

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3
ИМЕНИ З.А. КОСМОДЕМЬЯНСКОЙ ГОРОДА НОВОКУЙБЫШЕВСКА
ГОРОДСКОГО ОКРУГА НОВОКУЙБЫШЕВСК САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
(ГБОУ СОШ № 3 г. НОВОКУЙБЫШЕВСКА)**

Рассмотрено
на заседании ШМО
протокол №__
от «__» августа 20__ г.
Руководитель ШМО

Проверено
«__» августа 20__ г.
Заместитель директора
по УД
_____ Т.В. Амосова

Утверждено
Приказ № _____
от «__» сентября 20__ г.
Директор ГБОУ СОШ №3
г. Новокуйбышевска
_____ Т.А. Иванушкина

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ
для 5-8 классов**

Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»

5-8 класс (девочки)

Направление «Технологии ведения дома»

Личностными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология» являются:

- Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения дома»
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- Овладение установками, нормами и правилами организации труда
- Осознание необходимости общественно-полезного труда
- Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
- Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
- Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
- Трудовой деятельности
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

Предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», являются:

В познавательной сфере:

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
- Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
- Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда.

В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса
- Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
- Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
- Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

В мотивационной сфере:

- Оценивание своей способности и готовности к труду
- Осознание ответственности за качество результатов труда
- Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
- Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

В эстетической сфере:

- Основы дизайнерского проектирования изделия

- Моделирование художественного оформления объекта труда
- Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

В коммуникативной сфере:

- Формирование рабочей группы для выполнения проекта
- Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
- Разработка вариантов рекламных образцов

В психофизической сфере:

- Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
- Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда;
- умениями ориентироваться в мире профессий, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Содержание учебного предмета «Технология»

5-8 класс (девочки) (Синица Н. В., Симоненко В. Д. «Технология. Технология ведения дома», Вентана-Граф, 2018)

Раздел «Кулинария»

- Общие правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, соблюдение санитарных правил и личной гигиены и предупреждение пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом, применение моющих средств для мытья посуды.
- Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.
- Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов, калорийность пищи, факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы рационального питания, роль витаминов в обмене веществ.
- Составление рациона здорового питания. Понятие о микроорганизмах, определение качества пищевых продуктов.
- Значение яиц в питании человека, использование яиц в кулинарии, способы определения свежести яиц, приготовление блюд из яиц, оформление готовых блюд.
- Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов, значение хлеба в питании человека, способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов.
- Виды горячих напитков, правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, способы заваривания. Требования к качеству готовых напитков.
- Виды овощей используемых в кулинарии. Свежемороженые овощи, условия и сроки хранения, способы использования в кулинарии. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Определение качества овощей, хранение овощей в домашних условиях. Правила обработки овощей в домашних условиях. Формы нарезки овощей, инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельного блюда. Технология приготовления салатов из сырых овощей, оформление салатов.

- Виды тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, пассерование). Технология приготовления блюд из отварных овощей, требования к качеству и оформлению готовых блюд.
- Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека, химический состав молока. Способы определения качества молока, условия и сроки хранения молока. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Ассортимент кисломолочных и творожных продуктов.
- Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов. Рыбные полуфабрикаты. Механическая кулинарная обработка рыбных продуктов. Способы разделки рыбы и её кулинарное использование. Инструменты и приспособления для обработки рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и продуктов моря, Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбы.
- Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление, Технология приготовления блюд, посуда, инструменты, приспособления, подача блюд к столу.
- Значение мяса и мясных блюд в питании. Оборудование и инвентарь для кулинарной обработки мяса. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу. Технология приготовления заправочных супов.
- Бобовые макаронные изделия, подготовка к варке. Технология приготовления, Способы варки макаронных изделий, посуда, инвентарь. Соотношение воды и продуктов.
- Механическая и кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Оборудование, инструменты и приспособления для работы с тестом. Пресное тесто, слоёное, дрожжевое, выпекание, технология приготовления выпечки из разных видов теста, начинки для пирогов. Температура выпекания.
- Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Набор столовых приборов и посуды, правила пользования столовыми приборами. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом, приём гостей, приглашение, поздравление.

- Приготовление обеда в походных условиях, обеспечение сохранности продуктов, соблюдение санитарии и гигиены. Кухонный и столовый инвентарь для похода. Природные источники воды, правила и способы разогрева. Соблюдение мер противопожарной безопасности, экологические мероприятия.

Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов»

- Классификация текстильных волокон, способы получения натуральных и искусственных волокон, основная и уточная нити в ткани, лицевая и изнаночная стороны в тканях, переплетение в тканях, свойства тканей. Определение тканей по внешнему виду.
- Классификация машин швейного производства по назначению. Характеристика и область применения современных швейных машин.
- Виды приводов в машинах. Организация рабочего места принцип работы универсальных швейных машин для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Регуляторы в швейных машинах, назначение и работа. Иглы в машине, челночное устройство. Чистка, смазка, устранение неполадок, уход за швейной машиной.
- Сведения из истории одежды, современное направление моды, народный костюм. Основные требования к одежде. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Построение чертежей по своим меркам, расчётные формулы.
- Композиция в одежде - материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм, художественное оформление швейных изделий. Моделирование швейных изделий, зрительные иллюзии. Работа с журнала мод, способы перевода выкройки, расчёт количества ткани на изделие.
- Ручные стежки и строчки, подготовка ткани к раскрою, инструменты и приспособления для раскроя, правила выполнения технологических операций:
- Обработка деталей кроя

- Обработка застёжек, карманов, поясов, горловины, проймы, горловины.
- Обмётывание швов ручным и машинным способом
- Обработка вытачек.
- Обработка низа швейного изделия, ручным и машинным способом.
- Сборка изделия, примерка, исправление дефектов.
- Приёмы влажно – тепловой обработки.
- Контроль качества готового изделия.

Раздел: «Художественные ремёсла»

- Различные виды декоративно – прикладного искусства народов нашей страны.
- Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, роспись по ткани и дереву и др. Инструменты и приспособления для творчества. Традиции, обряды, семейные праздники.
- Декоративная композиция, статическая, динамичная, пластическая. Симметрия и ассиметрия в композиции. Виды орнаментов
- Сведения создания изделий из лоскутков, возможности лоскутной пластики, инструменты и приспособления, шаблоны, лекала. Технология изготовления, использование прокладочных материалов.
- История появления батика, материалы и приспособления, подбор тканей, красок, технология изготовления изделий в технике батика.
- Сведения из истории вязания, современные изделия. Инструменты и приспособления, условные обозначения. Вязание крючком и спицами, Подбор ниток и спиц, выбор изделия. Технология выполнения вязаных изделий.

Раздел: «Оформление интерьера»

- Сведения из истории архитектуры и интерьера, связь с природой,
- Стили в интерьере, создание интерьера кухни, санитарно – гигиенические требования, декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления. Композиция в интерьере, понятие зонирование, использование современных материалов в отделке квартиры. Подбор штор, картин, мебели, ковров, обоев, салфеток. Значение предметов ручного труда в интерьере. Роль освещения в интерьере, использование общего и местного освещения в интерьере. Формы и виды светильников. Современная бытовая техника. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Декоративное цветоводство. Эстетическое составление букетов.

Раздел: «Электротехника»

- Электрическая энергия в промышленности, на транспорте и в быту. Бытовая электротехника электроосветительные приборы в быту, Пути экономии электроэнергии, характеристика ламп накаливания. Общие сведения о современных электромеханических методах нагрева. Правила эксплуатации, соблюдение правил безопасности.

Раздел: «Современное производство и профессиональное самоопределение»

- Сферы и отрасли современного производства, основные составляющие производства. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии связанные с изготовлением швейных изделий, обработке текстильных материалов. Виды учреждений профессионального образования.

Раздел: «Технология исследовательской и опытнической деятельности»

- Выбор темы проекта. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснование выбор лучшего варианта и его решения. Основные виды проектной документации. Способы проведения презентации, экономическая оценка стоимости выполнения проекта.

Технология – 5 класс

№ п / п	Название раздела или темы.	Количество часов на изучение темы	Темы урока		Количество часов на изучение	Пример ная дата проведе ния урока		Характеристика деятельности ученика	Планируемые результаты			
			№ урока	Название		триместр	Примерная дата		Личностные УУД	Познавательные УУД	Коммуникативные УУД	Регулятивные УУД

I.	<u>Кулинария.</u>	<u>10</u>	1-2	Санитария и гигиена. Общие правила безопасных приёмов труда.	2	I	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Оказывать первую помощь при порезах. Изучать основы физиологии питания. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам здорового образа жизни. Определять способы свежести яиц.</p> <p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Сервировать стол к завтраку. Знать правила этикета.</p>	<p>Проявление познавательных интересов. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p>	<p>Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации.</p>	<p>Формирование рабочей группы для выполнения задания проектной деятельности.</p>	<p>Извлекать информацию, ориентироваться в своей системе знаний, добывать новые знания из различных источников.</p>
			3-4	Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения.	2						
			5-6	Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки. Виды бутербродов, значение яиц в питании человека.	2						
			7-8	Сервировка стола к завтраку. Способы складывания салфеток.	2						
			9-10	Правила этикета. Приём гостей, правила поведения в гостях. Экскурсия в школьную столовую.	2						

II.	<u>Создание изделий из текстильных материалов.</u>	<u>22</u>		<u>Контрольная работа №1.</u>				Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из натуральных волокон. Распознавать виды тканей. Определять переплетения в тканях. Определять лицевую и изнаночную стороны в тканях. Изучить устройство современной швейной машины. Чистить и смазывать швейную машину. Овладеть безопасными приёмами труда. Находить информацию о современных направлениях моды. Выполнять эскизную разработку моделей спортивной одежды. Снимать мерки с фигуры человека, записывать результаты измерения. Рассчитывать количество ткани на изделие. Выполнять подготовку ткани к раскрою. Выполнять образцы ручных и машинных	Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. . Овладение установками, нормами правилami научно-организационного и физиче	Оценка технологий чески своих сырь, материалов и областей их применения. Проведение необходимых опытов и исследований при	Развитие ориентировки и координации движений. Развитие ручных операций с помощью	Конструировать и моделировать, изготавливать изделие. Соблюдать безопасность е правил пользования ручных инструментов.	
			11-12	Свойства текстильных материалов.Классификация текстильных волокон.	2								
			13-14	Способы получения натуральных волокон. Переплетение в тканях, лицевая и изнаночные стороны в тканях.									
			15-16	Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, правила безопасной работы на бытовой швейной машине.	2								

			19-20	Конструирование швейных изделий. Сведения из истории одежды, правила снятия мерок.	2			стежков, строчек и швов. Планировать время и последовательность выполнения отделочных операций и работы в целом. Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.	ского труда.	подбора сырья. Соблюдение норм и правил безопасности.	машин и механизмов.
			21-22	Конструирование швейных изделий. Построение чертежа по своим меркам.	2						
			23-24	Моделирование швейных изделий. Расчёт количества ткани на изделие.	2						
			25-26	Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою, раскрой изделия. Смётывание изделия ручными стежками.	2						
			27-28	Стачивание срезов изделия машинной строчкой. Разутюживание и заутюживание швов.	2						

			39-40	Материалы для лоскутной пластики. Изготовление шаблонов для швейного изделия.	2			шитья. Изготавливать шаблоны. Обсуждать наиболее удачные работы. Оформлять изделие в технике узелкового батика. Организовать рабочее место. Выбирать краски и краситель.	и предметной технологической деятельности.		ких операций.	
			41-42	Роспись ткани. История появления техники батика, материалы, инструменты.	2							
			43-44	Свободная роспись ткани. Применение солевого раствора. Экскурсия в музей города.	2			Создавать композицию с изображением пейзажа для панно в технике свободной росписи по ткани. Посещать музей.				
I V	<u>Оформление интерьера.</u>	<u>4</u>	45-46	<u>Контрольная работа №2.</u> Интерьер кухни. Создание эскиза интерьера кухни с учётом санитарно-	2			Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими	Готовность к рациональному ведению домаш	Художественное оформление интерьера,	Предавление эстетическом	Формирование эстетической

				гигиенических требований.				требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере.	него хозяйства.	с учётом требований	оформления.	среды
			47-48	Интерьер кухни. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.	2							
V	<u>Электро-техника.</u>	<u>2</u>	49-50	Бытовые электроприборы. Электроосветительные и электронагревательные приборы их безопасная эксплуатация.	2			Осознавать роль электротехнической энергии в нашей жизни и необходимости её экономии. Правила эксплуатации холодильника и микроволновой печи.	Овладение правилами научной организации труда.	Владение способами научной организации труда	Представление о мире техники.	Выполнение безопасных приёмов труда.

V I	<u>Современное производство и профессиональное самоопределение.</u>	<u>2</u>	51-52	Сферы и отрасли современного производства. Профессии, связанные с изготовлением швейных изделий. Экскурсия в ателье города.	2			Знакомиться с технологической культурой современного производства. Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Посещать предприятия лёгкой промышленности.	Планирование образовательной и профессиональной карьеры.	Выбор профиля или проф. в учреждениях среднего обр.	Предавление о профессиях.	Построение планов в профессионального образования.
V II	<u>Технология творческой опытнической деятельности</u>	<u>16</u>	53-54	<u>Контрольная работа №3.</u> Исследовательская и созидательная деятельность. Организационно-подготовительный этап.	2			Осуществлять идею изделия на основе опроса маркетинговых опросов. Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Оформлять интерьер декоративными	Проявление техник о-технического и экономического мышле	Ориентация в имеющихся и возможных средствах и	Оформление технических документов и учёта	В диалоге с учителями вырабатывать критерии оценки

			55-56	Выбор темы проекта. Обоснование возникшей проблемы.	2			растениями. Организовывать и проводить праздники (юбилей, день рождение). Изготавливать сувенир в технике художественной росписи ткани. Готовить блюда национальной кухни. Участвовать в проектах социальной направленности.	ния при организации своей деятельности, самооценка готовности к предпринимательской деятельности с сфере технического труда.	технология создания объектов труда. Владение алгоритмами и методами решения организационных и технологических задач. Документирован	ом действующим нормативам и стандартам. Публичная презентация и защита проекта.	и определять степень успешности выполнения своей работы и работы всех. Составлять план выполнения задач, решения проблем творческого и	
			57-58	Конструкторский этап. Техника безопасности при выполнении творческого проекта, инструменты и приспособления.	2			Находить необходимую информацию в печатных изданиях и Интернете. Выбирать виды изделия. Создавать эскизы и модели. Графически оформлять проект, составлять технологическую карту. Подготавливать документацию на ЭВМ. Оценивать себестоимость изделия. Разработать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Проводить защиту и презентацию проекта.					
			59-60	Технологический этап. Выполнение практической части проекта.	2								
			61-62	Расчёт себестоимости продукта, экологическая оценка. Выполнение практической части проекта.	2								
			63-64	Разработка рекламного проспекта. Выполнение практической части проекта.	2								

			65-66	Заключительная часть проекта. Оценка и анализ выполненного проекта.	2			Анализировать выполненные творческие работы.		ие результаты труда и проектной деятельности	поискового характера, выполнения проекта совместно с учителем.
			67-68	<u>Защита проекта.</u> Показ презентации, подведение итогов по выполнению творческого проекта.	2						

Технология – 6 класс

№ п / п	Название раздела или темы.	Количество часов на изучение темы	Темы урока		Количество часов на изучение	Примерная дата проведения урока		Характеристика деятельности ученика	Планируемые результаты					
			№ урока	Название		триместр	Примерная дата		Личностные УУД	Познавательные УУД	Коммуникативные УУД	Регулятивные УУД		
I.	<u>Кулинария.</u>	<u>10</u>	1-2	Санитария и гигиена. Общие правила безопасных приёмов труда.	2	I		Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Оказывать первую помощь при порезах. Изучать основы физиологии питания. Находить рецепты блюд,	Проявление познавательных интересов. Готовность к рациональному	Рациональное использование рабочей учебной и дополнительной техники	Формирование рабочей группы для выполнения	Извлекать информацию, ориентироваться в своей системе		
			3-4	Физиология питания. Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах.	2									
			5-6	Технология приготовления пищи.	2									

			Блюда из молока и кисломолочных продуктов, питательная ценность и химический состав молока.				отвечающие принципам здорового образа жизни. Определять способы свежести яиц. Приготавливать и оформлять бутерброды.	ведению домашнего хозяйства.	ческой и технологической информации.	проекта с учётом общественной информации.	знаний, добытых новыми знаниями из различных ист.
		7-8	Технология приготовления пищи. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2			Сервировать стол к завтраку. Знать правила этикета.				
		9-10	Технология приготовления пищи. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, приготовление гречневой каши. Экскурсия в школьную столовую.	2			Определять качество молочных продуктов, Готовить блюда из творога. Определять срок годности кисломолочных продуктов. Готовить блюда из бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд из рыбы и продуктов моря.				

II.	<u>Создание изделий из текстильных материалов.</u>	<u>22</u>	11-12	Контрольная работа №1. Свойства текстильных материалов. Классификация текстильных волокон животного происхождения	2		Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из натуральных волокон. Распознавать виды тканей. Определять переплетения в тканях. Определять лицевую и изнаночную стороны в тканях. Изучить устройство современной швейной машины.	Развитие	Оценка	Развитие	Консультации	
			13-14	Свойства текстильных материалов. Свойства и дефекты в тканях.	2		Чистить и смазывать швейную машину. Овладеть безопасными приемами труда.	Трудолюбия	технологически	мотивирующие	ориентированные	и моделировать
			15-16	Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.	2		Находить информацию о современных направлениях моды. Выполнять эскизную разработку моделей спортивной одежды. Снимать мерки с фигуры человека, записывать результаты измерения.	ответственности за качество своей деятельности	х своих товаров, сырья, материалов и областей их применения.	координаторские	нацеливание	движения

			17-18	Элементы машиноведения. Виды приводов их преимущества и недостатки.	2			Рассчитывать количество ткани на изделие. Выполнять подготовку ткани к раскрою. Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Планировать время и последовательность выполнения отделочных операций и работы в целом. Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.	умственного и физического труда.	опытов и исследований при подборе сырья. Соблюдение норм и правил безопасности.	операции с помощью ю машин и механизмов.	рументов.
			19-20	Конструирование и моделирование швейных изделий. Снятие мерок, построение чертежа по меркам.	2							
			21-22	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой и смётывание швейного изделия.	2							
			23-24	Технология изготовления швейных изделий. Стачивание срезов и обмётывание срезов изделия.	2							
			25-26	Технология изготовления швейных изделий. Обработка застёжки в изделии.	2							

				Выполнение эскизов орнамента, зарисовка узоров.				образцы рукоделия. Выполнять симметричную и ассиметричную композиции. Выполнять эскизы орнаментов одежды, декоративного панно. Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Составлять орнамент для лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны. Обсуждать наиболее удачные работы.	Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности.	ая эстетическая организация труда.	ий при выполнении различных технических операций.	
		37-38	Истрия	Лоскутное шитьё. создания изделий из лоскута, возможности лоскутной пластики.	2							
		39-40		Материалы для лоскутной пластики. Изготовление шаблонов для швейного изделия.	2							
		41-42		Технология изготовления панно в технике лоскутной пластики. Соединение деталей между собой.	2			Посещать музей.				
		43-44		Технология изготовления панно в технике лоскутной пластики. Соединение деталей между собой. Экскурсия.								

I V	<u>Оформление интерьера.</u>	<u>4</u>	45-46	Контрольная работа №2. Интерьер жилого дома. Роль освещения в интерьере, естественное и искусственное освещение.	2		Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере.	Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.	Художественное оформление интерьера, с учётом требований	Предавление о эстетической среде	Формирование эстетической среды
			47-48	Комнатные растения в интерьере. Оформление балконов, лоджий, декоративное цветоводство.	2						
V	<u>Электро-техника.</u>	<u>2</u>	49-50	Бытовые электроприборы. Пути экономии электрической энергии, лампы накаливания.	2		Осознавать роль электротехнической энергии в нашей жизни и необходимости её экономии. Правила эксплуатации холодильника и микроволновой печи.	Овладение правилами научной организации труда.	Владение способами научной организации и труда	Предавление о мир е техники.	Выполнение безопасных приёмов труда

V I	<u>Современное производство и профессиональное самоопределение.</u>	<u>2</u>	51-52	Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера. Экскурсия на предприятие лёгкой промышленности.	2			Знакомиться с технологической культурой современного производства. Знакомиться по справочнику с массовыми профессиями, находить информацию о возможностях получения проф. образования. Посещать предприятия легкой промышленности.	Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	Эстетическая рациональность осущест	Представление о выделении мелкого ремонтного места	Ремонт изделий из различных материалов исполнения с использованием ручных инструментов.
V II I	<u>Технология творческой опытнической деятельности</u>	<u>16</u>	53-54	<u>Контрольная работа №3.</u> Исследовательская и созидательная деятельность. Организационно-подготовительный этап	2			Осуществлять идею изделия на основе опроса маркетинговых опросов. Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Оформлять интерьер декоративными	Проявление технических особенностей и экономическое мышле	Ориентация в имеющихся и возможных сред	Оформление технических документов с учё	В диалоге с учителем выражать критерии оценк
			55-56	Выбор темы проекта. Обоснование возникшей проблемы.	2							

			57-58	Конструкторский этап. Техника безопасности при выполнении творческого проекта, инструменты и приспособления.	2			растениями. Организовывать и проводить праздники (юбилей, день рождение). Изготавливать сувенир в технике художественной росписи ткани. Готовить блюда национальной кухни. Участвовать в проектах социальной направленности.	ния при органи зации своей деятель ности, самооц енка готовн ости к предпр инимат ельско й деятель ности с сфере технич еского труда.	техно логия созда ния объек тов труда . Владе ние алгор итма ми и метод ами реше ния орган изаци онны х и техни ко- техно логич еских задач. Доку	ом дейс тву ющ их нор мат ивов и стан дарт ов. Пуб лич ная през ента ция и защ ита прое кта.	и и опред елять степе нь успе шнос ти выпо лнени я своей работ ы и работ ы всех. Состав лять план выпо лнени я задач, реше ния пробл ем творч	
			59-60	Технологический этап. Выполнение практической части проекта.	2			Находить необходимую информацию в печатных изданиях и Интернете. Выбирать виды изделия. Создавать эскизы и модели. Графически оформлять проект, составлять технологическую карту.					
			61-62	Расчёт себестоимости продукта, экологическая оценка. Выполнение практической части проекта	2			Подготавливать документацию на ЭВМ. Оценивать себестоимость изделия. Разработать варианты рекламы.					
			63-64	Разработка рекламного проспекта. Выполнение практической части проекта.	2			Подготавливать пояснительную записку.					

				Показ презентации, подведение итогов по выполнению творческого проекта.			Проводить защиту и презентацию проекта. Анализировать выполненные творческие работы.		менти рован ие резул ьтато в труда и п\д.	еског о и поиск ового харак тера, выпо лнени я.
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

Технология – 7 класс

№ п / п	Название раздела или темы.	Количество часов на изучение темы	Темы урока		Количество часов на изучение	При мер ная дата прове де ния урока		Характеристика деятельности ученика	Планируемые результаты			
			№ урока	Название		триместр	Примерная дата		Личностные УУД	Познавательные УУД	Коммуникативные УУД	Регулятивные УУД
I.	<u>Кулинария.</u>	<u>10</u>	1-2	Общие правила безопасных приёмов труда. Физиология питания. Пищевые отравления.	2	I		Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.	Проявление познавательных интересов.	Рациональное использование учебных	Формирование рабочих групп	Извлекать информацию, ориентир

		3-4	Технология приготовления пищи. Мясо и мясные продукты.	2		Оказывать первую помощь при порезах. Изучать основы физиологии питания.	Готовность к рациональному	ой и дополнител	пы для вып	овать ся в своей
		5-6	Технология приготовления пищи. Кисломолочные продукты и блюда из них.	2		Находить рецепты блюд, отвечающие принципам здорового образа жизни. Сервировать стол к завтраку, обеду, знать правила этикета.	альном у ведени ю домаш него хозяйс тва.	ьной техни ческо й и техно логич еской инфо рмац ии.	ны олне ния прое кта с учёт ом общ еност и инте ресов.	своей систе ме знан ий, добы вать новы е знан ия из разли чных ист.
		7-8	Технология приготовления пищи. Мучные изделия. Виды теста.	2		Определять качество молочных продуктов, Готовить блюда из творога. Определять срок годности кисломолочных продуктов.				
		9-10	Технология приготовления пищи. Приготовление блюда из варёных овощей. Экскурсия в школьную столовую.	2		Знать разновидности теста, выпекать изделия из теста. Осваивать безопасные приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря.				

II.	<u>Создание изделий из текстильных материалов.</u>	<u>22</u>	11-12	Контрольная работа №1. Свойства текстильных материалов Технология производства химических волокон.	2			Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из натуральных волокон. Распознавать виды тканей. Определять переплетения в тканях. Определять лицевую и изнаночную стороны в тканях. Изучить устройство современной швейной машины. Чистить и смазывать швейную машину. Овладеть безопасными приёмами труда. Находить информацию о современных направлениях моды. Выполнять эскизную разработку моделей спортивной одежды. Снимать мерки с фигуры человека, записывать результаты измерения. Рассчитывать количество ткани на изделие.	Развитие	Оцен	Разв	Конс	
			13-14	Нетканые материалы из химических волокон. Уход за изделиями из химических волокон.	2			и трудол юбия и ответс твенно сти за качест во своей деятел ьности . Овлад ение устано вками, норма ми правил ами научно й органи зации умстве нного	ка техно логи чески х свойс тв сырь я, мате риал ов и облас тей их прим енен ия. Пров еден ие необ ходи мых опыт ов и	Оцен ка техно логи чески х свойс тв сырь я, мате риал ов и облас тей их прим енен ия. Пров еден ие необ ходи мых опыт ов и	Разв итие мот ори ки и коо рди нац ии дви жен ия рук при рабо те с руч ным и инст рум ента ми и вып олне нии опер аци	Конс труи ровать и моде лиро вать, изгот авлив ать издел ие. Собл юдат ь безоп асны е прав ила пользо ван ия ручн ых инст	
			15-16	Элементы машиноведения. Универсальная швейная машина с электроприводом.	2								
			17-18	Назначение и принцип получения зигзагообразной строчки. Неполадки в работе швейной машины, способы устранения. Чистка, смазка шв.машины.	2								
			19-20	Конструирование и моделирование швейных изделий.	2								

				Силуэт, стиль в одежде. Требования, предъявляемые к шв. изделиям.			Выполнять подготовку ткани к раскрою. Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Планировать время и последовательность выполнения отделочных операций и работы в целом. Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Овладевать безопасными приёмами труда.	и физиче ского труда.	иссле дова ний при подб оре сырь я. Собл юден ие норм и прав ил безоп аснос т.	и с пом ощь ю маш ин и мех аниз мов.	руме нтов.
		21- 22	Технология изготовления швейных изделий. Расчётные формулы для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	2							
		23- 24	Технология изготовления швейных изделий. Построения чертежа по своим меркам.	2							
		25- 26	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой изделия, правила подготовки к примерке	2							
		27- 28	Технология изготовления швейных изделий. Обработка боковых и плечевых срезов.	2							
						Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладеть умениями обработки притачного пояса, застёжки, среза низа изделия. Уметь производить ВТО готового изделия.					

			29-30	Технология изготовления швейных изделий. Виды, обработка застёжки.	2		Производить контроль выполненной работы. Устранять возникшие дефекты.				
			31-32	Устранение возникших дефектов. Контроль качества готового изделия.	2						
II	<u>Художественные ремёсла.</u>	<u>1</u> <u>2</u>	33-34	Вязание крючком. Краткие сведения из истории старинного рукоделия, современные модели связанные крючком.	2		Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе городского музея. Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Выполнять симметричную и ассиметричную композиции. Выполнять эскизы орнаментов	Бережное отношение к природным и хозяйственным ремёслам. Проявление познавательных интере	Дизайнерские проекты и изделия или рациональные эстетические организации	Достижение общедоступности точности движений при выполнении различных	Развитие творческих способностей её труда .
			35-36	Вязание крючком. Инструменты и материалы, виды крючков.	2						
			37-38	Вязание крючком. Основные виды петель, условные обозначения.	2						

			39-40	Вязание крючком. Вязание полотна.	2		одежды, декоративного панно. Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Составлять орнамент для лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны. Обсуждать наиболее удачные работы.	сов и активн ости в данной област и предме тной технол огичес кой деятель ности.	я труда .	ичн ых техн олог ичес ких опер аци й.	
			41-42	Вязание крючком. Вязание по кругу.	2		Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать крючком. Посещать музей.				
			43-44	Вязание крючком. Изготовление образцов вязания крючком и сувениров Экскурсия в музей города.	2						
I V .	<u>Оформление интерьера.</u>	<u>4</u>	45-46	<u>Контрольная работа №2.</u> Интерьер жилого помещения. Роль комнатных растений в жизни человека.	2		Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере.	Готовн ость к рацион альном у ведени ю домаш него хозяйс тва.	Худо жеств енное офор млен ие интер ьера, с учёто м требо ваний	Пре дста влен ие о эсте тиче ско м офо рмл ени и.	Форм ирова ние эстет ическ ой среды .
			47-48	Интерьер жилого помещения. Уход за комнатными растениями.	2						

V	<u>Современное производство и профессиональ- ное самоопределе ние.</u>	4	49- 50	Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная кара. Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.	2			Анализировать типовые структуры предприятия и проф. деления работников. Знакомиться по справочнику с массовыми профессиями. Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства.	Овладе ние правил ами научно й органи зации труда. Развит ие трудол юбия и	Владе ние способо бами научн ой органи зации и труда Эстет ическ ое и рацио	Пре дста влен ие о мир е техн ики. Пре дста влен ие о вып олне	Выпо лнени е безоп асных приё мов труда Ремо нт издел ий из разли чных
---	--	---	-----------	---	---	--	--	--	---	--	---	---

			51-52	Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная кара. Виды учреждений проф. образования.	2			ответственно за качество своей деятельности.	нальное оснащение рабочего места	нии мелкого ремонта одежды, обуви.	материалов с исползованием ручных инструментов.
V	<u>Технология творческой опытнической деятельности.</u>	<u>1</u> <u>6</u>	53-54	<u>Контрольная работа №3.</u> Исследовательская и созидательная деятельность. Организационно-подготовительный этап	2		Осуществлять идею изделия на основе опроса маркетинговых опросов. Собрать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Оформлять интерьер декоративными растениями.	Проявление техник о-технического и экономического мышления	Ориентация в имеющихся и возможных средствах и техно	Оформление технических документов и стандартизации с учётом	В диалоге с учителями выработать критерии оценки
			55-56	Выбор темы проекта. Обоснование возникшей проблемы	2						

			57-58	Конструкторский этап. Техника безопасности при выполнении творческого проекта, инструменты и приспособления.	2		Организовывать и проводить праздники (юбилей, день рождение). Изготавливать сувенир в технике художественной росписи ткани. Готовить блюда национальной кухни. Участвовать в проектах социальной направленности.	при органи зации своей деятель ности, самооо ценка готовн ости к предпр инимат ельско й деятель ности с сфере технич еского труда.	логия созда ния объек тов труда . Владе ние алгор итма ми и метод ами реше ния орган изаци онны х и техни ко- техно логич еских задач. Доку	действи ю их нор мат ивов и стан дарт ов. Пуб лич ная през ента ция и защ ита прое кта.	опред елять степе нь успе шнос ти выпо лнени я своей работ ы и работ ы всех. Состав лять план выпо лнени я задач, реше ния пробл ем творч
			59-60	Технологический этап. Выполнение практической части проекта.	2		Находить необходимую информацию в печатных изданиях и Интернете. Выбирать виды изделия. Создавать эскизы и модели. Графически оформлять проект, составлять технологическую карту. Подготавливать документацию на ЭВМ. Оценивать себестоимость изделия. Разработать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку.				
			61-62	Расчёт себестоимости продукта, экологическая оценка. Выполнение практической части проекта.	2						
			63-64	Разработка рекламного проспекта. Выполнение практической части проекта.	2						
			65-66	Заключительная часть проекта. Оценка и анализ выполненного проекта.	2						

			67-68	<u>Защита проекта.</u> Показ презентации, подведение итогов по выполнению творческого проекта.	2			Проводить защиту и презентацию проекта. Анализировать выполненные творческие работы.		менти рован ие резул ьтато в труд.	еског о и поиск ового харак тера.
--	--	--	-------	--	---	--	--	---	--	--	--

Технология – 8 класс

№ п / п	Название раздела или темы.	Количество часов на изучение темы	Темы урока		Количество часов на изучение	При- мер- ная дата прове- дения урока		Характеристика деятельности ученика	Планируемые результаты			
			№ урока	Название		триместр	Примерная дата		Личностные УУД	Познавательные УУД	Коммуникативные УУД	Регулятивные УУД
I.	<u>Кулинария.</u>	5	1	Общие правила безопасных приёмов труда. Санитарно-гигиенические мероприятия в кабинете кулинарии.	1	I		Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Оказывать первую помощь при порезах. Изучать	Проявл ение познава тельные х интерес ов. Готовн ость к рацион	Рацион альное использ ование учебно й и дополн ительно й техниче	Форм ирова ние рабоч ей групп ы для выпол нения проект	Извл екать инфо рма- цию, орие нтир овать ся в своей
			2	Физиология питания. Составление меню из	1							

			малокалорийных продуктов.			основы физиологии питания. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам	альном у ведени ю домашн его хозяйст ва.	ской и техноло гическо й информ ации.	та с учёто м общн ости интер есово в.	систе ме знан ий, добы вать новы е знан ия из разли чных ист.
		3	Технология приготовления пищи. Фигурная нарезка овощей.	1		здорового образа жизни. Виды сервировок, знать правила этикета. Выполнять фигурную нарезку овощей.				
		4	Технология приготовления мясных бульонов, оценка качества первых блюд, подача к столу.	1		Определять качество продуктов из мяса. Готовить блюда из мяса. Знать разновидности первых блюд.				
		5	Сервировка стола. Этикет. Оформление стола к празднику, организация фуршета.	1		Оформлять стол к празднику, оформлять стол для фуршета. Осваивать безопасные приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря.				

II.	<u>Создание изделий из текстильных материалов</u>	<u>8</u>	6	<u>Свойства текстильных материалов.</u> Определение волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти, химических волокон.	1		Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из искусств. волокон.	Развитие	Оценка	Разви	Конс
			7	<u>Элементы машиноведения.</u> Техника безопасности. Назначение и конструкция современных приспособлений к швейным машинами.	1		Распознавать виды тканей. Определять переплетения в тканях. Изучить устройство современной швейной машины. Чистить и смазывать швейную машину. Овладевать безопасными приёмами труда.	трудол юбия и ответст веннос ти за качеств о своей деятель ности. Овладе ние устано вками, нормам и правил ами научно й органи зации умстве нного и	технол огичес ких свойст в сырья, матери алов и	Оценк а мотор ики и коорд инаци и движе ния рук при работ е с ручны ми инстр умент ами и выпол нении опера ции с помо щью маши н и	Конс труи ровать и моде лиро вать, изгот авлив ать издел ие. Собл юдат ь безоп асны е прав ила польз ован ия ручн ых инст
			8	<u>Конструирование швейных изделий.</u> Правила пользования журналом мод, проверять и корректировать выкройку с учётом своих мерок и особенностей фигуры.	1		Находить информацию о современных направлениях моды. Выполнять эскизную разработку моделей спортивной одежды.	и	сырья, матери алов и	Провед ение необхо димых опытов и исслед ований при подбор е сырья.	и

			9	<u>Моделирование швейных изделий.</u> Зрительные иллюзии для подчёркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.	1			Снимать мерки с фигуры человека, записывать результаты измерения. Рассчитывать количество ткани на изделие. Выполнять подготовку ткани к раскрою. Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов.	физического труда.	Соблюдение норм и правил безопасности.	механизмов.	рументов.
			10	<u>Технология изготовления швейных изделий.</u> Обработка деталей кроя.	1			Планировать время и последовательность выполнения отделочных операций и работы в целом.				
			11	<u>Технология изготовления швейных изделий.</u> Обработка карманов.		II		Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.				
			12	<u>Технология изготовления швейных изделий.</u> Обработка горловины и проймы изделия.				Овладевать безопасными приёмами труда.				
			13	<u>Технология изготовления швейных изделий.</u> Обработка низа изделия различными способами.				Осуществлять				

							самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Владеть умениями обработки, застёжки, среза низа изделия. Уметь производить ВТО готового изделия. Производить контроль выполненной работы. Устранять возникшие дефекты.				
II	<u>Художественные ремёсла.</u>	<u>5</u>	14	<u>Вязание на спицах.</u> Краткие сведения из истории вязания, современные модели связанные спицами.	1		Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе городского музея.	Бережное отношение к природным и хозяйственным ремёслам.	Дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация	Достижение потребности точно сти движений при выполнении разли	Развитие творческих способностей ей труда .
			15	<u>Вязание на спицах.</u> Инструменты и материалы для вязания.	1		Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные	Проявление познава			

			16	<u>Вязание на спицах.</u> Основные виды петель, условные обозначения.	1		образцы рукоделия. Подбирать спицы и нитки для вязания. Выполнять набор петель. Выполнять виды платочной вязки, чулочной, снимать петли. Производить контроль качества выполненного изделия.	тельные х интерес ов и активно сти в данной области предме тной техноло гическо й деятель ность.	ация труда.	чных техно логич еских опера ций.	
			17	<u>Вязание на спицах.</u> Вязание образцов на спицах.	1						
			18	<u>Вязание на спицах.</u> Вязание образцов на спицах	1						
I V	<u>Оформление интерьера.</u>	<u>2</u>	19	Современные стили в интерьере. Эскиз планировки комнаты для подростка.	1		Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с	Готовн ость к рацион альном у ведени	Художе ственно е оформл ение интерье	Предс тавле ние о эстети ческо м	Форм ирова ние эстет ическ ой

			20	Выполнение эскиза комнаты для подростка.	1		функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы размещения мебели и декоративных элементов.	ю домашнего хозяйства.	ра, с учётом требований	оформлении	среды
V	<u>Современное производство и профессиональное самоопределение.</u>	<u>2</u>	21	Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карта.	1		Анализировать типовые структуры предприятия и профессиональной деятельности работников. Знакомиться по справочнику с массовыми профессиями. Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства				

			22	Экскурсия на предприятие лёгкой промышленности города.	1		Знакомство с профессиями нашего города, востребованными профессиями.	Овладение правилами научной организации труда. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	Владение способами научной организации труда. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места.	Представление о мире техники. Представление о выполнении мелкого ремонта одежды.	Выполнение безопасных приёмов труда. Ремонт изделий из различных материалов с использованием ручн
V I	<u>Технология творческой опытнической деятельности.</u>	<u>12</u>	23	Исследовательская и созидательная деятельность. Организационно-подготовительный этап	1		Осуществлять идею изделия на основе опроса маркетинговых опросов. Собирать	Проявление технико-техниче	Ориентация в имеющихся и возмож	Оформление технической	В диалоге с учителем

		24	Выбор темы проекта. Обоснование возникшей проблемы. Цель и задачи проекта.	1		коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Оформлять интерьер декоративными растениями. Организовывать и проводить праздники (юбилей, день рождения). Изготавливать сувенир в технике художественной росписи ткани.	ского и экономического мышления при организации своей деятельности, самооценка готовности к предпринимательской деятельности с сфере техниче ского труда.	ных средств и технологий создания объектов в труда. Владение алгоритмами и методами решения организационных и техниче ских задач. Документирование	й документа и учётом действующих нормативов стандартов. Публичная презентация и защита проек та.	вырабатывать критерии оценки и определять степень успешности выполнения своей работы и работ всех. Составлять план выполнения
		25	Конструкторский этап. Необходимые инструменты и приспособления при выполнении проектной работы.	1		Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Оформлять интерьер декоративными растениями. Организовывать и проводить праздники				
		26	Техника безопасности при выполнении творческого проекта. Выполнение практической части проекта.	1		Изготавливать сувенир в технике художественной росписи ткани.				
		27	Расчёт себестоимости продукта, экологическая оценка.	1		Готовить блюда национальной кухни. Участвовать в проектах социальной направленности.				
		28	Разработка рекламного проспекта.	1		Находить необходимую информацию в				

