|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Класс | Тема | Часы | Содержание | Планируемые результаты | Виды деятельности |  |
| 5 Класс | Создание изделий из текстильных материалов | 30 | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Основная и уточная нить в ткани. Лицевая и изнаночная нити ткани. Запуск третьего творческого проекта. Классификация текстильных волокон. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования инструментами и приспособлениями. Понятия о масштабе, чертеже, Эскизе. Фигура человека и её измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные конструктивные линии фигуры Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение выкройки швейного изделия. Запуск четвертого творческого проекта. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек с учетом ширины ткани и направления рисунка. Правила безопасной работы с портновскими булавками Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты, приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Современная бытовая швейная машина. Основные узлы швейной машины. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка нижней и верхней ниток. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Последовательность изготовления швейных изделий. Методы обработки деталей фартука. Обработка карманов и нижней части Последовательность сборки изделия. Сборка фартука. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию | проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;планирование образовательной и профессиональной карьеры;осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда. планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Определять цели и задачи проектной деятельности по интерьеру. Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Знакомиться с принципом действия и правилами эксплуатации электроприборов. Выполнять проект по разделу «Оформление интерьера». Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны Составлять коллекцию тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Выполнять построение и оформление чертежей швейных изделий. Изучить правила пользования инструментами и приспособлениями, понятия о масштабе, чертеже, эскизе. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерения. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж швейного изделия. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам и по заданным размерам. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани учетом направления долевой нити, направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя; обметывание косыми стежками; сметывание Изучать устройство Современной бытовой швейной машины. Подготавливать швейную машину к работе Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Изучать последовательность изготовления швейных изделий. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Обрабатывать детали фартука: карманы и нижнюю часть Изучать последовательность изготовления фартука. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материаловАнализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды. Изучать гармонические цветовые композиции. Создавать графические композиции на листе бумаги. Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, волокнистому составу для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла |  |
|  | Художественные ремесла | 18 | Запуск пятого творческого проекта. Традиционные и современные виды прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание Понятие «композиция». Правила, приемы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие «орнамент» и символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Цветовые сочетания в орнаменте. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья. Подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам. Аппликация и стежка в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на выполнение проекта. |  |
|  | Кулинария | 16 | Запуск шестого творческого проекта. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Безопасные приемы работы на кухне. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Питание как физиологическая потребность. Пищевые вещества. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевая пирамида. Пищевые отравления, правила, помогающие их избежать. Режим питания. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Подача бутербродов. Виды горячих напитков: чай, кофе, какао). Технология заваривания и подачи чая. Сорта и виды кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных, рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей (фруктов). Значение и виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности пи работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. |  |
|  | **Технологии домашнего хозяйства** | 2 | Запуск первого творческого проекта. Понятие об интерьереИнтерьер и планировка кухни-столовой, оборудование. Деление кухни на зоны.Пр.р. Планировка кухни. |  |
|  | Электротехника | 2 | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборах на кухне: Бытового холодильника, СВЧ-печи, посудомоечной машины. |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 6 класс | **Кулинария** | 16 | Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Правила безопасности труда при работе в кабинете технологии. Запуск первого творческого проекта. Понятие о жилом помещении. Зонирование пространства жилого дома. Зонирование комнаты подростка. Понятие композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление в интерьере. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Разновидность комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия фитодизайнер. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Запуск второго творческого проекта. Пищевая ценность рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Виды нерыбных продуктов моря, продукты из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Условия и соки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженного мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь для механической и кулинарной обработки мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача готовых мясных блюд к столу. Гарниры к мясным блюдам. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы, их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользование столовыми приборами Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию | Запуск первого творческого проекта. Понятие о жилом помещении. Зонирование пространства жилого дома. Зонирование комнаты подростка. Понятие композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление в интерьере. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон Запуск второго творческого проекта. Пищевая ценность рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Виды нерыбных продуктов моря, продукты из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Условия и соки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженного мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь для механической и кулинарной обработки мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача готовых мясных блюд к столу. Гарниры к мясным блюдам. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы, их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользование столовыми приборами. | Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомиться с правилами безопасности труда. Определять цель и задачи проектной деятельности по темам раздела. Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка при помощи шаблонов и компьютера. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления. Выполнять электронную презентацию по одной из тем «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» др Выполнят перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приемах размещения комнатных растений, их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией фитодизайнер. Определять свежесть рыбы. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать соленую рыбу. Выбирать и готовить блюда из рыбы. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из нерыбных продуктов моря. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мореподуктов. Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам Выполнять механическую и кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приемы труда. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Соблюдать безопасные приемы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приемы мытья посуды и кухонного инвентаря. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять орг-ю оценку готовых блюд. Подбирать столовое белье для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления. |
|  | **Создание изделий из** **текстильных материалов** | 30 | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. 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. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасности работы иглами и булавками.Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасности работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах. Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения нитей.Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.Приспособления к швейной машине.Технология обметывания петель.Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной- притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывертыванием – обтачивание. Обработка припусков на швы перед вывертыванием.Классификация машинных швов: соединительные (обтачной шов с расположением шва на сгибе в кант).Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезов, плечевых швов, нижних срезов и рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка боковых швов. Обработка низа изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. |  | Составлять коллекцию тканей из нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования формы выреза горловины. Изучать приемы моделирования плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Изучать приемы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки отдельных деталей изделия. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: переноси линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков, приметывания; выметывания. Изучать устройство машинной иглы. Выполнят замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по ее виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нити. Выполнять чистку и смазку швейной машины. Выполнять обметывание петли на швейной машине. Овладевать безопасными приемами труда на швейной машине. Изготовлять образцы машинных работ: притачивания и обтачивания.Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.Проводить примерку проектного изделия.Устранять дефекты после примеркиОбрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.Овладевать безопасными приемами труда.Знакомиться с профессией закройщик. |
|  | **Художественные** **ремесла** | 22 | Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязанные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины ниток. Расчет количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.Основные виды петель при вязании крючком.Основные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное. кольцо. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания при помощи компьютера. Профессия художник в области декоративно-прикладного творчества | . | Изучать материалы и инструменты для вязания.Подбирать крючок и нитки для вязания.Вязать образцы полотна крючком.Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязанные изделия.Создавать схемы для вязания с помощью компьютера.Вязать спицами образцы цветных узоров. |
| 7 класс | Интерьер жилого дома | 8 | Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер | По завершении учебного года обучающийся: называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания; называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа). | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Беседа о лампах и светильниках, системах управления светом, предметах искусства и коллекций  в интерьере. Работа в группеФормирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний учащихся- проверка домашнего задания, актуализации знаний по изучаемой теме- подготовка мышления к усвоению нового материала Формирование у учащихся деятельностных способностей и систематизации изучаемого предметного содержания, формирование цели урока, актуализации знаний учащихся- проверка домашнего задания, актуализация знаний по изучаемой теме, проблемная беседа с использованием ресурсов сети Интернет, материала учебника о санитарно- гигиенических требованиях к помещениюФормирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка работ других учащихся по предложенным критериям; выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности, формулирование цели урока, определение тематики новых знаний по изучаемой теме- подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. |
|  | Кулинария | 14 | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК |
|  | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 28 | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбкиПриёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СБ и из Интернета. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия |
|  | Художественные ремесла | 18 | Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по тканиМатериалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. |
|  |  |  |  |
| 8 класс | Черчение | 24 | История развития чертежа. Правила оформления чертежей. Госстандарт. Линии чертежа. Шрифт Формат. Рамка. Штамп. Размеры. Графическая работа № 1. Линии чертежа. Правила нанесения размеров. Графическая работа № 2. Проецирование центральное, параллельное. Проецирование на 1-2-3 плоскости проекции. Практическая работа № 3. Проекции геометрических тел. Построение. Развертка геометрических тел. Построение. Аксонометрические проекции плоских фигур Понятие об эскизах. Технический рисунок. Общи сведения о соединениях деталей Понятие о сечениях и разрезах. Сборочный чертеж. Резьбовые соединения на сборочных чертежах Чтение сборочных чертежей. Обзор графических изображений. Строительные чертежи. | называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;разъясняет функции модели и принципы моделирования;создает модель, адекватную практической задаче;отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;составляет рацион питания, адекватный ситуации;планирует продвижение продукта;регламентирует заданный процесс в заданной форме;проводит оценку и испытание полученного продукта;описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу; получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами. | трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность *ознакомиться:*с основными технологическими понятиями и характеристиками;технологическими свойствами и назначением материалов;назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;со значением здорового питания для сохранения своего здоровья; *выполнять по установленным нормативам следующие**трудовые операции и работы:*рационально организовывать рабочее место;находить необходимую информацию в различных источниках;применять конструкторскую и технологическую документацию;составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;конструировать, моделировать, изготавливать изделия;выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготовляемого изделия или продукта;находить и устранять допущенные дефекты;проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; |
|  | Художественные ремесла | 16 | Вязание на спицах. Материалы, инструменты. Условные обозначения Подбор спиц. Набор петель. Лицевые и изнаночные петли Проект «Вязание на пяти спицах. Этапы проектирования. Приемы вязания резинки. Виды резинок. Вязание резинки носка. Способы вывязывания пятки носка. Вывязывание пятки Прибавление, убавление петель. Защита проекта |
|  | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 16 | Художественная роспись ткани. Инструменты. Оборудование, материалы Синтетические волокна, технология их производства. Направления моды. Выбор модели. Способы моделирования поясного изделия. Виды художественного оформления Снятие мерок и запись результатов. Построение основы М 1:4 по своим меркам Построение основы чертежа в натуральную величину. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Моделирование. Рациональный раскрой. Моделирование. Рациональный раскрой. Изготовление образцов пооперационной обработки Отделка изделия. Влажно-тепловая обработка. Контроль и оценка качества готового изделия. |
|  | Кулинария | 12 | Санитария и гигиена. Физиология питания. Техника без Технология приготовления блюд из птицы. Определение качества птицы. Сервировка стола к обеду. Меню. Оформление готовых блюд. Правила поведения за столом и приема гостей Заготовка продуктов. Консервирование фруктов и ягод. Условия и сроки хранения. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов |
|  |  |  | Развертка геометрических тел. Построение. Аксонометрические проекции плоских фигур. |  |  |
|  |  |  | Понятие об эскизах. Технический рисунок. Общи сведения о соединениях деталей. |  |  |
|  |  |  | Понятие о сечениях и разрезах. Сборочный чертеж. Резьбовые соединения на сборочных чертежах |  |  |
|  |  |  | Чтение сборочных чертежей. Обзор графических изображений. Строительные чертежи. |  |  |