

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
Ханты-Мансийского района  
«Средняя общеобразовательная школа п.Сибирский»

«Рассмотрено»  
Руководитель МО  
А.Л. Конев / *Конев* /  
протокол заседания МО № 1 от 30.08.2017 г.

Приложение 1 к ООП ООО  
МКОУ ХМР «СОШ п. Сибирский»  
Приказ № 249 от 31 августа 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ  
«ТЕХНОЛОГИЯ»**

**ДЛЯ 5 - 7 КЛАССОВ**

**УЧИТЕЛЯ  
АЛЕКСАНДРОВОЙ АЛЕВТИНЫ ИВАНОВНЫ  
КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ: ВСЕГО 210 Ч.,  
В НЕДЕЛЮ ПО 2 Ч.,**

**2017-2018 УЧЕБНЫЙ ГОД**

п. Сибирский  
2017 г.

Рабочая программа по технологии разработана в соответствии с авторской программой Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко по технологии для 5 – 7 классов и следующими нормативно - правовыми документами:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.

2. Приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования».

3. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1644 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования».

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014 №253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» с изменениями на 20.07.2017 г.

5. Приказ Минобрнауки России от 31 декабря 2015 г. № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 октября 2009 г. N 373» (зарегистрирован Минюстом России 2 февраля 2016 г., регистрационный N 40936);

6. Учебник: Сеница Н.В., Симоненко В.Д. по технологии для 5 класса: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – М.: Вентана - Граф, 2013.

7. Учебник: Сеница Н.В., Симоненко В.Д. по технологии для 6 класса: Учебник для учащихся общеобразовательных организаций. – М.: Вентана - Граф, 2017.

## **1. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология. Обслуживающий труд»**

Направление «Технологии ведения дома»

### **Раздел «Кулинария»**

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

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

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

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

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

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

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

## **2. Содержание учебного предмета «Технология. Обслуживающий труд»**

## 5 класс

### Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)

#### Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч)

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

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

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

#### Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)

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

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

#### Тема 3. Швейная машина (4 ч)

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

*Практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

#### Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)

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

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

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

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

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

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

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

*Практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)**

Тема 1. Интерьер кухни, столовой (3 ч)

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

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

*Практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

## **Раздел «Электротехника» (2 ч)**

Тема 1. Бытовые электроприборы (2 ч)

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

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

## **Раздел «Кулинария» (14 ч)**

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1 ч)

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

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

*Практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

## Тема 2. Физиология питания (1 ч)

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

*Практические работы.* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

## Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (2 ч)

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

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

*Практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

## Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)

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

*Практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

## Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (4 ч)

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

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

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

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

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

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия

варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Практические работы.* Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц (2 ч)

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

*Практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)

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

*Практические работы.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

## **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)**

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Практические работы.* Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 ч)

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

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

Эскизы, орнаменты, элементы композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции.

*Практические работы.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё (4 ч)

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

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

*Практические работы.* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)**

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (21 ч)

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Планирование кухни - столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

### **6 класс**

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)**

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)

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

*Практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)

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

*Практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)

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

*Практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (2 ч)

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

*Практические работы.* Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (12 ч)

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

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

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

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

*Практические работы.* Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)**

Тема 1. Интерьер жилого дома (2 ч)

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

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды

отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

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

Тема 2. Комнатные растения в интерьере (2 ч)

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

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

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

*Практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

## **Раздел «Кулинария» (14 ч)**

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)

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

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

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

*Практические работы.* Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 2. Блюда из мяса (4 ч)

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

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

*Практические работы.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы (2 ч)

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

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

*Практические работы.* Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы (2 ч)

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

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

*Практические работы.* Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Практические работы.* Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

## **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)**

Тема 1. Вязание крючком (4 ч)

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

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

*Практические работы* Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 2. Вязание спицами (4 ч)

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

*Практические работы.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (22 ч)**

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (22 ч)

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

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

## 7 класс

### Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)

#### Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)

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

*Практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

#### Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)

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

*Практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

#### Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)

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

*Практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### Тема 4. Швейная машина (2 ч)

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

*Практические работы.* Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

#### Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (12 ч)

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

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

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

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

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

*Практические работы.* Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)**

### **Тема 1. Интерьер жилого дома (2 ч)**

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

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

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

### **Тема 2. Комнатные растения в интерьере (2 ч)**

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

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

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

*Практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

## **Раздел «Кулинария» (14 ч)**

### **Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)**

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

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

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

*Практические работы.* Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 2. Блюда из мяса (4 ч)

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

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

*Практические работы.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы (2 ч)

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

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

*Практические работы.* Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы (2 ч)

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

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

*Практические работы.* Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Практические работы.* Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

## **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)**

Тема 1. Вязание крючком (4 ч)

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

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

*Практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 2. Вязание спицами (4 ч)

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

*Практические работы.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (22 ч)**

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (22 ч)

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности. Составные части годового творческого проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

## Тематическое планирование

### 5 класс

№ п/п	Название разделов и тем урока	Основные виды учебной деятельности	Кол-во часов на изучение	Дата изучения		Коррекция
				План	Факт	
<b>Раздел Создание изделий из текстильных материалов + исследовательская и созидательная деятельность</b>			<b>22+10</b>			
1.	Производство текстильных волокон. Волокна растительного происхождения.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований.	1			
2.	Практическая работа «Определение направления долевой нити в ткани»		1			
3.	Текстильные материалы и их свойства.		1			
4.	Практическая работа «Изучение свойств ткани из хлопка и льна»		1			
5.	Изготовление выкроек. Раскрой швейного изделия.	Снимать мерки и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия по заданным размерам.	1			
6.	Практическая работа «Изготовление		1			

	выкройек. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия»	Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.				
7.	Швейные ручные работы	Находить и представлять информацию об истории	1			
8.	Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ»	создания инструментов для раскроя. Изготавливать 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.	1			
9.	Швейная машина.	Изучать устройство современной бытовой швейной	1			
10.	Практические работы «Исследование регулирующих механизмов швейной машины»	машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и	1			
11.	Основные операции при машинной обработке изделия.	зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием	1			
12.	Практическая работа «Изготовление образцов машинных работ»	переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда.	1			
<b>Запуск творческого проекта возможные темы «Наряд для завтрака», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне»</b>						
13.	Влажно-тепловая обработка ткани.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.	1			
14.	Практическая работа «Проведение влажно-тепловых работ»	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и	1			

15.	Технология пошива фартука.	направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать 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. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты	1			
16.	Практическая работа «Раскрой швейного изделия»		1			
17.	Технология обработка нижней части фартука.		1			
18.	Практическая работа «Обработка нижней части фартука швом вподгибку»		1			
19.	Технология изготовления карманов.		1			
20.	Практическая работа «Изготовление и оформление карманов»		1			
21.	Технология соединения карманов с нижней частью фартука.		1			
22.	Практическая работа «Соединение карманов с нижней частью фартука»		1			
23.	Изготовление нагрудника с бретелями.		1			
24.	Практическая работа «Обработка бретелей и соединение с нагрудником»		1			
25.	Монтаж фартука.	1				
26.	Практическая работа «Соединение нагрудника с	1				

	нижней частью фартука»	творческого проекта. Защищать творческий проект.				
27.	Монтаж фартука (продолжение).		1			
28.	Практическая работа «Обработка пояса»		1			
29.	Контроль и оценка качества готового изделия.		1			
30.	Практическая работа «Окончательная обработка изделия. Влажно-тепловая обработка»		1			
31.	Обработка проектного материала.		1			
32.	Защита проекта «Наряд для завтрака»		1			
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</b>			<b>3</b>			
33.	Интерьер кухни - столовой	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов.	1			
34.	Практическая работа «Разработка плана размещения оборудования в кухне-столовой»		1			
35	Практическая работа «Разработка плана размещения оборудования в кухне-столовой»		1			
<b>Раздел «Электротехника»</b>			<b>2</b>			
36.	Бытовые электроприборы	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.	1			
37.	Практическая работа «Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборам		1			

	и»				
<b>Раздел «Кулинария» + Исследовательская и созидательная деятельность</b>			<b>14+2</b>		
<b>Запуск творческого проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»</b>					
38	Санитария и гигиена на кухне	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.	1		
39	Физиология питания	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.	1		
40	Бутерброды и горячие напитки	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить 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. Знакомиться с профессией пекарь.	1		
41	Практическая работа «Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков»		1		

42	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки.	1			
43	Практическая работа «Приготовление и оформление блюда из круп, макаронных изделий»	Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар.	1			
44	Блюда из овощей и фруктов	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.	1			
45	Практическая работа «Приготовление и оформление блюда из сырых овощей»	Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.	1			
46	Блюда из овощей и фруктов	Читая технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.	1			
47	Практическая работа «Приготовление и оформление блюда из вареных овощей»	Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об	1			

		овошах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.				
48	Блюда из яиц	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.	1			
49	Практическая работа «Приготовление и оформление блюда из яиц»		1			
50	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.	1			
51	Практическая работа «Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток»		1			
52	Обработка проектного материала.		1			
53	Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»		1			
<b>Раздел «Художественные ремёсла» + Исследовательская и созидательная деятельность</b>			<b>8+9</b>			
54	Декоративно-прикладное искусство.	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.	1			
55	Декоративно-прикладное искусство.		1			

56	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	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.	1			
57	Практическая работа «Создание орнамента. Цветовое сочетание»	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги.	1			
<b>Запуск творческого проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»</b>						
58	Технология изготовления лоскутного изделия.	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья	1			
59	Практическая работа «Изготовление шаблонов из картона»		1			
60	Технология изготовления лоскутного изделия.		1			
61	Практическая работа «Изготовление образцов лоскутных узоров»		1			
<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b>						
62	Технология соединения деталей изделия.	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	1			
63	Практическая работа «Соединение деталей лоскутного изделия»		1			
64	Сборка изделия. Декоративная и окончательная		1			

	отделка изделия					
65	Практическая работа «Окончательная отделка изделия »		1			
66	Обработка проектного материала.		1			
67	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»		1			
<b>Запуск творческого проекта «Портфолио. Мои успехи в освоении технологии 5 класса»</b>						
68	Обработка проектного материала.	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.	1			
69	Обработка проектного материала.		1			
70	Защита проекта «Мои успехи в освоении технологии 5 класса»		1			

### 6 класс

№ п/п	Название разделов и тем урока	Основные виды учебной деятельности	Кол-во часов на изучение	Дата изучения		Коррекция
				План	Факт	
<b>Раздел Создание изделий из текстильных материалов + Исследовательская и созидательная деятельность. Запуск творческого проекта «Наряд для семейного обеда»</b>			<b>22+10</b>			
1.	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон.	1			
2.	Практическая работа «Изучение свойств материалов из химических волокон»	Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических	1			

		волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.				
3.	Машинная игла. Уход за швейной машиной	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц.	1			
4.	Практическая работа «Устранение дефектов машинной строчки»		1			
5.	Приспособления к швейной машине.		1			
6.	Практическая работа «Применение приспособлений к швейной машине»		1			
7.	Конструирование швейных изделий.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.	1			
8.	Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа изделия»		1			
9.	Моделирование плечевой одежды.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать	1			
10.	Практическая работа «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»		1			

		выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.				
11.	Раскрой плечевой одежды.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик.	1			
12.	Практическая работа «Раскрой проектного изделия»		1			
13.	Технология дублирования деталей.		1			
14.	Практическая работа «Дублирование деталей клеевой прокладкой»		1			
15.	Технология выполнения операций ручных работ. Обработка мелких деталей.		1			
16.	Практическая работа «Изготовление образцов ручных и машинных работ».		1			
17.	Подготовка и проведение примерки.		1			
18.	Практическая работа «Проведение примерки проектного изделия»		1			
19.	Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов.		1			
20.	Практическая работа «Обработка шва		1			

	спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»				
21.	Технология обработки срезов подкройной обтачкой.		1		
22.	Практическая работа «Обработка горловины и застежки проектного изделия»		1		
23.	Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой.		1		
24.	Практическая работа «Обработка боковых срезов и отрезного изделия»		1		
25.	Технология обработки нижнего среза изделия.		1		
26.	Практическая работа «Обработка нижнего среза изделия»		1		
27.	Окончательная обработка изделия.		1		
28.	Практическая работа «Влажно-тепловая обработка изделия»		1		
29.	Обработка проектного материала.	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную	1		
30.	Обработка проектного материала.		1		
31.	Обработка проектного		1		

	материала.	презентацию проекта.				
32.	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.	1			
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</b>			<b>4</b>			
33	Интерьер жилого дома	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты с помощью шаблонов. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.	1			
34	Практическая работа «Разработка плана жилого дома»		1			
35	Комнатные растения в интерьере.	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник.	1			
36	Практическая работа «Перевалка комнатных растений. Уход за растениями»		1			
<b>Раздел «Кулинария» + Исследовательская и созидательная деятельность. Запуск творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»</b>			<b>14+2</b>			
37	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов.	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять рыбу. Осваивать безопасные	1			
38	Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы»		1			
39	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов.		1			
40	Практическая работа «Приготовление блюда из морепродуктов»		1			

		приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.				
41	Блюда из мяса.	Определять качество мяса органолептическими методами.	1			
42	Практическая работа «Приготовление блюда из мяса»	Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.	1			
43	Блюда из мяса.	Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.	1			
44	Практическая работа «Приготовление блюда из мясных продуктов»	Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.	1			
45	Блюда из птицы.	Определять качество птицы органолептическими методами.	1			
46	Практическая работа «Приготовление блюда из птицы»	Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и	1			

		дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы.				
47	Заправочные супы.	Определять качество продуктов для приготовления супа.	1			
48	Практическая работа «Приготовление заправочного супа»	Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах.	1			
49	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.	1			
50	Практическая работа «Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду»	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.	1			
51	Обработка проектного материала.	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.	1			
52	Защита проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.	1			

		Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.				
<b>Раздел «Художественные ремёсла» + Исследовательская и созидательная деятельность. Запуск творческого проекта «Вяжем аксессуары крючком»</b>			<b>8+10</b>			
53	Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком.	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания.	1			
54	Практическая работа «Вязание цепочки из воздушных петель»		1			
55	Вязание полотна. Вязание по кругу.		1			
56	Практическая работа «Выполнение плотного вязания по кругу»		1			
57	Вязание проектного изделия из столбиков без накида.		1			
58	Практическая работа «Вязание салфетки столбиком без накида»		1			
59	Вязание проектного изделия из столбиков с накидом.		1			
60	Практическая работа «Вязание края салфетки столбиком с накидом»		1			
<b>Запуск творческого проекта «Вяжем аксессуары спицами»</b>						
61	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о	1			

	петель.	народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Читать схемы для вязания					
62	Практическая работа «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»		1				
63	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания.		1				
64	Практическая работа «Разработка схемы жаккардового узора »		1				
65	Вязание проектного изделия спицами.		1				
66	Практическая работа «Изготовление проектного изделия»		1				
67	Практическая работа «Изготовление проектного изделия»		1				
68	Практическая работа «Изготовление проектного изделия»		1				
69	Обработка проектного материала.		Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.	1			
70	Защита проекта «Вяжем аксессуары»			1			

7 класс

№ п/п	Название разделов и тем урока	Основные виды учебной деятельности	Кол-во часов на изучение	Дата изучения		Коррекция
				План	Факт	
<b>Раздел Создание изделий из текстильных материалов + Исследовательская и созидательная деятельность. Запуск творческого проекта «Наряд для семейного обеда»</b>			<b>22+10</b>			
1.	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон.	1			
2.	Практические работы «Изучение свойств материалов из химических волокон»	Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.	1			
3.	Машинная игла. Уход за швейной машиной	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду.	1			
4.	Практическая работа «Устранение дефектов машинной строчки»	Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.	1			
5.	Приспособления к швейной машине.	Выполнять обмётывание петли на швейной машине.	1			
6.	Практическая работа «Применение приспособлений к швейной машине»	Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц.	1			

7.	Конструирование швейных изделий.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.	1			
8.	Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа изделия»	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.	1			
9.	Моделирование плечевой одежды.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды.	1			
10.	Практическая работа «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»	Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.	1			
11.	Раскрой плечевой одежды.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали	1			
12.	Практическая работа «Раскрой проектного изделия»	кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.	1			
13.	Технология дублирования деталей.	Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и	1			
14.	Практическая работа «Дублирование деталей клеевой прокладкой»		1			
15.	Технология выполнения операций ручных работ. Обработка мелких деталей.		1			
16.	Практическая		1			

	работа «Изготовление образцов ручных и машинных работ».	др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик.					
17.	Подготовка и проведение примерки.		1				
18.	Практическая работа «Проведение примерки проектного изделия»		1				
19.	Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов.		1				
20.	Практическая работа «Обработка шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»		1				
21.	Технология обработки срезов подкройной обтачкой.		1				
22.	Практическая работа «Обработка горловины и застежки проектного изделия»		1				
23.	Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой.		1				
24.	Практическая работа «Обработка боковых срезов и отрезного изделия»		1				
25.	Технология обработки нижнего среза		1				

	изделия.					
26.	Практическая работа «Обработка нижнего среза изделия»		1			
27.	Окончательная обработка изделия.		1			
28.	Практическая работа «Влажно-тепловая обработка изделия»		1			
29.	Обработка проектного материала.	<p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.</p>	1			
30.	Обработка проектного материала.		1			
31.	Обработка проектного материала.		1			
32.	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»		1			
	<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</b>		<b>4</b>			
33	Интерьер жилого дома	<p>Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты с помощью шаблонов. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.</p>	1			
34	Практическая работа «Разработка плана жилого дома»		1			
35	Комнатные растения в интерьере.	<p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать</p>	1			
36	Практическая работа «Перевалка комнатных		1			

	растений. Уход за растениями»	значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник.				
<b>Раздел «Кулинария» + Исследовательская и созидательная деятельность. Запуск творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»</b>			<b>14+2</b>			
37	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов.	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделявать рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.</p>	1			
38	Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы»		1			
39	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов.		1			
40	Практическая работа «Приготовление блюда из морепродуктов»		1			
41	Блюда из мяса.	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и</p>	1			
42	Практическая работа «Приготовление блюда из мяса»		1			
43	Блюда из мяса.		1			
44	Практическая работа «Приготовление блюда из мясных продуктов»		1			

		дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.				
45	Блюда из птицы.	Определять качество птицы органолептическими методами.	1			
46	Практическая работа «Приготовление блюда из птицы»	Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы.	1			
47	Заправочные супы.	Определять качество продуктов для приготовления супа.	1			
48	Практическая работа «Приготовление заправочного супа»	Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и	1			

		представлять информацию о различных супах.				
49	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.	1			
50	Практическая работа «Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду»		1			
51	Обработка проектного материала.	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.	1			
52	Защита проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»		1			
<b>Раздел «Художественные ремёсла» + Исследовательская и созидательная деятельность. Запуск творческого проекта «Вяжем аксессуары крючком»</b>			<b>8+10</b>			
53	Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком.	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязанные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания.	1			
54	Практическая работа «Вязание цепочки из воздушных петель»		1			
55	Вязание полотна. Вязание по кругу.		1			
56	Практическая работа «Выполнение плотного вязания по кругу»		1			
57	Вязание проектного изделия из		1			

	столбиков без накида.					
58	Практическая работа «Вязание салфетки столбиком без накида »		1			
59	Вязание проектного изделия.		1			
60	Практическая работа «Вязание края салфетки столбиком с накидом»		1			
<b>Запуск творческого проекта «Вяжем аксессуары спицами»</b>						
61	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Читать схемы для вязания.	1			
62	Практическая работа «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»		1			
63	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания.		1			
64	Практическая работа «Разработка схемы жаккардового узора »		1			
65	Вязание проектного изделия спицами.		1			
66	Практическая работа «Изготовление проектного изделия»		1			
67	Практическая работа «Изготовление проектного изделия»			1		

68	Практическая работа «Изготовление проектного изделия»		1			
69	Обработка проектного материала.	<p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.</p>	1			
70	Защита проекта «Вяжем аксессуар»		1			