Приложение 1.3.

ООП ООО (5-8 классы) МБОУ «Гимназия №1» на 2018-2019 учебный год

(утверждена приказом директора Гимназии от 31.08.2018г №406)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия №1»

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Рабочая программа курса

учебного предмета / внеурочной деятельности

**«Технология» (девочки)**

**5-8 класс**

на 2019 – 2020 учебный год

Доронина Лариса Владимировна, учитель ИЗО первой квалификационной категории

г. Нижневартовск

2019 г.

**Оглавление рабочей программы:**

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_3
2. Содержание учебного предмета «Технология»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_9
3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

3.1. Сетка часов\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_13

3.2.Календарно-тематическое планирование

1. 5 КЛАСС\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_17
2. 6 КЛАСС\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_27
3. 7 КЛАСС\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_36
4. 8 КЛАСС\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_47
5. **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**Направление «Технологии ведения дома»**

**Раздел «Кулинария»**

**5 класс**

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

**6-8класс**

Выпускник научится:

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда рыбы, мяса, птицы, круп и макаронных изделий, супы и гарниры. отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы, самостоятельно приготовить полноценный обед из трёх блюд.

Выпускник получит возможность научиться:

* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
* организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
* экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
* оформлять приготовленные блюда, сервировать обеденный стол , стол к ужину, фуршетный стол;
* соблюдать правила этикета за столом

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

**5 класс**

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

**6 класс**

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты машинной строчки;
* выполнять все виды машинных операций;
* конструировать и шить швейные изделия;
* определять основные стили одежды и современные направления моды;
* самостоятельно раскроить и сшить дизайнерскую подушку в 6 классе
* создать своими руками по выбору аксессуар для летнего отдыха, праздничный наряд, летнюю сумку с вышивкой в 7 классе.

**Раздел «Интерьер жилого дома**».

**5 -7класс**

Выпускник научится:

* проектировать интерьер кухни и других жилых комнат;
* самостоятельно пересаживать комнатные растения и украшать ими интерьер жилого помещения.
* - самостоятельно оформлять интерьер эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства.

Выпускник получит возможность научиться:

* различать стили и дизайнерские направления в оформлении интерьера жилых комнат;
* технологии выращивания комнатных растений;
* - создавать своими руками предметы декора для интерьера жилого дома.

**Раздел « Рукоделие и художественные ремёсла»**

**7 -8класс**

Выпускник научится:

- современным художественным видам творчества, ремёслам

Выпускник получит возможность научиться:

- создавать своими руками творческую работу по выбору: батик- роспись по ткани, техника вышивания швом крест, вышивка лентами, атласная гладь.

**Раздел «Технология ведения дома»**

**8 класс**

Выпускник научится:

* Элементы домашней экономики
* Бюджет семьи
* Иметь представление о личных сбережениях

Выпускник получит возможность научиться:

* Рассчитывать затраты на приобретение необходимых вещей
* Составлять список расходов семьи за месяц, год
* Оценивать затраты на питание семьи за неделю

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

**5-7 класс**

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

В результате изучения курса «Технология» (девочки) должны быть достигнуты определенные результаты.

**Личностными результатами является формирование следующих действий:**

♦ сформированность личностных познавательных, интеллектуальных и творческих способностей и интересов в предметной технологической деятельности и необходимости непрерывного образования в современном обществе Л1;

♦ самостоятельность в приобретении новых знаний, практических умений и навыковЛ2;

**♦** мотивация образовательной деятельности на основе личностно ориентированного подхода Л3;

♦ развитие теоретического, технико-технологического, экономического и исследовательского мышления Л5;

♦ развитие трудолюбия и ответственности, стремление к эффективной трудовой деятельности Л6;

♦ толерантное осознание, готовность и способность вести диалог с другими людьми, находить общие цели для их достижений Л7;

♦ формирование эмоционально-личностного отношения к ценностям народной культуры Л9.

**Метапредметные результаты:**

**Регулятивные УУД:**

♦ умение адекватно оценивать себя, свои способности; видеть связь между затраченными усилиями и достигнутыми результатами Р1;

♦ умение самостоятельно определять способы решения учебных, творческих, исследовательских и социальных задач на основе заданных алгоритмов Р2;

♦ формирование умений продуктивно работать, общаться и взаимодействовать друг с другом, планировать и выполнять совместную коллективную работу, корректировать результаты совместной деятельности Р3;

♦ владение навыками исследовательской и проектной деятельности, определение целей и задач, планирование деятельности, построение доказательств в отношении выдвинутых гипотез, самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; формулирование выводов, представление и защита результатов исследования в заданном формате Р4;

♦ использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личную, общественно значимую и потребительскую стоимость Р5;

♦ овладение нормами и правилами культуры труда на рабочем месте и правилами безопасности при выполнении различных технологических процессов Р6.

**Познавательные УУД:**

*В познавательной сфере:*

♦ владение базовыми понятиями и терминологией, объяснять их с позиций явлений социальной действительности П1;

♦ опыт использования полученных знаний и умений при планировании и освоении технологических процессов, при обработке конструкционных материалов распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; П2;

♦ подбор материалов, инструментов, оснастки, оборудования в соответствии с технологической, технической и графической документацией П3;

♦ подбор естественных и искусственных материалов для практических и проектных работ П4;

♦ владение способами научной организации труда при выполнении практических, исследовательских и проектных работ П5;

♦ применение межпредметных и внутри предметных связей в процессе разработки технологических процессов и проектно-исследовательских работ П6.

*В ценностно-мотивационной сфере:*

♦ умение ориентироваться в мире нравственных, социальных и эстетических ценностей, в будущем активного участника процессов модернизации различных сторон общественной жизни П7;

♦ уважение ценностей иных культур и мировоззрения П8;

♦ осознание ответственности за здоровый образ жизни, качество результатов труда, экономии материалов, сохранение экологии П11.

*В трудовой сфере:*

♦ знание моральных и правовых норм, относящихся к трудовой деятельности, готовность к их исполнению П12;

♦ умение планировать процесс труда, технологический процесс с учетом характера объекта труда и применяемых технологий П14;

♦ выполнять подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом материально-энергетических ресурсов П15;

♦ проектирование и составление графической документации, последовательности технологических операций с учетом разрабатываемого объекта труда или проекта 16;

♦ участие в проектной деятельности, владение приемами исследовательской деятельности П17;

♦ соблюдение культуры труда, трудовой и технологической дисципли­ны, норм и правил безопасности работ, пожар­ной безопасности, правил санитарии и гигиены П18;

♦ умение самостоятельно выполнять отбор информации с использование различных источников информационных технологий, для презентации результатов практической и проектной деятельности П19;

*В физиолого-психологической сфере:*

♦ сочетание образного и логического мышления в про­цессе трудовой, проектной и исследовательской деятельности П21;

♦ развитие моторики, координации и точности движений рук при вы­полнении различных технологических операций, при работе с ручными и механизированными инструментами, механизмами и станками П22.

*В эстетической сфере:*

♦ умение эстетически и рационально оснастить рабочее мес­та, с учетом требований эргономики и научной организации труда П23;

♦ умение проектировать разрабатываемое изделие или проект, с учетом требований дизайна, эргономики и эстетики овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда П24

**Коммуникативные УУД**:

♦ практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации; знания о конструктивном взаимодействии людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением П25;

♦ умение использовать современные средства связи и коммуникации для поиска необходимой учебной и социальной информации П26;

♦ умение работать в коллективе при выполнении практических и проектных работ, с учетом общности интересов и возможностей всех участников трудового коллектива, установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями П27;

♦ умение публично отстаивать свою точку зрения, выполнять презентацию и защиту проекта изделия, про­дукта труда или услуги П28

1. **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» (ДЕВОЧКИ)**

**Основной целью** курса **"Технология"** в соответствии с требованиями ФГОС является формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях.

**Содержание курса** строится на основе системно-деятельностного подхода при которому учащихся формируются и развиваются универсальные учебные действия (УУД) и реализуется главная задача образования – гражданское становление личности.

**5КЛАСС**

* Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по ***«Кулинарии».*** В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформление различных изделий. При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.
* При изучении темы ***«Машиноведения»*** учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.
* Тема ***«Материаловедение»*** знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.
* В разделе ***«Художественные ремесла»*** включена тема «Знакомство с творчеством народов ханты и манси», как региональный компонент. Новизной в рабочей программе является творческая практическая деятельность по созданию декоративного панно в технике «холодный батик», художественная роспись по ткани ранее не включалась в программу.
* Часы раздела ***"Технологии творческой и опытнической деятельности***" в 5 классе включены в каждый изучаемый раздел.

**6 КЛАСС**

* **Кулинария. технология приготовления пищи**
* **Инструктаж по ТБ и ОТ на занятиях по Кулинарии. Технология приготовления первых блюд (супов).** Стартовая тестовая работа по технологии. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Схема приготовления картофельного супа с фрикадельками. Супы – пюре.
* **Технология приготовления блюд из мяса и птицы.** Питательная ценность мяса и птицы. Условия и сроки его хранения. Тепловая обработка мяса. *Практические работы.* Куриное филе в кляре.*Варианты объектов труда.* Куриное филе в кляре. Паэлья.
* **Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.** *Основные теоретические сведения.* Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. *Практические работы.* Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы. Блюда из вареной и жареной рыбы.
* **Блюда из круп и макаронных изделий.** *Основные теоретические сведения.* Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы «B». Причины увеличения веса и объема при варке. *Практические работа:* Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.
* **Технология приготовления десерта.** *Варианты объектов труда. Кексы; мафины; бисквитные пирожные.*
* **Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола.** *Основные теоретические сведения.*Правила при приготовлении обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё.*Практическая  работа.* Исследование состава обеда.
* **Сервировка стола к обеду.** Слайд- презентация. Доклады по столовому этикету. *Практическая часть:* Моделирование схемы сервировки стола в тетради. Сервировка стола по группам. Складывание салфеток. План воскресного обеда (примерное меню, расчёт количества продуктов, оформление стола, элементы декора, посуда, приборы, сервировка стола)
* **Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»** Презентация и защита творческого проекта «Воскресный обед для всей семьи»
* **ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА.**

Планировка жилого дома. Интерьер жилого помещения. Комнатные растения в интерьере квартиры. Технология выращивания комнатных растений. Творческий проект «Растения в интерьере дома».

* **ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ВЯЗАНИЯ КРЮЧКОМ.**

**Технология выполнения вязаных изделий. Вязание полотна.**

* *Основные теоретические сведения.* Материалы для вязания. Виды крючков. Приемы вязания основных петель. Чтение схем вязания. Технология выполнения вязаных изделий. *Практические работы.* Вязание рядами. Прибавление и убавление петель. Вязание декоративных элементов для одежды.

**Вязание игрушки.** *Практические работы.* Вязание рядами. *Варианты объектов труда.* Вязание игрушки амигурами.

**Творческий проект «Вязаная игрушка» .** Итоговое занятие по «Основы технологии вязания крючком»».**.** Презентация и защита творческого проекта

**СОЗДАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ.**

* Текстильные материалы из химических волокон. И их свойства. Конструирование швейных изделий. Моделирование плечевой одежды.Технология изготовления швейных изделий. Раскрой. Технология дублирования деталей. Ручные работы Уход за швейной машиной. Дефекты машинной строчки и их устранение. Виды машинных операций. Обработка мелких деталей. Подготовка и проведение примерки изделия. Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов. Технология обработки срезов подкрайной обтачкой. Обработка боковых и нижнего срезов изделия, окончательная отделка. Технология пошива подушки.
* **ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ «ДИВАННАЯ ПОДУШКА». Запуск 4 проекта**  Разработка творческого проекта «Диванная подушка». Презентация проекта.
* **Запуск пятого проекта «Моё портфолио».**

**7 КЛАСС**

* **Раздел 1. Тема: Кулинария. Технология приготовления пищи. Запуск 1 проекта «Праздничный сладкий стол»**

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта/услуги. Приготовление блюд из молока, мучные изделия, сладкие блюда. Сервировка праздничного стола. Понятие о коллективных творческих проектах.

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части творческого проекта семиклассников. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

* **Раздел 2. Тема: Интерьер жилого дома. Запуск 2 проекта « Умный дом»,** «**Декоративная рамка для фотографий»**

Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Интерьер жилого дома. Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства.

* **Раздел 3. Рукоделие и художественные ремёсла. Запуск 3 проекта « Подарок своими руками»**

Художественные ремесла.

Творческий проект по выбору. Выбор варианта творческого проекта: батик- роспись по ткани, техника вышивания швом крест, вышивка лентами, атласная гладь.

* **Раздел 4. Тема: Создание швейных изделий. Запуск 4 проекта «Аксессуар для летнего отдыха», «Праздничный наряд», «Летняя сумка с вышивкой»**

Материаловедение: текстильные волокна животного происхождения. Определение тканей по сырьевому составу.

Конструирование поясной одежды, конструкции юбок.

Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.Получение пакета готовых выкроек из Интернета. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Модели сумок для проекта. Моделирование и пошив изделия. Декор изделия. Демонстрация готового изделия. Защита проекта.

* **Запуск пятого проекта «Моё портфолио». Мои успехи в освоении технологии 7 класс»**

**8 КЛАСС**

Содержание данной программы разработано на основе программы М.В. Хохловой. Н.В.Синицы, Симоненко В.Д. Основные разделы: **«Рукоделие и художественные ремёсла»**, **«Семейная экономика».**

* **Раздел «Электротехника» заменён разделом «Обработка пищевых продуктов», так** как, в кабинете имеется достаточная материально-техническая база - необходимое оборудование, приспособления для кулинарных работ. Работа с пищевыми продуктами наиболее приемлема для обучения девочек.
* В разделе **«Технология изготовления швейного изделия»,** предусмотрено поузловая обработка деталей, проектирование и изготовление плечевого изделия. При выборе объектов швейных изделий в программе учтены возрастные и личностные особенности учащихся 8 класса. Учащимся предлагается работа с готовыми выкройками несложных фасонов, взятых из современных журналов мод, интернет сайтов.
* **В разделе «Семейная экономика учащиеся знакомятся с б**юджетом семьи, рациональное планирование расходов,, информацией о товарах расходами на питание, сбережения семьи. Выполняют практические работы по составлению расходов на себя, практикуются в маркетинговом выборе товаров.
* В разделе **«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» ученицы знакомятся с видами декоративно-прикладного творчества – вышивкой. Выполняют технику –« владимирский шов», « белая гладь», «атласная гладь».** Выполнение проектов предусмотрено по теме «Банкет-коктейль» и «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».

**3.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ОТВОДИМЫХ НА ОСВОЕНИЕ КАЖДОЙ ТЕМЫ В 5-8 КЛАССЕ**

**3.1. СЕТКА ЧАСОВ**

**5 КЛАСС**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование темы (раздела) | Количество часов |
|
| 1 | Введение в предмет. Творческая проектная деятельность | 2 |
| 2 | ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА. Проект №1«Кухня моей мечты» | 4 |
| 2 | КУЛИНАРИЯ. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ. Запуск первого проекта №2 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи». | 12 |
| 3 | СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ. | 20 |
| 5 | ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ №3 Варианты: «Набор столовых салфеток», «Текстильный набор для кухни», «Фартук для кулинарных работ». | 14 |
| 6 | РУКОДЕЛИЕ И ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА. Творческий проект по выбору. | 12 |
| 7 | Запуск пятого проекта «Моё портфолио». | 6 |
|  | ИТОГО | 70 |

**6 КЛАСС**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование темы (раздела) | Количество часов |
|
| 1 | КУЛИНАРИЯ.ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.  Запуск первого проекта «Приготовление воскресного обеда для всей семьи». | 16 |
| 2 | ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА.  Запуск второго проекта «Растения в интерьере дома». | 6 |
| 3 | ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ВЯЗАНИЯ КРЮЧКОМ.  Запуск третьего проекта «Вязаная игрушка». | 10 |
| 4 | СОЗДАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ. | 26 |
| 5 | ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ «ДИВАННАЯ ПОДУШКА». Запуск четвёртого проекта | 8 |
| 6 | Запуск пятого проекта «Моё портфолио». | 4 |
|  | ИТОГО | 70 |

**7 КЛАСС**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование темы (раздела) | Количество часов |
|
| 1 | КУЛИНАРИЯ. Технология приготовления пищи.  Запуск 1 проекта «Праздничный сладкий стол» | 16 |
| 2 | ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА.  Запуск 2 проекта « Умный дом», «Декоративная рамка для фотографий» | 8 |
| 3 | РУКОДЕЛИЕ И ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА.  Запуск 3 проекта « Подарок своими руками» | 16 |
| 4 | СОЗДАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ. Запуск 4 проекта «Аксессуар для летнего отдыха», «Праздничный наряд», «Летняя сумка с вышивкой» | 26 |
| 5 | Запуск пятого проекта «Моё портфолио». | 4 |
|  | ИТОГО | **70** |

**8 КЛАСС**

**ТЕМЫ В 8 КЛАССЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование темы (раздела) | Количество часов |
|
| 1 | Технология ведения дома | 6 |
| 2 | Обработка пищевых продуктов | 8 |
| 3 | Рукоделие и художественные ремёсла | 9 |
| 4 | Технология изготовления швейного изделия | 11 |
| 5 | Моё портфолио. | 1 |
|  | ИТОГО | 35 |

**3.2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ (ДЕВОЧКИ)»**

**5 КЛАСС**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Учебная неделя | Тема раздела | Кол-во часов раздела | Тема урока | Содержание | Планируемый результат | Промежуточная аттестация |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | 1 неделя | Введение в предмет. Творческая проектная деятельность | 2 | Введение в предмет технология. | Понятия «технология», «портфолио», «проектирование». Задачи проектной деятельности. Этапы выполнения проекта. Защита проекта. | Л2; Л6; Л5; Р1; Р2; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П18; П22; П25; П27. |  |
| 2 | Понятие о творческих проектах. Этапы выполнения проекта. |
| 3 | 2 неделя | Интерьер жилого дома. Проект №1«Кухня моей мечты» | 4 | Интерьер и планировка кухни - столовой | Знакомство с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Устройство современной кухни. Планировка кухни с помощью шаблонов и ПК. Работа над творческим проектом «Кухня моей мечты», презентация проекта. | Л1; Л2; Л3; Л4; Л5;Л7., Р1; Р2; Р3; Р4; Р5; П1; П2; П3; П4; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П16, П18; П21; П22;П25;П26,П27,П28 |  |
| 4 | Разработка плана размещения оборудования на кухне. |
| 5 | 3 неделя | Творческий проект «Кухня моей мечты» | тематический контроль |
| 6 | Защита творческого проекта |  |
| 7 | 4 неделя | Кулинария. Проект №2 «Воскресный завтрак для всей семьи» | 12 | Санитария и гигиена на кухне. | Вводный инструктаж. Правила гигиены и санитарии. Организация рабочего места.  Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Первая помощь при порезах и ожогах.  Физиология питания: содержание в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов; индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды | Л2; Л6; Л3; Л7,Л4; Л5; Р1; Р2; Р3; Р5; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П20; П21; П22; П25; П26;П27 |  |
| 8 | Здоровое питание. |  |
| 9 | 5 неделя | Виды бутербродов. | Виды бутербродов. Приготовление и оформление бутербродов (простые, горячие, закрытые). Горячие напитки (чай, кофе, какао). Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомство с профессией пекарь. | Л2; Л6; Л3; Л7,Л4; Л5; Р1; Р2; Р3; Р5; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П20; П21; П22; П25; П26;П27 |  |
| 10 | Горячие напитки |
| 11 | 6 неделя | Блюда из сырых овощей и фруктов | Определение доброкачественности овощей и фруктов. Выполнение кулинарной механической обработки овощей и фруктов. Квиллинг - фигурная нарезка овощей и фруктов для художественного оформления салатов. Последовательность приготовления блюд по технологической карте. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов салат «Греческий», фруктовый салат «Детский») | Л2; Л6; Л3; Л7,Л4; Л5; Р1; Р2; Р3; Р5; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П20; П21; П22; П25; П26;П27 |  |
| 12 | Блюда из сырых овощей и фруктов |
| 13 | 7 неделя |  |  | Блюда из отварных овощей | Выполнение кулинарной тепловой обработки овощей. Определение готовности продукта при тепловой обработке. Разновидности тепловой обработки овощей. Последовательность приготовления блюд по технологической карте. Приготовление салатов из отварных овощей (салат «Винегрет»). | Л2; Л6; Л3; Л7,Л4; Л5; Р1; Р2; Р3; Р5; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П20; П21; П22; П25; П26;П27 |
| 14 | Блюда из отварных овощей |
| 15 | 8 неделя | Сервировка стола к завтраку | Слайд- презентация. Участие в мастер-классе по сервировке стола к завтраку.  Доклады по столовому этикету и истории возникновения искусства сервировки стола  Практическая часть:   * Моделирование схемы сервировки стола в тетради. * Сервировка стола по группам. * Складывание салфеток. * План воскресного завтрака (примерное меню, расчёт количества продуктов, оформление стола, элементы декора, посуда, приборы, сервировка стола) | Л2; Л6; Л3; Л7,Л4; Л5; Р1; Р2; Р3; Р5; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П20; П21; П22; П25; П26;П27 | промежуточный контроль |
| 16 | Сервировка стола к завтраку |  |
| 17 | 9 неделя | Защита творческого проекта «Воскресный завтрак для всей семьи» | Итоговое занятие по «Кулинарии».  Презентация и защита творческого проекта «Воскресный завтрак для всей семьи» (примерное меню, расчёт количества продуктов, оформление стола, элементы декора, посуда, приборы, сервировка стола). | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П25; П26; П27, П28 | тематический контроль |
| 18 | Презентация проектов. |  |
| 21 | 11 неделя | Создание изделий из текстильных материалов. | 20 | Технология изготовления ткани. Ткацкие переплетения. | Презентация«Технология изготовления ткани»:производство ткани нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Знакомство с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Производство нитей и тканей в домашних условиях, инструменты и приспособления, которыми пользовались для прядения в старину. Знакомство с профессиями оператор прядильного производства и ткач. | Л2; Л5, Л6; Л7 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П22; П23; П25; П27 |  |
| 22 | Определение направления долевой нити. |
| 23 | 12 неделя | Текстильные материалы и их свойства. | Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Характеристика различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определение направления долевой нити в ткани. |  |
| промежуточный контроль |
| 24 | Волокна растительного происхождения. |
| 25 | 13 неделя |  |  | Выполнение ручных работ с применением х/б тканей. | Ручная работа с применением х/б тканей по образцу. Кукла- оберег «Травница». Раскрой. Выполнение ручных стежков. Набивка. Декор. | Л2; Л5, Л6; Л7 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П22; П23; П25; П27  ЛПР № 11 |  |
| 26 | «Кукла – травница». Ручная работа |
| Конструирование швейных изделий | Инструменты и приспособления. Снятие мерок. Расчёт по формулам отдельных элементов чертежа швейных изделий. Чертёж швейного изделия по заданным размерам. Изготовление выкройки фартука. |
| 27 | 14 неделя |
| Изготовление выкройки фартука. |
| 28 |
| 29 | 15 неделя |  | Раскрой швейного изделия. | Организация рабочего места для раскройных работ. Инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек. Обмеловка выкройки с учётом припуска на шов и подгибку. Выкраивание деталей швейного изделия. | Л2; Л5, Л6; Л7 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П22; П23; П25; П27 |  |
| 30 | Раскрой швейного изделия. |
| 31 | 16 неделя | Ручные швейные работы. | Образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. |
| Изготовление образцов ручных работ |
| тематический контроль |
| 32 |
| 33 | 17 неделя | Машиноведение. Швейная машина. | Устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение прямой и зигзагообразной машинной строчки, с различной длиной стежка по намеченным линиям, по прямой и с поворотом под углом, с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнение закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. | Л1; Л2; Л3; Л4; Л5;Л7., Р1; Р2; Р3; Р4; Р5; П1; П2; П3; П4; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П16, П18; П21; П22;П25;П26,П27. |  |
| 34 | Приёмы работы на швейной машине. |  |
| 35 | 18 неделя | Изготовление текстильных изделий для кухни - прихватки. | Требования к выполнению швейных работ. Организация рабочего места для раскройных работ. Инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек. Обмеловка выкройки с учётом припуска на шов и подгибку. Выкраивание деталей швейного изделия. | Л2; Л5, Л6; Л7 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П22; П23; П25; П27 |  |
| 37 | 19 неделя |  |  | Изготовление текстильных изделий для кухни - прихватки. | Выполнение ручных швейных работ: перенос линий выкройки на детали кроя, обработка прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками. | Л1; Л2; Л3; Л4; Л5;Л7., Р1; Р2; Р3; Р4; Р5; П1; П2; П3; П4; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П16, П18; П21; П22;П25;П26 |  |
| 39 | 20 неделя |  | Изготовление текстильных изделий – мягкая игрушка. | Требования к выполнению швейных работ. Организация рабочего места для раскройных работ. Инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек. Обмеловка выкройки с учётом припуска на шов и подгибку. Выкраивание деталей швейного изделия. Обработка прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками. Набивка, декор. | Л1; Л2; Л3; Л4; Л5;Л7., Р1; Р2; Р3; Р4; Р5; П1; П2; П3; П4; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П16, П18; П21; П22;П25;П26 |  |
| 40 |
| 41 | 21 недея | Творческий проект №3  Варианты: «Набор столовых салфеток», «Текстильный набор для кухни», «Фартук для кулинарных работ». | 14 | Выбор варианта творческого проекта. Разработка плана. | Проблемная ситуация. Цель проекта. Задачи проекта. Исследование. Первоначальные идеи. Требования к изделию. Выбор лучшей идеи. Выбор материалов и способа изготовления. Технология изготовления. Оценка изделия. Источники информации, использованные при выполнении проекта. | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П25; П26; П27, П28 |  |
| 42 |  |  |  | Поисковый (подготовительный) этап работы над проектом. |  | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П25; П26; П27, П28  . |  |
| 43 | 22 неделя | Технологический (основной) этап работы над проектом. | Разработка технической и технологической документации. Организация рабочего места. Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы. |
| 44 | Технологический этап работы над проектом. |
| 45 | 23 неделя | Технологический этап работы над проектом. | Разработка технической и технологической документации. Организация рабочего места.  Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы. |
| 46 |
| 47 | 24 неделя | Технологический этап работы над проектом. | Разработка технической и технологической документации. Организация рабочего места.  Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы. |
|  |
| 48 |
| Технологический этап работы над проектом. |
| 49 | 25 неделя | Аналитический (заключительный) этап работы над проектом. | Контроль качества и испытание готового изделия. Подсчёт затрат на изготовление. Анализ того, что получилось, а что нет. Оформление проекта в виде презентации. Подготовка к защите проекта. |  |
| 50 |  | тематический контроль |
| 51 | 26 неделя | Защита творческого проекта.  Презентация проекта. | Защита творческого проекта.  Презентация проекта. |
| 52 |
| 53 | 27 неделя | Художественные ремёсла. Творческий проект по выбору. | 12 | Декоративно-прикладное искусство. | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. Орнаменты и узоры народов ханты и манси-традиции и современность. | Л1; Л2; Л3; Л4; Л5;Л7., Р1; Р2; Р3; Р4; Р5; П1; П2; П3; П4; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П16, П18; П21; П22;П25;П26  Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П25; П26; П27, П28 |  |
| 54 | Презентация  «Орнаменты и узоры народов ханты и манси-традиции и современность». |  |
| 55 | 28 неделя | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно с использованием орнамента и узоров народов ханты и манси. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора. |  |
| 56 | Разработка эскиза декоративного панно |
| 57 | 29 неделя | Творческая практическая деятельность по созданию декоративного панно | Творческая практическая деятельность по созданию декоративного панно в технике «холодный батик». |
|  |
| 58 |
| 59 | 30 неделя | Творческая практическая деятельность по созданию декоративного панно | Творческая практическая деятельность по созданию декоративного панно в технике «холодный батик». |  |
|  |
| 60 |
| Творческая практическая деятельность по созданию декоративного панно | Творческая практическая деятельность по созданию декоративного панно в технике «холодный батик». |  |
| 61 | 31 неделя |
| 62 |
| 63 | 32 неделя | Презентация проекта. | Защита творческого проекта.  Презентация проекта. |  |
| 64 | Защита творческого проекта. | тематический контроль |
| 65 | 33 неделя | Творческий проект № 4 «Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии 5 класс» | 6 | Итоговый тест по разделам технологии | Итоговая тестовая работа по разделам: Создание изделий из текстильных материалов. Технологии домашнего хозяйства. Кулинария. Материаловедение. Машиноведение.  Художественные ремёсла. | Л1; Л2; Л3; Л4; Л5;Л7., Р1; Р2; Р3; Р4; Р5; П1; П2; П3; П4; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П16, П18; П21; П22;П25;П26,П27,П28 |  |
| 66 | Итоговый тест по разделам технологии | итоговый контроль-теория |
| 67 | 34 неделя | Обработка проектного материала  «Моё портфолио». | Разработка технической и технологической документации. Подготовка презентации по итогам творческой проектной деятельности за 5 класс. |  |
| 68 |  |
| 69 | 35 неделя |  |  | Защита проекта «Моё портфолио», «Мои успехи в освоении технологии 5 класс». | Презентация по итогам творческой проектной деятельности за 5 класс. Защита проекта «Моё портфолио». |  | итоговый контроль-  практика |
| 70 | Защита проекта. |  |

**6 КЛАСС**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Учебная неделя | Тема раздела | Кол-во часов раздела | Тема урока | Содержание | Планируемый результат | Промежуточная аттестация |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | 1 неделя | **КУЛИНАРИЯ.**  **ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.**  **Запуск первого проекта «Приготовление воскресного обеда для всей семьи».** | **16** | Инструктаж по ОТ и ТБ на занятиях по кулинарии. | Вводный инструктаж. Правила гигиены и санитарии. Организация рабочего места. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Стартовая тестовая работа по технологии. | Л1,Л2; Л3; Л5; Л6; Л7; Р1; Р2; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П18; П22; П25; П27. | стартовый контроль 1 ч |
| 2 | Технология приготовления первых блюд. | Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Схема приготовления картофельного супа с фрикадельками. Супы –пюре. |
| 3 | 2 неделя | Блюда из круп и макаронных изделий. | *Основные теоретические сведения.*  Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий.  *Практические работы.*  Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.  *Варианты объектов труда.*Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий. | Л1,Л2; Л3; Л5; Л6; Л7; Р1; Р2; Р3 Р6;  П1; П2; П3; П4; П5; П11; П14; П15; П16; П17; П18; П19; П20; П21; П22; П25; П27;П28. |  |
| 4 | Блюда из круп и макаронных изделий. |  |
| 5 | 3 неделя | Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. | Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.  *Практические работы.*  Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.  *Варианты объектов труда.*  Блюда из вареной и жареной рыбы. |  |
| 6 | Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. |  |
| 7 | 4 неделя | Технология приготовления блюд из мяса и птицы. | Питательная ценность мяса и птицы. Условия и сроки его хранения. Тепловая обработка мяса.  *Практические работы.* Куриное филе в кляре.  *Варианты объектов труда.* Куриное филе в кляре. Паэлья. |  |
| 8 | Технология приготовления блюд из мяса и птицы. |  |
| 9 | 5 неделя | Технология приготовления десерта. | Технология приготовления десерта.  *Варианты объектов труда. Кексы; мафины; бисквитные пирожные.* |  |
| 10 | Технология приготовления десерта. |  |
| 11 | 6 неделя | Приготовление обеда. | *Основные теоретические сведения.*Правила при приготовлении обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё.  *Практическая  работа.* Исследование состава обеда. |  |
| 12 | Предметы для сервировки стола. |  |
| 13 | 7 неделя | Сервировка стола к обеду. | Слайд- презентация. Доклады по столовому этикету.  *Практическая часть:* Моделирование схемы сервировки стола в тетради. Сервировка стола по группам. Складывание салфеток. План воскресного обеда (примерное меню, расчёт количества продуктов, оформление стола, элементы декора, посуда, приборы, сервировка стола) | Л1,Л2; Л3; Л5; Л6; Л7;  Р1; Р2; Р3 Р6;  П1; П2; П3; П4; П5; П11; П14; П15; П16; П17; П18; П19; П20; П21; П22; П24; П25; П27;П28. |  |
| 14 | Сервировка стола к обеду. |  |
| 15 | 8 неделя | Творческий проект «Приготовление воскресного обеда для всей семьи» | Итоговое занятие по «Кулинарии».  Презентация и защита творческого проекта «Воскресный обед для всей семьи» (примерное меню, расчёт количества продуктов, оформление стола, элементы декора, посуда, приборы, сервировка стола). | тематический контроль 2ч |
| 16 | Защита творческого проекта. |  |
| 17 | 9 неделя | **ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА.**  **Запуск второго проекта «Растения в интерьере дома».** | **6** | Планировка жилого дома. | Планировка жилого дома. Комната подростка. Зоны хранения. Подбор материалов и цветового решения. Современная отделка стен, полов, потолка (доклады). Декоративное оформление интерьера. Виды штор. | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П24; П25; П26; П27, П28 |  |
| 18 | Интерьер жилого помещения. Комнатные растения в интерьере |  |
| 19 | 10 неделя | Фитодизайн. Технология выращивания комнатных растений. | Фитодизайн. Технология выращивания комнатных растений. Подбор растений по критериям. Подбор и подготовка почвы и ёмкости дл посадки растений. Посадка. Полив и опрыскивание. Подкормка. Технология перевалки растения при пересадке. |  |
| 20 | Разработка творческого проекта «Растения в интерьере дома». |
| 21 | 11 неделя | Презентация творческого проекта «Растения в интерьере дома» | Презентация на тему. Проблемная ситуация. Цель проекта. Задачи проекта. Исследование. Выбор лучшей идеи. Выбор конкретного растения. Условия содержания растения. Вывод. Самооценка и оценка. Источники информации.  Защита творческого проекта «Растения в интерьере дома». |  |
| 22 | Защита творческого проекта «Растения в интерьере дома». | тематический контроль 2ч |
| 23 | 12 неделя | **ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ВЯЗАНИЯ КРЮЧКОМ.**  **Запуск третьего проекта «Вязаная игрушка».** | **10** | Технология выполнения вязаных изделий. | *Основные теоретические сведения.* Материалы для вязания. Виды крючков. Приемы вязания основных петель. Чтение схем вязания. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий. | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П24; П25; П26; П27, П28 |  |
|  |
| 24 |  | Технология выполнения вязаных изделий. |
| 25 | 13 неделя | Вязание полотна. | *Практические работы.* Вязание рядами. Прибавление и убавление петель. Вязание декоративных элементов. Организация рабочего места.  Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы |  |
| 26 | Вязание полотна. |
|  |
| 27 | 14 неделя | Вязание игрушки. | *Варианты объектов труда.* Вязание игрушки амигурами, мягкой игрушки на выбор. Организация рабочего места.  Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы |  |
| 28 | Вязание игрушки. |  |
| 29 | 15 неделя | Творческая практическая деятельность по созданию игрушки своими руками. | Разработка технической и технологической документации. Организация рабочего места.  Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы  Окончательная обработка проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. |  |
| 30 | Разработка технической и технологической документации по проекту. Подготовка фото для презентации. |  |
| 31 | 16 неделя | Творческий проект «Вязаная игрушка» | Итоговое занятие по «Основы технологии вязания крючком»».  Презентация и защита творческого проекта  «Вязаная игрушка». |  |
| 32 | Презентация и защита творческого проекта | Тематич. контроль-2ч |
|  |  |  |  |  |  |
| 33 | 17 неделя | **СОЗДАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ.** | **26** | Текстильные материалы из химических волокон. И их свойства. | Производствотекстильных материалов из химических волокон. Виды ми свойства тканей из химических волокон. Нетканые материалы из химических волокон.  *Практические работы:* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.  Тестовая работа по технологии. | Л1; Л2; Л3; Л4; Л5;Л7., Р1; Р2; Р3; Р4; Р5; П1; П2; П3; П4; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П16, П18; П21; П22;П25;П26 |  |
| 34 | Текстильные материалы из химических волокон. И их свойства. |  |
| 35 | 18 неделя | Нетканые материалы из химических волокон. | Производствотекстильных материалов из химических волокон. Виды ми свойства тканей из химических волокон. Нетканые материалы из химических волокон.  *Практические работы:* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.  Тестовая работа по технологии. | Л1; Л2; Л3; Л4; Л5;Л7., Р1; Р2; Р3; Р4; Р5; П1; П2; П3; П4; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П16, П18; П21; П22;П25;П26 |  |
| 36 | Нетканые материалы из химических волокон. |
| Промежуточный контроль -1ч |
| 37 | 19 неделя | Конструирование швейных изделий. | Конструирование швейных изделий.  Виды плечевых изделий, их характеристика. Ткани и отделки применяемые для изготовления плечевых изделий. | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П24; П25; П26; П27, П28 |  |
| 38 | Конструирование швейных изделий. |  |
| 39 | 20 неделя | Снятие мерок для построения плечевого изделия с цельнокраёным рукавом. | Мерки необходимые для построения чертежа, *Практические работы:* Приёмы снятия мерок.  Сопоставление объемной формы изделия с его разверткой. Прибавки на свободное облегание. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. |  |
| 40 | Построение чертежа основы плечевого изделия. |  |
| 41 | 21 неделя | Моделирование плечевого изделия. | Взаимосвязь технического и художественного моделирования.  *Практические работы:* Моделирование изменением длины. Изменение формы выреза горловины. Моделирование кокетки. |  |  |
| 42 |
|  |
| Моделирование плечевого изделия. |
|  |  |
| 43 | 22 неделя | Технология изготовления швейных швейных изделий. Раскрой. | Технология изготовления швейных изделий.  *Практические работы:* Раскрой. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. ПТБ и ОРМ. |  |
| Раскрой изделия. |
| 44 |  |
| 45 | 23 неделя | Технология дублирования деталей. | Технология дублирования деталей. Перенос линий выкройки на детали кроя. *Практические работы:* Дублирование деталей кроя клеевой прокладки. Сметывание изделия для первой примерки. Ручные работы. |  |
| 46 | Ручные работы. |  |
|  |
| 47 | 24 неделя | Стачивание деталей кроя. | *Практические работы:* Стачивание деталей кроя на швейной машинке. |
| 48 | Стачивание деталей кроя. |  |
| 49 | 25 неделя | Уход за швейной машиной. | Уход за швейной машиной.  Дефекты машинной строчки и их устранение. |  |
| 50 | Дефекты машинной строчки и их устранение. |  |
| 51 | 26 неделя | Виды машинных операций. | Виды машинных операций.  *Практические работы:* Обработка мелких деталей. |  |
| 52 | Обработка мелких деталей. |  |
| 53 | 27 неделя | Подготовка и проведение примерки изделия. | *Практические работы:* Подготовка и проведение примерки изделия.  *Практические работы:* Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов. |  |
| 54 | Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов. |  |
| 55 | 28 неделя |
| Технология обработки срезов подкрайной обтачкой. | *Практические работы:* Технология обработки срезов подкрайной обтачкой. | Л1; Л2; Л3; Л4; Л5;Л7., Р1; Р2; Р3; Р4; Р5; П1; П2; П3; П4; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П16, П18; П21; П22;П25;П26 |  |
|  |
| 56 |
|  |
| 57 | 29 неделя | Обработка боковых и нижнего срезов изделия. | *Практические работы:* Технология обработки боковых и нижнего срезов. Окончательная отделка. |
| 58 |
| 59 | 30 неделя | **ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ «ДИВАННАЯ ПОДУШКА». Запуск четвёртого проекта** | 8 | Технология пошива подушки. | *Практические работы:* Подбор материалов и инструментов. Выбор дизайна. Разработка эскиза. Чертёж. | Л1; Л2; Л3; Л4; Л5;Л7., Р1; Р2; Р3; Р4; Р5; П1; П2; П3; П4; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П16, П18; П21; П22; П24;П25;П26,П27,П28 |  |
|  |
| 60 | Выбор дизайна. |
| 61 | 31 неделя | Изготовление дизайнерской декоративной подушки. | *Практические работы:* Раскрой изделия. Пошив дизайнерской декоративной подушки. Декор. |  |
| 62 |  |
| 63 | 32 неделя | Разработка творческого проекта «Диванная подушка». | Презентация на тему. Проблемная ситуация. Цель проекта. Задачи проекта. Исследование. Выбор лучшей идеи. Выбор дизайна. Способ изготовления. Технологическая карта изделия. Вывод. Самооценка и оценка. Источники информации. |  |
| 64 | Разработка творческого проекта «Диванная подушка». |  |
| 65 | 33 неделя | Творческий проект «Диванная подушка» | Творческий проект «Диванная подушка»  Итоговое занятие по разделу «Создание швейных изделий».  Презентация и защита творческого проекта | тематический контроль-2ч |
| 66 | Презентация и защита творческого проекта |  |
| 67 | 34 неделя | **Запуск пятого проекта «Моё портфолио».** | 4 | Обработка проектного материала «Моё портфолио». | Разработка технической и технологической документации. Подготовка презентации по итогам творческой проектной деятельности за 6 класс. | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П24; П25; П26; П27, П28 |  |
| 68 | Обработка проектного материала «Моё портфолио». |  |
| 69 | 35 неделя | Защита проекта«Моё портфолио», «Мои успехи в освоении технологии 6 класс» | Презентация по итогам творческой проектной деятельности за 6 класс. Защита проекта «Моё портфолио». | Итоговый контроль-2ч |
| 70 | Защита проекта. |  |

**7 КЛАСС**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Учебная неделя | Тема раздела | Кол-во часов раздела | Тема урока | Содержание | Планируемый результат | Промежуточная аттестация |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | 1 неделя | **КУЛИНАРИЯ.**  **ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.**  **Запуск 1 проекта «Праздничный сладкий стол»** | 16 | Инструктаж по ОТ и ТБ на занятиях по кулинарии. | Вводный инструктаж. Правила гигиены и санитарии. Организация рабочего места. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Стартовая тестовая работа по технологии. | Л2; Л6; Р1; Р2; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П18; П22; П25; П27. | стартовый контроль |
| 2 | Понятие о коллективных творческих проектах. | Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.  Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части творческого проекта семиклассников. Определение затрат на изготовление проектного изделия. |
| 3 | 2 неделя | Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов. | Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки его хранения. Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Блюда из творога. Требования к качеству готовых блюд.  *Практическая работа: сырники* | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П24; П25; П26; П27, П28 |  |
| 4 | Практическая работа |  |
| 5 | 3 неделя | Мучные изделия. Приготовление изделий из жидкого теста. | Продукты для приготовления мучных изделий. Приготовление изделий из жидкого теста.  Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.  *Практическая работа: тонкие блины* |  |
| 6 | Практическая работа |  |
| 7-8 | 4 неделя | Виды теста и выпечки.  Бисквитное тесто. | Виды теста и выпечки.  Приготовление изделий из пресного теста.  Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них.  *Практическая работа: мафины и кексы, пирожные* | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П24; П25; П26; П27, П28 |  |
| Практическая работа |
| 9 | 5 неделя | Изделия из песочного теста. Профессия кондитер. | Рецептура и технология приготовления песочного теста.  Приготовление изделий из песочного теста.  Рецептура и технология приготовления пресного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.  *Практическая работа: печенье шахматное* |  |
| 10 | Практическая работа |  |
| 11 | 6 неделя | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. | Приготовление десертов, правила подачи десертов.  Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу  *Практическая работа: домашние конфеты* |  |
| 12 | Практическая работа |  |
| 13-14 | 7 неделя | Сервировка праздничного стола. | Сервировка праздничного стола, особенности.  Приглашения и поздравительные открытки.  Сервировка праздничного стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей  *Практическая работа:* *сервировка праздничного стола* |  |
| 15-16 | 8 неделя | Сладкий стол-фуршет. Практическая работа |
|  |
| Защита проекта  «Праздничный сладкий стол». | Защита проекта « Праздничный сладкий стол».  Электронная презентация.  Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. |
| Электронная презентация проекта | тематический контроль-2 ч |
| 17-18 | 9 неделя | **ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА.**  **Запуск 2 проекта**  **« Умный дом»** | **8 часов** | Освещение жилого помещения. | Роль освещения в интерьере.  Естественное и искусственное освещение. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Энергосбережение в быту.  Виды и формы светильников. Преимущества, недостатки, особенности эксплуатации. Электробезопасность в быту и экология жилища. | Л1; Л2; Л5; Л6;  Р1; Р2; Р6;  П1; П2; П3; П4; П10; П11; П12; П13; П16; П18; П20; П22; П23; П25; П26; П27; П28  Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П24; П25; П26; П27, П28 |  |
|  |
| Электробезопасность в быту и экология жилища. |
| 19-20 | 10 неделя | Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие | Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении |  |
| Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении |
|  |
| 21-22 | 11 неделя | Интерьер жилого дома. Оформление интерьера. | Использование современных материалов в отделке квартиры.  Интерьер жилого дома. Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства.  Понятие о композиции в интерьере.  Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. |  |
| Оформление интерьера картинами, предметами декоративно-прикладного искусства |
|  |
| 23-24 | 12 неделя | Защита проектов «Умный дом», «Декоративная рамка для фотографий» | Защита проекта «Умный дом». Применение технологии на основе разработанных регламентов.  Электронная презентация.  Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. |  |
| Электронная презентация проекта | Тематический контроль-2 ч |
| 25-26 | 13 неделя | **РУКОДЕЛИЕ И** **ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА.**  **Запуск 3 проекта**  **« Подарок своими руками»** | 16 часов. | Художественные ремесла.  Творческий проект по выбору. | Художественные ремесла.  Творческий проект по выбору. Выбор варианта творческого проекта. Разработка плана.  Панно в технике «холодный батик». Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П24; П25; П26; П27, П28  Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П24; П25; П26; П27, П28 |  |
| Панно в технике «холодный батик». |  |
| 27-28 | 14 неделя | Вышивание. Использование компьютера в вышивке крестом.  Техника вышивания швом крест. | Вышивание. Использование компьютера в вышивке крестом.  Техника вышивания швом крест.  Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани. Вышивание счетными швами. |  |
| Вышивание счетными швами. |  |
| 29-30 | 15 неделя | Атласная и штриховая гладь. | Атласная и штриховая гладь.  Швы французский узелок и рококо.  Технология выполнения белой, владимирской, атласной и штриховой глади. |  |
| Швы французский узелок и рококо. |
| 31-32 | 16 неделя | Вышивание атласными лентами. | Вышивание атласными лентами.  Швы, используемые в вышивке лентами.  Выполнение образца вышивки лентами.  Технология закрепления ленты, различные виды стежков и швов. |  |
| Вышивание атласными лентами. |
| 33-34 | 17 неделя | Творческая практическая деятельность | Творческая практическая деятельность по созданию «Подарка своими руками» по выбору (батик, вышивание счетными швами, владимирской, атласной гладью, вышивание лентами). Разработка технической и технологической документации. Организация рабочего места.  Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы |  |
| Творческая практическая деятельность |
| 35-36 | 18 неделя | Творческая практическая деятельность | Творческая практическая деятельность по созданию «Подарка своими руками» по выбору (батик, вышивание счетными швами, владимирской, атласной гладью, вышивание лентами). Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы |
| Творческая практическая деятельность |
| 37-38 | 19 неделя | Творческая практическая деятельность |
| Аналитический (заключительный) этап работы над проектом. Контроль качества и испытание готового изделия. Подсчёт затрат на изготовление. Анализ того, что получилось, а что нет. Оформление проекта в виде презентации. Подготовка к защите проекта |
| Подготовка к защите проекта |
| Защита проекта «Подарок своими руками». | Защита проекта «Подарок своими руками». Применение технологии на основе разработанных регламентов.  Электронная презентация.  Испытания проектных изделий. Демонстрация презентации и доклада по защите творческого проекта. |
| Тематический контроль-2 ч |
| 39-40 | 20 неделя |
| Электронная презентация проекта |
| 41-42 | 21 неделя | **СОЗДАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ. Запуск 4 проекта «Аксессуар для летнего отдыха», «Праздничный наряд», «Летняя сумка с вышивкой»** | 26 ч | Текстильные волокна животного происхождения. | Текстильные волокна животного происхождения.  Определение тканей по сырьевому составу.  Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу  Тестовая работа по материаловедению и шитью | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П24; П25; П26; П27, П28 |  |
| промежуточный контроль-1 час |
| 43-44 | 22 неделя | Конструирование поясной одежды, конструкции юбок. | Конструирование поясной одежды, конструкции юбок.  Снятие мерок для изготовления поясной одежды.  Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. |
| Снятие мерок для изготовления поясной одежды. |
| 45-46 | 23 неделя |
| Моделирование прямой юбки. | Моделирование прямой юбки.  Подготовка выкройки к раскрою.  Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. | Л1; Л2; Л3; Л4; Л5;Л7., Р1; Р2; Р3; Р4; Р5; П1; П2; П3; П4; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П16, П18; П21; П22;П25;П26 |  |
| Подготовка выкройки к раскрою. |
| 47-48 | 24 неделя | Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.  Выбор варианта проектного изделия. | Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.  Получение пакета готовых выкроек из Интернета.  Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.  Выбор варианта проектного изделия. |  |
| 49-50 | 25  неделя | Правила раскроя. | Правила раскладки выкроек на ткани.  Правила раскроя, раскрой юбки или другого проектного изделия.  Правила раскладки на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. |  |
| Раскрой проектного изделия |
| 51-52 | 26 неделя | Технология ручных работ. | Технология ручных работ. Пошив проектного изделия.  Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы  Проведение примерки.  Технология копирования линий, сметывания изделия для примерки | Л1; Л2; Л3; Л4; Л5;Л7., Р1; Р2; Р3; Р4; Р5; П1; П2; П3; П4; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П16, П18; П21; П22;П25;П26 |  |
| 53-54 | 27 неделя |
| Пошив проектного изделия. |
| 55-56 | 28 неделя | Технология машинных работ. | Технология машинных работ. Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы  Обработка среднего шва с застежкой-молнией.  Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. |  |
| Пошив проектного изделия. |
| 57-58 | 29 неделя | Пошив проектного изделия. | Обработка срезов, ВТО.  Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.  Технология обработки швов обтачкой и швом «зиг-заг». |  |
| Технология обработки швов обтачкой и швом «зиг-заг». |
| 59-60 | 30 неделя |
| Пошив проектного изделия. | Обработка пояса (обтачки).  Обработка верхнего среза поясного изделия.  Технология обработки верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.  Обработка петель и пришивание пуговицы на поясе. | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П24; П25; П26; П27, П28 |  |
| 61-62 | 31 неделя | Пошив проектного изделия. | Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы  Обработка нижнего среза юбки. Контроль качества готового изделия.  Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. |  |
| 63-64 | 32 неделя |  |  | Технология отделки швейных изделий вышивкой. Работа над проектом. Декор проектного изделия  Подготовка к защите проекта | Отделка проектного изделия с соблюдением правил безопасной работы.  Разработка технической и технологической документации к проекту. Декор проектного изделия  Аналитический (заключительный) этап работы над проектом. Контроль качества и испытание готового изделия. Подсчёт затрат на изготовление. Анализ того, что получилось, а что нет. Оформление проекта в виде презентации. Подготовка к защите проекта |  |  |
| 65-66 | 33 неделя | Защита проекта Демонстрация готового изделия.  Фото и видео презентация. | Защита проекта  Демонстрация готового изделия.  Демонстрация изделия. Расчет материальных затрат на изделие. Фото и видео презентация. Ответы на вопросы. | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П24; П25; П26; П27, П28 | Тематический контроль-2ч |
| 67-68 | 34 неделя | **Запуск пятого проекта «Моё портфолио».** | **4 часа** | Творческая презентация «Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии 7 класс» | Творческая презентация «Моё портфолио. Мои успехи в освоении технологии 7 класс»  Анализ выполненной работы за год с докладом Анализ того, что получилось, а что нет. Оформление проекта в виде презентации. Подготовка к защите проекта | Л1; Л2; Л3; Л4; Л5;Л7., Р1; Р2; Р3; Р4; Р5; П1; П2; П3; П4; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П16, П18; П21; П22;П25;П26,П27,П28 | Итоговый контроль-2 ч |
| 69-70 | 35 неделя |  |  | Творческая презентация «Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии 7 класс» | Творческая презентация «Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии 7 класс»  Анализ выполненной работы за год с докладом |  |

**8 КЛАСС**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Учебная неделя | Тема раздела | Кол-во часов раздела | Тема урока | Содержание | Планируемый результат | Промежуточная аттестация |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | 1 неделя | **Технология ведения дома** | 6 | Семья – экономическая ячейка общества | 1.Задачи семейной экономики.  2. Уровень благосостояния  3.Предпринимательство в семье | Л2; Л6; Р1; Р2; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П18; П22; П25; П27.  **Знать:** понятие семейной экономики и предпринимательство  **Умет**ь: определять виды расходов, определять источник дохода школьника |  |
| 2 | 2 неделя |  |  | Потребности семьи | 1. Пирамида потребностей  2.Классификация покупок, анализ  3 Правила покупки | **Знать:** виды потребности, степени важности вещей, требования к покупке  **Уметь**: анализировать покупки | стартовый контроль |
| 3 | 3 неделя |  |  | Информация о товарах. | 1. Источники информации  2.Сертификация  3. Торговые символы, штрих коды | **Знать:** виды информации, сертификацию, значение кодов  **Уметь**: определять страну по коду |  |
| 4 | 4 неделя |  |  | Расходы на питание | 1 Пища – основная потребность  2.Ошибки в питании  3.Культура питания | **Знать:** рациональность питания  **Уметь**: оценивать затраты на питание | в |
| 5 | 5 неделя |  |  | Бюджет семьи. | 1. Способы сбережения денежных средств  2.Книга учёта | **Знать:** способы сбережения денег  **Уметь**: вести учёт расхода и дохода |  |
| 6 | 6 неделя |  |  | Сбережения | 1.Доход, расход  2.Виды расходов | **Знать:** структуру семейного бюджета, доходная часть  **Уметь**: составлять список расходов |  |
| 7 | 7 неделя | **Обработка пищевых продуктов** | 8 | Техника безопасности при работе с оборудованием. Правила санитарии и гигиены. Экология продуктов | 1.Содержание учебного курса, цели и задачи.  2. Оборудование кухни.  3..Обсуждение этапов проекта, его содержание. | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П24; П25; П26; П27, П28  **Знать:** Т.Б. при работе с кухонным оборудованием  **Уметь:** применять информационные технологии для подготовки сообщений и презентаций, Составление безопасных приемов труда с колющими и режущими инструментами и  приспособлениями, кухонным оборудованием, электроприборами. |  |
|  | 8 неделя |  |  | Основы рационального питания | 1.пищевые вещества их калории  2.химический состав пищевых веществ  3 понятие «Энергозатраты»  3. режим питания | **Знать** :потребности человека в калориях, значение химического состава  **Уметь:** планировать режим питания |  |
|  | 9 неделя |  |  | Составление меню | 1.значение состава меню.  2.калорийность завтрака, обеда, ужина  3 подсчет калорий | **Знать:** правила составления меню, правила соединения калорийности блюд  **Уметь:** подсчитывать калорийность, составлять меню |  |
|  | 10 неделя |  |  | Расчет стоимости меню для банкета - коктейля | 1. понятие пропорциональности  2 профессия «калькулятор» | **Знать**: правила расчета стоимости блюд на одного человека  **Уметь:** выполнять расчёт стоимости банкетного стола |  |
|  | 11 неделя |  |  | Проект «Банкет-коктейль» | 1правила сервировки банкета-коктейля  2. обслуживание | **Знать**: правила сервировки  **Уметь:** сервировать стол |  |
|  | 12 неделя |  |  | Приглашение | 1этикет приглашения  2. виды и способы приглашения | **Знать:** этикет  **Уметь:** подготовить приглашения |  |
|  | 13 неделя |  |  | Блюда для банкета.  Коктейли и напитки | 1.Технология приготовления фигурных канапе, подача блюд  2Технология приготовления коктейля, подача коктейля  3.Требования к качеству | **Знать**: технологию приготовления  **Уметь:** готовить канапе |  |
|  | 14 неделя |  |  | Оформление блюд | Технология украшения из овощей  Подача блюд | **Знать: т**.б при работе с режущими предметами; технологию нарезки продукта  **Уметь**: украшать блюда простыми приёмами |  |
|  | 15 неделя | **Рукоделие и художественные ремёсла** | 9 | Художественная вышивка.  Владимирская гладь – «верхошов» | 1.Техника безопасности.  2.Инструменты и приспособления.  3.Организация рабочего места.  4. Виды художественной вышивки.  5.Техноглогия вышивки элементов «верхошова» | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П24; П25; П26; П27, П28  **Знать:** Т.Б. при выполнении ручных работ  **Уметь**: выполнять работу без узелка, запяливать ткань,  Переводить рисунок |  |
|  | 16 неделя |  |  | Элементы владимирской вышивки | 1.техника выполнения элемента «листик»  2.Начало и окончание работы | **Знать**: особенности владимирской глади  **Уметь:** вышивать листик |  |
|  | 17 неделя |  |  | Элементы верхошова –«сетка»,»вприкреп» | 1техника выполнения элемента – «вприкреп», «накладная сетка» | **Знать** правила выполнения верхошова  **Уметь:**  вышивать сетку, вприкреп |  |
|  | 18 неделя |  |  | Белая гладь. Особенности | 1. Особенности выполнения белой глади  2.Элементы белой глади  3.Правила выполнения –«шов шнурочек», « шишечки» | **Знать;** правила выполнения шва шнургочек, шишечка  **Уметь:** вышивать элементы, начинать, заканчивать работу. |  |
|  | 19 неделя |  |  | Виды народного творчества и его история. Виды народных промыслов- роспись по дереву. | История и виды народного творчества, применение в быту. Стилизация растительных форм в росписи. Эскиз росписи разделочной доски. | **Знать:**  -виды народного творчества и ремёсел  **Уметь:**  - пользоваться художественными материалами для росписи по дереву |  |
|  | 20 неделя |  |  | Роспись разделочной доски (эскиз) | Эскиз росписи разделочной доски в цвете | **Знать:**  -виды народного творчества и ремёсел  **Уметь:**  - пользоваться художественными материалами для росписи по дереву |  |
|  | 21 неделя |  |  | Роспись разделочной доски | Роспись акриловыми красками. | Подготовка к защите проекта |  |
|  | 22 неделя |  |  | Роспись разделочной доски | Роспись акриловыми красками. Покрытие лаком. | Подготовка к защите проекта |  |
|  | 23 неделя |  |  | Защита творческого проекта «Кухонная доска - традиции и современность». Демонстрация готового изделия.  Фото и видео презентация. | Защита проекта  Демонстрация готового изделия.  Демонстрация изделия. Расчет материальных затрат на изделие. Фото и видео презентация. Ответы на вопросы. | Презентация изделия, пояснительной записки, анализ своей работы |  |
|  | 24 неделя | **Технология изготовления швейного изделия** | 11 | Поузловая обработка деталей.  Обработка вытачек, складок | 1.способы обработки вытачек, складок.  2.Правила раскроя  3.Технология обработки | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П24; П25; П26; П27, П28  **Знать:** технологию обработки вытачек  **Уметь:** выполнять обработку вытачек |  |
|  | 25 неделя |  |  | Обработка горловины подкройной обтачкой | 1.способы обработки горловины  2.Обработка горловины подкройной обтачкой | **Знать:** технологию обработки горловины подкройной обтачкой  **Уметь:** обрабатывать горловину обтачкой |  |
|  | 26 неделя |  |  | Обработка пройм косой бейкой | 1. Способы обработки косой бейкой овальные срезы  2.Обработка среза руликом | **Знать:** технологию обработки косой бейкой  **Уметь:** выполнять обработку проймы косой бейкой |  |
|  | 27 неделя |  |  | Этапы проекта | 1.Цель, задачи, обоснование  2.разработка идеи  3.критерии идеи | **Знать:** этапы проекта **Уметь:** выдвигать цель, ставить задачи, обосновывать выбор, |  |
|  | 28 неделя |  |  | Раскрой топа или туники | 1 правила выбора готовой выкройки из журнала мод  2. правила перевода выкройки | **Знать:** способ перевода выкройки из журнала. Правила раскроя  **Уметь:** выполнять перевод выкроек.  Выполнять раскрой |  |
|  | 29 неделя |  |  | Обработка вытачек, плечевых срезов. Примерка | 1. Подготовка деталей к обработке  2. смётывание  3.пимерка.  4. Способы обработки вытачек.  5.Соединительные швы | **Знать:** последовательность подготовки к примерке  **Уметь:** выполнять примерку, исправлять недочёты |  |
|  | 30 неделя |  |  | Обработка горловины | 1.Технология обработки горловины (по выбору) | **Знать:** обработку горловины, применение обтачного шва  **Уметь:** обрабатывать горловину |  |
|  | 31 неделя |  |  | Обработка проймы | Технология обработки пройм | **Знать:** обработку пройм, применение обтачного шва, применение косой бейки  **Уметь:** обрабатывать пройму |  |
|  | 32 неделя |  |  | Обработка боковых срезов, низа изделия | 1. Обработка боковых срезов 2. Обработка низа изделия | **Знать:** технологию обработки боковых швов. Выполнение соединительных швов  **Уметь:** обрабатывать боковые срезы, низ изделия |  |
|  | 33 неделя |  |  | Работа над проектом. Декор проектного изделия  Подготовка к защите проекта | Отделка проектного изделия с соблюдением правил безопасной работы.  Разработка технической и технологической документации к проекту. Декор проектного изделия  Аналитический (заключительный) этап работы над проектом. Контроль качества и испытание готового изделия. Подсчёт затрат на изготовление. Анализ того, что получилось, а что нет. Оформление проекта в виде презентации. Подготовка к защите проекта | Подготовка к защите проекта |  |
|  | 34 неделя |  |  | Защита творческого проекта «Обновление летнего гардероба своими руками». Демонстрация готового изделия.  Фото и видео презентация. | Защита проекта  Демонстрация готового изделия.  Демонстрация изделия. Расчет материальных затрат на изделие. Фото и видео презентация. Ответы на вопросы. | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П24; П25; П26; П27, П28  Презентация изделия, пояснительной записки, анализ своей работы |  |
|  | 35 неделя |  |  | Творческая презентация «Моё портфолио». Мои успехи в освоении технологии 8 класс» | Творческая презентация «Моё портфолио». Мои успехи в освоении технологии 8 класс»  Анализ выполненной работы за год с докладом | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П24; П25; П26; П27, П28  Презентация изделия, анализ своей работы за год |  |