
Сельскохозяйственный труд. Осенние работы в саду.	0	0	0	6	6	6
<b>Технология домашнего хозяйства. (7 ч.)</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
1. Интерьер кухни, столовой	2	-	-			
2. Интерьер жилого дома.	-	1	-	-	1	-
3. Комнатные растения в интерьере.	-	2	-	-	2	-
4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	2	-	-	2
5. Гигиена жилища.	-	-	2	-	-	2

<b>Электротехника (2 ч.)</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>2</b>
1. Бытовые приборы.	1	-	1	1	-	2
<b>Кулинария</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
1. Санитария и гигиена на кухне.	1			1		
2. Физиология питания.	1			1		
3. Бутерброды и горячие напитки.	2			1		
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2			1		
5. Блюда из овощей и фруктов.	4			1		
6. Блюда из яиц.	2			1		
7. Приготовление завтрака. Сервировка стол к завтраку.	2			1		
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря		4			2	
9. Блюда из мяса		4			2	
10. Блюда из птицы.		2			1	
11. Заправочные супы.		2			1	
12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.		2			2	
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.			2			1
14. Изделия из жидкого теста.			2			1
15. Виды теста и выпечки.			2			2
16. Сладости, десерты, напитки.			2			2
17. Сервировка праздничного стола. Праздничный этикет.			2			2
<b>Создание изделий из текстильных материалов.</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>16</b>
1. Свойства текстильных материалов.	4	2	2	4	2	2
2. Конструирование швейных изделий.	4	4	2	4	4	2
3. Моделирование швейных изделий.	-	2	2	-	2	2
4. Швейная машина.	4	2	2	4	2	2
5. Технология изготовления швейных изделий.	10	12	8	10	12	8
<b>Художественные ремёсла.</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>16</b>
1. Декоративно прикладное искусство.	2			2		
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно – прикладного искусства.	2			2		
3. Лоскутное шитьё.	4			4		
4. Вязание крючком.		4			4	
5. Вязание спицами.		4			4	
6. Ручная роспись тканей.			4			4
7. Вышивание.			12			12
<b>Сельскохозяйственный труд. Весенние работы в саду.</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>Технология творческой и опытнической деятельности.</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>15</b>	<b>23</b>	<b>10</b>
Исследовательская и созидательная деятельность						
Всего	68	68	68	68	68	68

Календарно-тематическое планирование на 2019-2020г

**Класс:** 5-7 классы

**Предмет:** Технология

**Программа:** 1 Рабочая программа по технологии (технология ведения дома) к УМК Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко. 5 класс. М.;ВАКО, 2015 год. 2 Рабочая программа по технологии (технология ведения дома) к УМК Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко. 6 класс.

М.; ВАКО, 2015 год. **3** Рабочая программа по технологии (технология ведения дома) к УМК Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко. 7 класс. М.; ВАКО, 2015 год.

**Учебник:** 1 Синеца Н.В. Технология. Технология ведения дома. 5 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко. М.; Вентана-Граф, 2013. **2** Синеца Н.В. Технология. Технология ведения дома. 6 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко. М.; Вентана-Граф, 2013 **3** Синеца Н.В. Технология. Технология ведения дома. 5 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко. М.; Вентана-Граф, 2013

Количество часов в неделю по учебному плану: 2. Количество часов в год по учебному плану 68.

Количество часов в год в рабочей программе с учетом календарного учебного графика и расписания уроков 68.

**Составитель КТП:** Данилевич Любовь Анатольевна

**Особенности внесенных в программу изменений:** В связи с тем, что в школе имеется пришкольный участок для выращивания овощей с учетом климата Иркутской области весной и осенью в рабочую программу включен раздел «Сельскохозяйственный труд». На изучение этого раздела добавлено 12 часов: 6 часов осенью и 6 часов весной.

Из-за необеспеченности образовательного процесса из программы полностью исключена практическая часть из раздела «Кулинария». В 5 6 классах по 6 часов в 7 классе 2 часа перенесено в раздел «Сельскохозяйственный труд. Осенние работы в саду»

#### В 5 классе

Из раздела «Создание изделий из текстильных материалов» убран раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч), часы перенесены в раздел «Сельскохозяйственный труд. Весенние работы в саду»

#### В 6 классе

Из раздела «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» 8 часов перенесены в следующие разделы: 6 часов в «Сельскохозяйственный труд. Весенние работы в саду», 2 часа в раздел «Художественные ремёсла. Исследовательская и созидательная деятельность».

#### В 7 классе

Из раздела «Технологии творческой и опытнической деятельности» 10 часов перенесены в следующие разделы: 4 часа в «Сельскохозяйственный труд. Осенние работы в саду», 6 часов в «Сельскохозяйственный труд. Весенние работы в саду».

## Календарно тематическое планирование 5 класс

№ п/п	№ п/т	дата		Тема раздела, количество часов Тема урока	Примечание
		План	факт		
Сельскохозяйственные работы (6 часов)					
1	1	06.09		Вводный урок. Техника безопасности.	
2	2	06.09		Осенние работы в саду и на пришкольном участке.	
3	3	13.09		Осенние работы в саду и на пришкольном участке.	
4	4	13.09		Осенние работы в саду и на пришкольном участке.	
5	5	20.09		Обрезка штамбовой поросли.	
6	6	20.09		Очистка почвы от сорняков и сухих веток.	
Разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Технология творческой и опытнической деятельности» (6 часов) Темы: «Интерьер кухни, столовой» (2 часа). «Бытовые электроприборы» (1 час). «Исследовательская и созидательная деятельность» (3 часа).					
7	1	27.09		Интерьер и планировка кухни – столовой.	
8	2	27.09		Интерьер и планировка кухни – столовой.	
9	3	04.10		Бытовые электроприборы.	
10	4	04.10		Творческий проект «Кухня моей мечты»	
11	5	11.10		Творческий проект «Кухня моей мечты»	
12	6	11.10		Защита творческого проекта «Кухня моей мечты»	
Раздел «Кулинария» (10часов) Темы: «Санитария и гигиена на кухне» (1 час), «Физиология питания» (1час), «Бутерброды и горячие напитки» (1 час), «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (1 час), «Блюда из овощей и фруктов» (2часа), «Блюда из яиц» (1 час), «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (1 час), « Исследовательская и созидательная деятельность» (2 часа)					
13	1	18.10		Санитария и гигиена на кухне.	
14	2	18.10		Физиология питания.	
15	3	25.10		Бутерброды и горячие напитки.	
16	4	25.10		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	
17	5	08.11		Блюда из овощей и фруктов.	
18	6	08.11		Блюда из овощей и фруктов.	
19	7	15.11		Блюда из яиц.	
20	8	15.11		Приготовление завтрака. Сервировка стола к	

				завтраку.	
21	9	22.11		Творческий проект по разделу «Воскресный завтрак в моей семье»	
22	10	22.11		Творческий проект по разделу «Воскресный завтрак в моей семье»	
<p align="center"><b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 часа)</b></p> <p align="center">Темы: «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (4 часа), «Конструирование швейных изделий» (4 часа) «Швейная машина» (4 часа), «Технология изготовления швейных изделий»</p>					
23	1	29.11		Производство текстильных материалов.	
24	2	29.11		Производство текстильных материалов.	
25	3	06.12		Свойства текстильных материалов.	
26	4	06.12		Свойства текстильных материалов.	
27	5	13.12		Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок.	
28	6	13.12		Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок	
29	7	20.12		Построение чертежа швейного изделия.	
30	8	20.12		Построение чертежа швейного изделия.	
31	9	27.12		Раскрой швейного изделия.	
32	10	27.12		Раскрой швейного изделия.	
33	11	17.01		Инструктаж по технике безопасности при швейных ручных работах.	
34	12	17.01		Стежок, строчка, шов, длина стежка.	
35	13	24.01		Обмётывание срезов косыми и петельными стежками.	
36	14	24.01		Смётывание и замётывание деталей.	
37	15	31.01		Подготовка швейной машины к работе.	
38	16	31.01		Подготовка швейной машины к работе.	
39	17	07.02		Приёмы работы на швейной машине.	
40	18	07.02		Приёмы работы на швейной машине.	
41	19	14.02.		Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани.	
42	20	14.02		Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани.	
43	21	21.02		Технология изготовления швейных изделий.	
44	22	21.02		Технология изготовления швейных изделий.	

### Раздел «Художественные ремёсла» (18 часов)

Темы: «Декоративно – прикладное искусство» (2 часа), «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства», (2 часа), «Лоскутное шитьё», (4 часа) «Исследовательская и созидательная деятельность» (10 часов).

45	1	28.02		Декоративно-прикладное искусство.	
46	2	28.02		Декоративно-прикладное искусство.	
47	3	06.03		Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	
48	4	06.03		Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	
49	5	13.03		Ознакомление с лоскутным шитьём.	
50	6	13.03		Ознакомление с узорами лоскутного шитья «спираль» и «изба»	
51	7	20.03		Выполнение лоскутного шитья по шаблонам.	
52	8	20.03		Технология выполнения аппликации на ткани.	
53	9	03.04		Творческий проект «Лоскутное шитьё». Обоснование проекта.	
54	10	03.04		Выполнение творческого проекта. «Лоскутное шитьё»	
55	11	10.04		Выполнение творческого проекта. «Лоскутное шитьё»	
56	12	10.04		Выполнение творческого проекта. «Лоскутное шитьё»	
57	13	17.04		Подготовка к защите проекта.	
58	14	17.04		Подготовка к защите проекта.	
59	15	24.04		Оформление портфолио.	
60	16	24.04		Оформление портфолио.	
61	17	08.05		Защита творческого проекта.	
62	18	08.05		Защита творческого проекта.	
<b>Сельскохозяйственные работы (6 часов)</b>					
63	1	15.05		Разметка и подготовка грядок к посеву.	
64	2	15.05		Разметка и подготовка грядок к посеву.	
65	3	22.05		Посев овощей.	
66	4	22.05		Посев овощей.	

67	5	29.05		Посев цветов.	
68	6	29.05		Посев цветов.	

## 6 класс

№ п/п	№ п/т	Дата		Тема раздела, количество часов Тема урока	Примечание
		План	Факт		
Сельскохозяйственные работы (6 часов)					
1	1	05.09		Вводный урок. Техника безопасности.	
2	2	05.09		Осенние работы в саду и на пришкольном участке.	
3	3	12.09		Осенние работы в саду и на пришкольном участке.	
4	4	12.09		Осенние работы в саду и на пришкольном участке.	
5	5	19.09		Обрезка штамбовой поросли.	
6	6	19.09		Очистка почвы от сорняков и сухих веток	
Раздел «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 часов) Темы: «Интерьер жилого дома» (1 час), «Комнатные растения в интерьере» (2 часа), «Исследовательская и созидательная деятельность» (3 часа)					
7	1	26.09		Интерьер жилого дома.	
8	2	26.09		Комнатные растения в интерьере.	
9	3	03.10		Комнатные растения в интерьере.	
10	4	03.10		Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	
11	5	10.10		Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	
12	6	10.10		Защита творческого проекта «Растения в интерьере жилого дома»	
Раздел «Кулинария» (10 часов) Темы: «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов» (2 часа), «Блюда из мяса» (2 часа), «Блюда из птицы» (1 час), «Заправочные супы» (1 час), «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 часа) «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 часа)					
13	1	17.10		Блюда из рыбы и нерыбных продуктов.	
14	2	17.10		Блюда из рыбы и нерыбных продуктов.	
15	3	24.10		Технология первичной и тепловой обработки мяса.	
16	4	24.10		Технология первичной и тепловой обработки мяса.	
17	5	07.11		Блюда из птицы.	
18	6	07.11		Заправочные супы.	
19	7	14.11		Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	

20	8	14.11		Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	
21	9	21.11		Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	
22	10	21.11		Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 часа)</b> Темы: «Свойства текстильных материалов» (2 часа), «Конструирование швейных изделий» (4 часа), «Моделирование швейных изделий» (2 часа), «Швейная машина» (2 часа), «Технология изготовления швейных изделий» (12 часов)					
23	1	28.11		Свойства текстильных материалов.	
24	2	28.11		Свойства текстильных материалов.	
25	3	05.12		Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия.	
26	4	05.12		Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия.	
27	5	12.12		Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	
28	6	12.12		Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	
29	7	19.12		Моделирование плечевой одежды.	
30	8	19.12		Моделирование плечевой одежды.	
31	9	26.12		Раскрой плечевого изделия.	
32	10	26.12		Раскрой плечевого изделия.	
33	11	16.01		Ручные швейные работы.	
34	12	16.01		Ручные швейные работы.	
35	13	23.01		Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине.	
36	14	23.01		Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине.	
37	15	30.01		Машинные работы.	
38	16	30.01		Машинные работы.	
39	17	06.02		Обработка мелких деталей плечевого изделия.	
40	18	06.02		Обработка мелких деталей плечевого изделия.	
41	19	13.02		Подготовка к примерке и примерка изделия.	
42	20	13.02		Подготовка к примерке и примерка изделия.	
43	21	20.02		Технология изготовления плечевого изделия.	
44	22	20.02		Технология изготовления плечевого изделия	
<b>Раздел «Художественные ремёсла»</b>					

				<b>«Технологии творческой и опытнической деятельности» (18 часов)</b> Темы: «Вязание крючком» (4 часа) «Вязание спицами» (4 часа) «Исследовательская и созидательная деятельность» (10 часов)	
45	1	27.02		Основные виды петель при вязании крючком.	
46	2	27.02		Основные виды петель при вязании крючком.	
47	3	05.03		Вязание по кругу.	
48	4	05.03		Вязание по кругу.	
49	5	12.03		Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.	
50	6	12.03		Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.	
51	7	19.03		Вязание цветных узоров.	
52	8	19.03		Вязание цветных узоров.	
53	9	02.04		Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	
54	10	02.04		Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	
55	11	09.04		Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	
56	12	09.04		Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	
57	13	16.04		Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	
58	14	16.04		Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	
59	15	23.04		Подготовка к защите творческого проекта.	
60	16	23.04		Подготовка к защите творческого проекта.	
61	17	07.05		Защита творческого проекта	
62	18	07.05		Защита творческого проекта	
<b>Раздел «Сельскохозяйственные работы» (6 часов)</b>					
63	1			Разметка и подготовка грядок для посева	
64	2			Разметка и подготовка грядок для посева	
65	3			Посев овощей.	
66	4			Посев овощей.	
67	5			Посев цветов.	
68	6			Посев цветов	



## 7 класс

	№	дата		Тема раздела, количество часов Тема урока	Примечание
	п/т	План	факт		
Сельскохозяйственные работы (6 часов)					
1	1	05.09		Вводный урок. Техника безопасности.	
2	2	05.09		Осенние работы в саду и на пришкольном участке.	
3	3	12.09		Осенние работы в саду и на пришкольном участке.	
4	4	12.09		Осенние работы в саду и на пришкольном участке.	
5	5	19.09		Обрезка штамбовой поросли.	
6	6	19.09		Очистка почвы от сорняков и сухих веток.	
Разделы «Технология домашнего хозяйства», «Электротехника», (6 часов) Темы: «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере » (2 часа). «Гигиена жилища» (2 часа), «Бытовые электроприборы» (2 часа).					
7	1	26.09		Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	
8	2	26.09		Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	
9	3	03.10		Гигиена жилища.	
10	4	03.10		Гигиена жилища	
11	5	10.10		Бытовые электроприборы.	
12	6	10.10		Бытовые электроприборы.	
Раздел «Кулинария» «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 часов) Темы: «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (1 час), «Изделия из жидкого теста» (1 час), «Виды теста и выпечки» (2 час), «Сладости, десерты, напитки» (2 час), «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»» (2 часа) «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 час)					
13	1	17.10		Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	
14	2	17.10		Изделия из жидкого теста.	
15	3	24.10		Виды теста и выпечки.	
16	4	24.10		Виды теста и выпечки.	
17	5	07.11		Сладости, десерты, напитки.	
18	6	07.11		Сладости, десерты, напитки.	
19	7	14.11		Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	
20	8	14.11		Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	

21	9	21.11		Творческий проект «Сладкоежки»	
22	10	21.11		Творческий проект «Сладкоежки»	
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 часов)</b> Темы: «Свойства текстильных материалов» (2 часа), «Конструирование швейных изделий» (2 часа), «Моделирование швейных изделий» (2 часа), «Швейная машина» (2 часа), «Технология изготовления швейных изделий» (8 часов)					
23	1	28.11		Свойства текстильных материалов.	
24	2	28.11		Свойства текстильных материалов.	
25	3	05.12.		Виды поясной одежды. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.	
26	4	05.12		Виды поясной одежды. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.	
27	5	19.12		Моделирование и подготовка выкройки к раскрою.	
28	6	19.12		Моделирование и подготовка выкройки к раскрою.	
29	7	26.12		Швейная машина.	
30	8	26.12		Швейная машина.	
31	9	16.01		Обработка выточек. Обработка боковых срезов.	
32	10	16.01		Обработка выточек. Обработка боковых срезов	
33	11	23.01		Обработка пояса	
34	12	23.01		Обработка пояса.	
35	13	30.01		Изготовление прорезной петли. Пришивание пуговицы.	
36	14	30.01		Изготовление прорезной петли. Пришивание пуговицы.	
37	15	06.02		Обработка нижнего среза. Окончательная влажно тепловая обработка изделия	
38	16	06.02		Обработка нижнего среза. Окончательная влажно тепловая обработка изделия	
<b>Раздел «Художественные ремёсла», «Исследовательская и созидательная деятельность» ( 23 часа)</b> Темы: «Ручная роспись тканей» (4 часа), «Вышивание» (12 часов), «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 часов)					
39	1	13.02		Виды ручной росписи тканей.	
40	2	13.02		Виды ручной росписи тканей.	
41	3	20.02		Ручная роспись тканей в технике холодный батик.	
42	4	20.02		Ручная роспись тканей в технике холодный батик.	
43	5	27.02		Вышивание крестиком.	
44	6	27.02		Вышивание крестиком.	

45	7	05.03		Вышивание крестиком	
46	8	05.03		Вышивание крестиком.	
47	9	12.03		Вышивание гладью	
48	10	12.03		Вышивание гладью	
49	11	19.03		Вышивание гладью	
50	12	19.03		Вышивание гладью	
51	13	02.04		Вышивание атласными лентами	
52	14	02.04		Вышивание атласными лентами	
53	15	09.04		Вышивание атласными лентами	
54	16	09.04		Вышивание атласными лентами	
55	17	16.04		Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта.	
56	18	16.04		Выполнение проекта «Подарок своими руками»	
57	19	23.04		Выполнение проекта «Подарок своими руками»	
58	20	23.04		Выполнение проекта «Подарок своими руками»	
59	21	30.04		Подготовка к защите творческого проекта	
60	22	30.04		Подготовка к защите творческого проекта	
61	23	07.05		Защита творческого проекта	
62	25	07.05		Защита творческого проекта	
<b>Раздел «Сельскохозяйственный труд» (6 часов)</b>					
63	1			Разметка и подготовка грядок к посеву.	
64	2			Разметка и подготовка грядок к посеву.	
65	3			Посев овощей.	
66	4			Посев овощей.	
67	5			Посев цветов.	
68	6			Посев цветов.	

