

**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 № 7
от «10» июня 2021г.

Руководитель ШМО
_____ И.В. Минейкина

ПРОВЕРЕНО

«11» июня 2021 г.

Заместитель директора по
УВР
_____ Н.Н. Мордвинова

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 130 -од
от «11» июня 2021 г.

Директор ГБОУ СОШ № 3
г. Новокуйбышевска
_____ Т.В. Амосова

Рабочая программа

по технологии (девочки)

для 5-9 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
- 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 распространенных 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 асимметрия 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.		Темы урока	Пример ная дата проведе ния урока	Характеристика деятельности ученика	Планируемые результаты
------------------------	---	--	-------------------	--	--	-------------------------------

I.	Кулинария.	10	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, отвечающие принципам здорового образа жизни. Определять способы свежести яиц. Приготавливать и оформлять бутерброды. Сервировать стол к завтраку. Знать правила этикета.	Проявление познавательных интересов. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.	Рациональное исполнение учебной и дополнительной технической и технологической информации.	Формирование рабочих групп для выполнения проектных работ.	Извлекать информацию, ориентироваться в своей системе знаний, добывать новые знания из различных источников.
			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.	Создание изделий из текстильных материалов.	22	11	Контрольная работа №1.	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. Овладевать 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	
			12	Свойства текстильных материалов. Классификация текстильных волокон.									ка
				13	Способы получения натуральных волокон. Переплетение в тканях, лицевая и изнаночные стороны в тканях.				Изучать свойства тканей из натуральных волокон. Распознавать виды тканей. Определять переплетения в тканях. Изучить устройство современной швейной машины. Чистить и смазывать швейную машину. Овладевать 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.	е	ка	итие	труи
				14	Свойства текстильных материалов. Классификация текстильных волокон.				Изучать 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. Овладевать 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.	е	ка	итие	труи
			15	Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, правила безопасной работы на бытовой швейной машине.	2			Изучать 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. Овладевать 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.	е	ка	итие	труи	
			16	Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, правила безопасной работы на бытовой швейной машине.				Изучать 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. Овладевать 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.	е	ка	итие	труи	
			17	Элементы машиноведения. Правила подготовки швейной машины к работе				Изучать 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. Овладевать 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.	е	ка	итие	труи	
			18	Элементы машиноведения. Правила подготовки швейной машины к работе				Изучать 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. Овладевать 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.	е	ка	итие	труи	

			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.	подборе 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	Оформление интерьера.	4	45 46	Контрольная работа №2. Интерьер кухни. Создание эскиза интерьера кухни с учётом санитарно-				Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими	Готовность к рациональному ведению домашнего	Художественное оформление интерьера,	Представление о эстетическом	Формирование эстетической
					2							

				гигиенических требований.			требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере.	него хозяйства.	с учётом требований	оформления и.	среды
			47 48	Интерьер кухни. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.	2						
V	Электро-техника.	2	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 научно-организационной организации труда.	Владение способами научной организации труда	Представление о мире техники.	Выполнение безопасных приёмов труда

V I	Современное производство и профессиональное самоопределение.	2	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. учрежден иях среднего обр.	Предавлен ие о профессио нальн ого образовани я.	Построение планов в профессионального образования.
V II	Технология творческой опытнической деятельности	16	53 54	Контрольная работа №3. 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 интерьеры декоративными	Проявление техник о-технического и экономическо го мышле	Ориентация в имеющихся и возможных средст вах и	Оформление техни ческой док ументац ии с учё	В диалоге с учителями вырабатывать критерии оценок

			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 органи зации своей деятель ности, самооц енка готовн ости к предпр инимат ельско й деятель ности с сфере технич еского труда.	техно логия х созда ния объек тов труда Владе ие алгор итма ми и метод ами реше ния орган изаци онны х и техни ко- техно логич еских задач. Доку менти рован	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. Соста влять план выпо лнени я задач, реше ния пробл ем творч еског о и	
			57 58	Конструкторский этап. Техника безопасности при выполнении творческого проекта, инструменты и приспособления.	2							
			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		Проводить защиту и презентацию проекта.					

			65- 66	Заключительная часть проекта. Оценка и анализ выполненного проекта.	2
			67- 68	Защита проекта. Показ презентации, подведение итогов по выполнению творческого проекта.	2

		Анализировать выполненные творческие работы.		ие резул ьтато в труда и прект оной деяте льнос ти		поиск ового харак тера, выпо лнени я проек та совме стно с учите л ем.

Технология - 6 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			
			(Я о а >»	Название		а н 4» 4> S S а н	(Я н Я 4 № Я № а 4> 5 S а И		4> н >4 № Н 4» о № S	41 н >4 № >4 D га И 09 >5 Св № м о и	4) н >4 № 09 S Й t s £	® > >» S S o
I.	Кулинария.	10	1-2	Санитария и гигиена. Общие правила безопасных приёмов труда.	2			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,	Проявл ение познав ательн ых интере сов. Готовн ость к ирацион альном у	Рацио нальн ое испол ьзова ние учебн ой и допол нител ьной техни	Фор мир ован ие рабо чей груп пы для вып олне ния	Извл екать инфо рма цию, орие нтир овать ся в своей систе ме
			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.	ведени ю домаш него хозяйс тва.	ческо й и техно логич еской инфо рмац ии.	прое кта с учёт ом общ ност и инте ресо вов.	знан ий, добы вать новы е знан ия из разли чных 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.	Создание изделий из текстильных материалов.	22	11	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	Развитие	Оцен	Разв	Конс					
			12										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.	и	ка	итие	труи
			13														
14	Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.	2			ение	ка	итие	труи									
15									Свойства текстильных материалов. Свойства и дефекты в тканях.	2			устано	Оцен	Разв	Конс	
16																	Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.
15	Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.	2			норма	Оцен	Разв	Конс									
16									Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.	2			ми	Оцен	Разв	Конс	
15																	Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.
16	Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.	2			ами	Оцен	Разв	Конс									
15									Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.	2			научно й	Оцен	Разв	Конс	
16																	Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.
15	Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.	2			зации	Оцен	Разв	Конс									
16									Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.	2			и	Оцен	Разв	Конс	
15																	Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.
16	Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.	2			ходи	Оцен	Разв	Конс									
15									Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.	2			мых	Оцен	Разв	Конс	
16																	Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.
15	Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.	2			инст	Оцен	Разв	Конс									
16									Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.	2			рум	Оцен	Разв	Конс	
15																	Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.
16	Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.	2			ми и	Оцен	Разв	Конс									
15									Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.	2			вып	Оцен	Разв	Конс	
16																	Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.
15	Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.	2			ции	Оцен	Разв	Конс									
16									Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства, виды неполадок в швейных машинах.	2				Оцен	Разв	Конс	

			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.	умстве нного и физиче ского труда.	опыт ов и иссле дова ний при подб оре сырь я. Собл юден ие норм и прав ил безоп аснос т.	опер аци и с пом ощь ю маш ин и мех аниз мов.	руме нтов.
			19 20	Конструирование и моделирование швейных изделий. Снятие мерок, построение чертежа по меркам.	2			Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.				
			21 22	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой и смётывание швейного изделия.	2			Овладевать безопасными приёмами труда. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.				
			23 24	Технология изготовления швейных изделий. Стачивание срезов и обмётывание срезов изделия.	2			Овладеть умениями обработки притачного пояса, застёжки, среза низа				
			25 26	Технология изготовления швейных изделий. Обработка застёжки в изделии.	2							

			27 28	Технология изготовления швейных изделий. Обработка пояса в изделии	2			изделия. Уметь производить ВТО готового изделия. Производить контроль выполненной работы. Устранять возникшие дефекты.				
			29 30	Технология изготовления швейных изделий. Обработка среза низа в изделии.	2							
			31 32	Устранение возникших дефектов. Контроль качества готового изделия.	2							
II	Художественные ремёсла.	12	33 34	Декоративноприкладное искусство народов нашей страны. Цветовые сочетания в орнаменте.	2			Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе городского музея. Анализировать особенности декоративного искусства народов России.	Бережное отношение к природным и хозяйственным ремёслам.	Дизайнерские проекты и изделия или рациональные	Достижение необычных возможностей	Развитие творческих способностей
			35 36	Основы композиции и восприятия при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2			Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные		изделия или рациональные	точности движений	трудолюбия

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

IV	Оформление интерьера.	4	45	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.	Готовность к рациональному Уведению домашнего хозяйства.	Художественное оформление интерьера, с учётом требований	Представление о эстетической среде	Формирование эстетической среды
			46									
			47 48	Комнатные растения в интерьере. Оформление балконов, лоджий, декоративное цветоводство.	2			Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере.				
V	Электро-техника.	2	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 научно-организационного труда.	Владение способами научной организации труда	Представление о мире техники.	Выполнение безопасных приёмов труда

V I	Современное производство и профессиональное самоопределение.	2	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 рациональное оснащение рабочего места.	Представление о выделенных материалах.	Ремонт изделий из различных материалов использования ручных инструментов.
V II I	Технология творческой опытно-конструкторской деятельности	16	53 54	Контрольная работа №3. Исследовательская и созидательная деятельность. Организационно-подготовительный этап	2			Осуществлять идею изделия на основе опроса маркетинговых опросов. Сбирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Оформлять интерьеры декоративными	Проявление технических навыков и творческих способностей.	Ориентация в мире технологий.	Оформление технических документов.	В диалоге с учителем 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			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 х созда ния объек тов труда Владе ие 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 выпол нени я своей работ ы и работ ы всех. Состав лять план выпол нени 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.				
			61 62	Расчёт себестоимости продукта, экологическая оценка. Выполнение практической части проекта	2			Графически оформлять проект, составлять технологическую карту. Подготавливать документацию на ЭВМ. Оценивать себестоимость изделия. Разработать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку.				
			63 64	Разработка рекламного проспекта. Выполнение практической части проекта.	2							
			65 66	Заключительная часть проекта. Оценка и анализ выполненного проекта.	2							
			67 68	Защита проекта.	2							

				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	Примерная дата проведения урока		Характеристика деятельности ученика	Планируемые результаты			
			(Я	Название		а	И		С	С	С	С
I.	Кулинария.	10	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 учебн	Формирование рабочей группы	Извлекать информацию, ориентир

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

II.	Создание изделий из текстильных материалов.	22	11	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. Владеть безопасными приемами труда. Находить информацию о современных направлениях моды. Выполнять эскизную разработку моделей спортивной одежды. Снимать мерки с фигуры человека, записывать результаты измерения.	Развитие трудолюбия и ответственно сти за качество своей деятельности	Оцен ка техно логи чески своис тв сырь я, мате риал ов и облас тей их прим енен ия.	Разв итие ори жина льно сти и креатив ности	Конс трукти ровать и модели ровать, изготавли вать, авли вать изделия. Собл юдать безо пасные пра вила пользования ручн ых инст румента ми и выполне нии опер аци
			12									
			13									
			14									
			15									
16	Элементы машиноведения. Универсальная швейная машина с электроприводом.	2			Овладение установками, нормами правил ами научно й органи зации умстве нного	Пров еден ие необ ходи мых опыт ов и						
17	Назначение и принцип получения зигзагообразной строчки. Неполадки в работе швейной машины, способы устранения. Чистка, смазка шв.машины.	2			Рассчитывать количество ткани на изделие.							
18												
			19	Конструирование и моделирование швейных изделий.	2							
			20									

				Силуэт, стиль в одежде. Требования, предъявляемые к шв. изделиям.			Выполнять подготовку ткани к раскрою. Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов.	и физического труда.	исследования при подборе сырья.	и с помощью машин и механизмов.	рументов.
			21 22	Технология изготовления швейных изделий. Расчётные формулы для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	2		Планировать время и последовательность выполнения отделочных операций и работы в целом. Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.		Соблюдение норм и правил безопасности.		
			23 24	Технология изготовления швейных изделий. Построения чертежа по своим меркам.	2		Овладевать безопасными приёмами труда. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.				
			25 26	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой изделия, правила подготовки к примерке	2		Овладеть умениями обработки притачного пояса, застёжки, среза низа изделия. Уметь производить ВТО готового изделия.				
			27 28	Технология изготовления швейных изделий. Обработка боковых и плечевых срезов.	2						

			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	Художественные	1		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.	Бережн	Дизай	Дос	Разви	
I.	ремёсла.	2	33 34				Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Выполнять симметричную и ассиметричную композиции. Выполнять эскизы орнаментов	ое отноше	нерск	тиж	тие		
			35 36	Вязание крючком. Инструменты и материалы, виды крючков.	2			Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Выполнять симметричную и ассиметричную композиции. Выполнять эскизы орнаментов	ние к природным и хозяйс	ое прект	ение нео	творч	
			37 38	Вязание крючком. Основные виды петель, условные обозначения.	2			Проявл	твенны	ирова	бохо	еских	
								ам.	ия или	издел	ости	способност	
								Проявл	м ремёсл	ия или	ости	ей	
								ение познав	ам.	рацио	ости	труда	
								ательн	ремёсл	нальн	дви		
								ых интере	ам.	ая	жен		
									эстет	эстет	ий		
									ическ	ическ	при		
									ая	ая	вып		
									организа	организа	олне		
									ции	ции	нии		
									интере	интере	разл		

			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						
			43 44	Вязание крючком. Изготовление образцов вязания крючком и сувениров Экскурсия в музей города.	2		Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать крючком. Посещать музей.				
IV	Оформление интерьера.	4	45 46	Контрольная работа №2. 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	Форм ирова ние эстет ическ ой среды
			47 48	Интерьер жилого помещения. Уход за комнатными растениями.	2						Форм ирова ние эстет ическ ой среды

производство и
профессиональ-
ное
самоопределе
ние.

49-
50

Сферы производства,
профессиональное
образование и
профессиональная кара.
Поиск информации о
возможностях и путях
получения
профессионального
образования и
трудоустройства.

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 спосо бами научи ой органи зации и труда Эстет ическ ое и рацио	Пре дета влей ие о мир е техн ики. Пре дета влей ие о вып олне	Выпо лнени е безоп асных приё мов труда Ремо нт издел ий из раз ли чных
---	--	---	--

		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, самооц енка готовн ости к предпр инимат ельско й деятель ности с сфере технич еского труда.	логия х созда ния объек тов труда Владе ие алгор итма ми и метод ами реше ния орган изаци онны х и техни ко- техно логич еских задач. Доку	дейс тву ющ их нор мат ивов стан дарт ов. Пуб лич ная през ента ция и защ ита прое кта.	опред елять степе нь успе шнос ти выпол нени 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.				
		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.
---	--	--

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

II.	Создание изделий из текстильных материалов	8	6	Свойства текстильных материалов. 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 трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и	Оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения. Проведение необходимых опытов и исследований при подборе	Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью	Конструировать модели
			7	Элементы машиноведения. Техника безопасности. Назначение и конструкция современных приспособлений к швейным машинам.	1			Распознавать виды тканей. Определять переплетения в тканях. Изучить устройство современной швейной машины. Чистить и смазывать швейную машину. Овладеть безопасными приемами	Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и	Проведение необходимых опытов и исследований при подборе	Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью	Соблюдать безопасные приемы
			8	Конструирование швейных изделий. 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.	Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и	Проведение необходимых опытов и исследований при подборе	Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью	Соблюдать безопасные приемы

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

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

			16	Вязание на спицах. Основные виды петель, условные обозначения.	1		образцы рукоделия. Подбирать спицы и нити 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	Вязание на спицах. Вязание образцов на спицах.	1						
			18	Вязание на спицах. Вязание образцов на спицах	1						
IV	Оформление интерьера.	2	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 ведени	Худож ственно е оформл ение интерье	Предс тавле ние о эстети ческо	Форм ирова ние эстет ическ мой

			20	Выполнение эскиза комнаты для подростка.	1		функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы размещения мебели и декоративных элементов.	ю домашн его хозяйст ва.	ра, с учётом требова ний	оформ лении	среды
V	Современное производство и профессиональ ное самоопределе ние.	2	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	Технология творческой опытнической деятельности.	12	23	Исследовательская и созидательная деятельность. Организационно-подготовительный этап	1		Осуществлять идею изделия на основе опроса маркетинговых опросов. Собирать	Проявление технических 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 рождение).	ского и экономического мышления при организации своей деятельности, самооценки готовности к предпринимательской деятельности с сфере технического труда.	ных средств и технологий создания объектов в труде. Владение алгоритмами и методами решения организационных и технических задач. Документирование	й документации с учётом действующих нормативов и стандартов. Публикация презентаций и защита проек	выработывать критерии оценки и определять степень успешности работ и работ всех. Составлять план выполнения
			25	Конструкторский этап. Необходимые инструменты и приспособления при выполнении проектной работы.	1		Изготавливать сувенир в технике художественной росписи ткани. Готовить блюда национальной кухни. Участвовать в проектах социальной направленности. Находить необходимую информацию в				
			26	Техника безопасности при выполнении творческого проекта. Выполнение практической части проекта.	1						
			27	Расчёт себестоимости продукта, экологическая оценка.	1						
			28	Разработка рекламного проспекта.	1						

			29	Выполнение практической части проекта.	1			печатных издания и Интернете. Выбирать виды изделия. Создавать эскизы и модели. Графически оформлять проект, составлять технологическую карту. Подготавливать документацию на ЭВМ.		результатов труд.		я задач, решения проблем творческого и поискового характера.
			30	Выполнение практической части проекта.	1			Оценивать себестоимость изделия. Разработать варианты рекламы.				
			31	Выполнение практической части проекта.	1			Подготавливать пояснительную записку.				
			32	Выполнение практической части проекта.	1			Проводить защиту и презентацию проекта.				
			33	Заключительная часть проекта. Оценка и анализ выполненного проекта.	1			Анализировать выполненные творческие работы.				
			34	Защита проекта. Показ презентации, подведение итогов по выполнению творческого проекта.	1							
	ИТОГО:				34							

