Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение городского округа Тольятти «Лицей № 76 имени В.Н. Полякова»

Nº 76

ПРИНЯТА

на заседании Педагогического совета Протокол №1 от 31.08.2020г.

УТВЕРЖДЕНА

обще приказом директора епице МБУ «Пицей № 76»

МБУ 110 од от 31.08.2020 года

Ю.С. Коняхина

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА по технологии (для девочек)

Классы: 5-8

Составитель: Беспалова Н.Н., учитель технологии

Тольятти 2020 Данная программа составлена на основе:

- 1. Федерального закон «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 N 273-Ф3
- 2. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.
- 3. Основной общеобразовательной программы основного общего образования МБУ «Лицей № 76».
- 4. Образовательных программ по учебным предметам (Технология: программа 5-8 классы /А.Т.Тищенко, Н.В. Синица.)

Программа «Технология» определяет содержание деятельности с учетом особенностей образовательной политики МБУ «Лицей № 76», образовательных потребностей и запросов обучающихся.

В учебном плане МБУ «Лицей №76» на изучение предмета «Технология. Индустриальные технологии» и «Технология введения дома» в 5-7 классах выделено 2 часа в неделю, в 8 классах 1 час в неделю.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты, освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материальнотехническим 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; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; 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 безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
 - практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской

деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и техникотехнологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства; в трудовой сфере:
- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

■ стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
 - рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств решения различных ДЛЯ овладение устной письменной построение коммуникативных задач; И речью; монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
 - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Содержание учебного предмета «Технология» в 5 классе

Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения

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.

Швейная машина

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 наверх. 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.

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.

Конструирование швейных изделий

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.

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

Технология изготовления швейных изделий

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 ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (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.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного

«Наряд для семейного завтрака»

Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Подготовка презентации. Выполнение проекта по теме.

Декоративно-прикладное искусство

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.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

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.

Лоскутное шитьё

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.

«Лоскутное изделие для кухни-столовой»

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

Творческий проект по разделу Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

Бытовые электроприборы

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

Изучение потребности в бытовых электроприборов на кухне. Изучение безопасных

приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Интерьер кухни, столовой

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарногигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарногигиенических 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.

«Планирование кухни-столовой»

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарногигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома».

Санитария и гигиена на кухне

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, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Физиология питания

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

Бутерброды и горячие напитки

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.

Блюда из яиц

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. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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

Блюда из овощей и фруктов

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

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

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. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Комнатные растения в интерьере

Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы 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.

Тематическое планирование в 5 классе

Технологический процесс. 1 Отакое творческий проект. 1 Понятие о машине и механизме. 2 Конструирование машин и механизмов. 2 Конструирование швейных изделий 2 Гекстильные материалы. Современное прядильное производство. Ткацкое производство Практическая работа по определению долевой нити в ткани. Определение пицевой и изнаночной сторон 4 Рабочее место и технология раскроя швейного изделия 2 Швейные ручные работы. Изготовление образца ручных работ 2 Влажно-тепловая обработка ткани 2 Технология изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки 4 Технология пошива подушки для стула 4 Лоскутное шитье. Узор «спираль», узор «изба» 7 Еххнология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. Технология гоздания лоскутного верха. Аппликация. Стёжка 2 Обработка срезов лоскутного изделия. 1 Пехнологи питания и физиология питания. 2 Пехнологи питовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне 1 Сехнология приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне 1 Сехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп выращивания комнатных растений 4 разработка творческого проекта. Обоснование темы 2 Оскизная проработка проекта. 4 разработка проекта проекта. 4 разработка проекта на проекта проекта проекта проекта проекта на	Тема урока	Кол-во
Понятие технологии. Технологический процесс. 1 Технологический процесс. 2 Что такое творческий процест. Этапы выполнения творческого проекта. Реклама. Понятие о машине и механизме. Конструирование машин и механизме. Конструирование швейных изделий Текстильные материалы. Современное прядильное производство. Ткацкое производство Практическая работа по определению долевой нити в ткани. Определение пищевой и изнаночной сторон Рабочее место и технология раскроя швейного изделия 2 Швейные ручные работы. Изготовление образца ручных работ Влажно-тепловая обработка ткани Технология изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки 4 Технология пошива подушки для стула Лоскутное шитье. Узор «спираль», узор «изба» Технология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. Технология пожделия лоскутного верха. Аппликация. Стёжка Обработка срезов лоскутного изделия. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону Санитария, гигиена и физиология питания. Технологии приготовления блюд ь Безопасные приемы работы на кухне Основы рационального питания Бытовые электроприборы на кухне Технология приготовления бугербродов и горячих напитков. 2 Технология приготовления бугербродов и горячих напитков.		
Пехнологический процесс. Что такое творческий проект. 1 отапы выполнения творческого проекта. Реклама. 1 понятие о машине и механизмов. Конструирование машин и механизмов. Конструирование машин и механизмов. Конструирование швейных изделий 2 гекстильные материалы. Современное прядильное производство. Ткацкое производство практическая работа по определению долевой нити в ткани. Определение пицевой и изнаночной сторон 4 Рабочее место и технология раскроя швейного изделия 2 швейные ручные работы. Изготовление образца ручных работ Влажно-тепловая обработка ткани 2 технология изготовления швейных изделий. Технология пошива салфстки 4 технология пошива подушки для стула Доскутное шитье. Узор «спираль», узор «изба» Технология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. Технология гоздания лоскутного верха. Аппликация. Стёжка Обработка срезов лоскутного изделия. 1 пехнология приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне 1 пехнология приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне 1 технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 технология приготовления блюд из круп. бобовых и макаронных изделий. 2 технология приготовления блюд из круп. бобовых и макаронных изделий. 2 технология приготовления блюд из круп. бобовых и макаронных изделий. 2 технология приготовления блюд из круп. бобовых и макаронных изделий. 4 разработка творческого проекта. Обоснование темы 2 технология пригото	Вводное занятие. Правила ТБ, Потребности человека.	
Понятие о машине и механизме. Конструирование машин и механизме. Конструирование машин и механизме. Конструирование машин и механизмов. Конструирование швейных изделий Текстильные материалы. Современное прядильное производство. Ткацкое производство производство по определению долевой нити в ткани. Определение практическая работа по определению долевой нити в ткани. Определение пицевой и изнаночной сторон Рабочее место и технология раскроя швейного изделия Швейные ручные работы. Изготовление образца ручных работ Влажно-тепловая обработка ткани 2 Пехнология изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки 4 Технология пошива подушки для стула Носкутное шитье. Узор «спираль», узор «изба» Технология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. Технология создания лоскутного верха. Аппликация. Стёжка Обработка срезов лоскутного изделия. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону Санитария, гигиена и физиология питания. 1 Технологии притотовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне Технологии притотовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне 1 Стехнология приготовления бутербродов и горячих напитков. 1 Сехнология приготовления бутербродов и горячих напитков. 2 Технология п	Понятие технологии.	
Отапы выполнения творческого проекта. Реклама. Понятие о машине и механизме. Конструирование машин и механизмов. Конструирование швейных изделий Текстильные материалы. Современное прядильное производство. Ткацкое производство Практическая работа по определению долевой нити в ткани. Определение пищевой и изнаночной сторон Рабочее место и технология раскроя швейного изделия 2 Швейные ручные работы. Изготовление образца ручных работ 2 Влажно-тепловая обработка ткани 2 Технология изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки Технология пошива подушки для стула 4 Поскутное шитье. Узор «спираль», узор «изба» 2 Технология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. Технология создания лоскутного верха. Аппликация. Стёжка Обработка срезов лоскутного изделия. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону 2 Санитария, гитиена и физиология питания. 1 Технологии приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне 1 Основы рационального питания 1 Бытовые электроприборы на кухие Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из яиц 4 Разработка творческого проекта. Обоснование темы 2 Оскизная проработка проекта. 1 Мяготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» 2 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль.	-	2
Понятие о машине и механизме. Конструирование машин и механизмов. Конструирование швейных изделий Текстильные материалы. Современное прядильное производство. Ткацкое производство Практическая работа по определению долевой нити в ткани. Определение пицевой и изнаночной сторон Рабочее место и технология раскроя швейного изделия Швейные ручные работы. Изготовление образца ручных работ Влажно-тепловая обработка ткани Технология изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки Технология изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки Технология пошива подушки для стула Доскутное шитье. Узор «спираль», узор «изба» Технология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. Технология гоздания лоскутного верха. Аппликация. Стёжка Обработка срезов лоскутного изделия. 2 Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону Санитария, гитиена и физиология питания. 1 Технологии приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне Основы рационального питания 1 Бытовые электроприборы на кухне Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных комнатных растений. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных комнатных растений. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных комнатных растений. 2 Технология приготовления блюд из круп выращивания комнатных растений. 4 Технология приготовления блюд из круп вытомнаться вышения вытомнаться в технология вы	Что такое творческий проект.	1
Конструирование машин и механизмов. Конструирование швейных изделий Текстильные материалы. Современное прядильное производство. Ткацкое производство Практическая работа по определению долевой нити в ткани. Определение пицевой и изнаночной сторон Рабочее место и технология раскроя швейного изделия Швейные ручные работы. Изготовление образца ручных работ Екзнология изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки Технология пошива подушки для стула Доскутное шитье. Узор «спираль», узор «изба» Технология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. Технология озделия. Обработка срезов лоскутного изделия. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону Санитария, гигиена и физиология питания. Технологи приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне Соновы рационального питания Технология приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных комнатных растений проекта. «Поскутное изделие для кухни» Технологие практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» Технологие практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» Технологие практической час	Этапы выполнения творческого проекта. Реклама.	1
Конструирование швейных изделий Текстильные материалы. Современное прядильное производство. Ткацкое производство практическая работа по определению долевой нити в ткани. Определение пицевой и изнаночной сторон Рабочее место и технология раскроя швейного изделия 2 Швейные ручные работы. Изготовление образца ручных работ Влажно-тепловая обработка ткани 2 Технология изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки 4 Технология пошива подушки для стула Доскутное шитье. Узор «спираль», узор «изба» 2 Технология изготовления люскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. Технология создания лоскутного верха. Аппликация. Стёжка Обработка срезов лоскутного изделия. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону 2 Санитария, гигиена и физиология питания. 1 Технологии приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне 1 Основы рационального питания 1 Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. 2 Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 3 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 3 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 4 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 4 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 4 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных комнатных растений. Технология выращивания комнатных растений. 4 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных комнатных растений. 4 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и м	Понятие о машине и механизме.	2
Пекстильные материалы. Современное прядильное производство. Ткацкое производство Практическая работа по определению долевой нити в ткани. Определение пицевой и изнаночной сторон Рабочее место и технология раскроя швейного изделия Швейные ручные работы. Изготовление образца ручных работ Влажно-тепловая обработка ткани Рехнология изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки Технология пошива подушки для стула Поскутное шитье. Узор «спираль», узор «изба» Рехнология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. Технология создания лоскутного верха. Аппликация. Стёжка Обработка срезов лоскутного изделия. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону Санитария, гигиена и физиология питания. Пехнологии приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне Основы рационального питания Гехнология приготовления бутербродов и горячих напитков. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Рехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Рехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Рехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Рехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Рехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Рехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Рехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Рехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Рехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Рехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Рехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Рехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Рехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Рехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Рехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	Конструирование машин и механизмов.	2
Практическая работа по определению долевой нити в ткани. Определение пицевой и изнаночной сторон Рабочее место и технология раскроя швейного изделия Швейные ручные работы. Изготовление образца ручных работ 2 Влажно-тепловая обработка ткани 2 Технология изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки 4 Технология пошива подушки для стула 4 Поскутное шитье. Узор «спираль», узор «изба» 2 Технология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. Технология создания лоскутного верха. Аппликация. Стёжка Обработка срезов лоскутного изделия. 1 Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону 2 Санитария, гитиена и физиология питания. 1 Технологии приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне 1 Основы рационального питания 1 Бытовые электроприборы на кухне 1 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовнения блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовнения блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовнения блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовнения блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовнения блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовнения блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 3 Стехнология приготовнения блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Промежуточный контроль.	Конструирование швейных изделий	2
Практическая работа по определению долевой нити в ткани. Определение пицевой и изнаночной сторон 4 Рабочее место и технология раскроя швейного изделия 2 Швейные ручные работы. Изготовление образца ручных работ 2 Влажно-тепловая обработка ткани 2 Гехнология изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки 4 Гехнология пошива подушки для стула 4 Лоскутное шитье. Узор «спираль», узор «изба» 2 Гехнология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. Технология создания лоскутного верха. Аппликация. Стёжка Обработка срезов лоскутного изделия. 2 Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону 2 Санитария, гигиена и физиология питания. 1 Гехнологии приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне 1 Основы рационального питания 5 Бытовые электроприборы на кухне 1 Гехнология приготовления бугербродов и горячих напитков. 2 Гехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Гехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Гехнология приготовления блюд из яиц 4 Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку 2 Классификация культурных растений. Технология выращивания комнатных растений Разработка проекта. Обоснование темы 2 Эскизная проработка проекта. Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Промежуточный контроль. 1	Текстильные материалы. Современное прядильное производство. Ткацкое	
1 1 2 2 2 2 2 2 2 2	производство	
Рабочее место и технология раскроя швейного изделия 2 Швейные ручные работы. Изготовление образца ручных работ 2 Влажно-тепловая обработка ткани 2 Технология изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки 4 Пехнология пошива подушки для стула 4 Москутное шитье. Узор «спираль», узор «изба» 7 Ехнология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. Технология создания лоскутного верха. Аппликация. Стёжка Обработка срезов лоскутного изделия. 1 Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону 2 Санитария, гигиена и физиология питания. 1 Пехнологии приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне 1 Основы рационального питания 1 Пехнология приготовления бутербродов и горячих напитков. 1 Пехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Пехнология приготовления блюд из яиц Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку Классификация культурных растений. Технология выращивания комнатных растений Разработка творческого проекта. Обоснование темы 2 Оскизная проработка проекта. 1 Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль.	Практическая работа по определению долевой нити в ткани. Определение	
Швейные ручные работы. Изготовление образца ручных работ 2 Влажно-тепловая обработка ткани 2 Гехнология изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки 4 Поскутное шитье. Узор «спираль», узор «изба» 2 Гехнология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. Технология создания лоскутного верха. Аппликация. Стёжка 4 Обработка срезов лоскутного изделия. 2 Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону 2 Санитария, гигиена и физиология питания. 1 Гехнологии приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне 1 Основы рационального питания 1 Бытовые электроприборы на кухне 1 Гехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Гехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Классификация культурных растений. Технология выращивания комнатных растений 4 Разработка творческого проекта. Обоснование темы 2 Роскизная проработка проекта. 1 Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Итоговый контроль. 1	лицевой и изнаночной сторон	4
Влажно-тепловая обработка ткани Технология изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки Доскутное шитье. Узор «спираль», узор «изба» Технология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. Технология создания лоскутного верха. Аппликация. Стёжка Обработка срезов лоскутного изделия. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону Санитария, гигиена и физиология питания. Технологии приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне Основы рационального питания Посковы рационального питания Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку Классификация культурных растений. Технология выращивания комнатных растений Разработка творческого проекта. Обоснование темы 2 Оскизная проработка проекта. Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» Стартовый (входной) контроль. Промежуточный контроль.	Рабочее место и технология раскроя швейного изделия	2
Технология изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки Технология пошива подушки для стула Доскутное шитье. Узор «спираль», узор «изба» Технология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. Технология создания лоскутного верха. Аппликация. Стёжка Обработка срезов лоскутного изделия. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону Санитария, гигиена и физиология питания. Технологии приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне Основы рационального питания Повытовые электроприборы на кухне Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из яиц Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку Классификация культурных растений. Технология выращивания комнатных растений Разработка творческого проекта. Обоснование темы 2 Оскизная проработка проекта. Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» 4 Стартовый (входной) контроль. Промежуточный контроль.	Швейные ручные работы. Изготовление образца ручных работ	2
Технология пошива подушки для стула 4 Лоскутное шитье. Узор «спираль», узор «изба» 2 Технология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. Технология создания лоскутного верха. Аппликация. Стёжка 4 Обработка срезов лоскутного изделия. 2 Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону 2 Санитария, гигиена и физиология питания. 1 Технологии приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне 1 Основы рационального питания 1 Бытовые электроприборы на кухне 1 Гехнология приготовления бутербродов и горячих напитков. 2 Гехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Гехнология приготовления блюд из яиц 2 Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку 2 Классификация культурных растений. Технология выращивания комнатных растений 4 Разработка творческого проекта. Обоснование темы 2 Эскизная проработка проекта. 1 Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1 <td>Влажно-тепловая обработка ткани</td> <td>2</td>	Влажно-тепловая обработка ткани	2
Поскутное шитье. Узор «спираль», узор «изба» Технология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. Технология создания лоскутного верха. Аппликация. Стёжка Обработка срезов лоскутного изделия. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону Санитария, гигиена и физиология питания. Технологии приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне Основы рационального питания Посновы рационального питания Посновы электроприборы на кухне Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из яиц Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку Классификация культурных растений. Технология выращивания комнатных растений Разработка творческого проекта. Обоснование темы Оскизная проработка проекта. Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» Стартовый (входной) контроль. Промежуточный контроль.	Технология изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки	4
Технология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. Технология создания лоскутного верха. Аппликация. Стёжка 4 Обработка срезов лоскутного изделия. 2 Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону 2 Санитария, гигиена и физиология питания. 1 Гехнологии приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне 1 Основы рационального питания 1 Бытовые электроприборы на кухне 1 Гехнология приготовления бутербродов и горячих напитков. 2 Гехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из яиц 2 Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку 2 Классификация культурных растений. Технология выращивания комнатных растений 4 Разработка творческого проекта. Обоснование темы 2 Эскизная проработка проекта. 1 Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1	Технология пошива подушки для стула	4
Технология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. Технология создания лоскутного верха. Аппликация. Стёжка 4 Обработка срезов лоскутного изделия. 2 Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону 2 Санитария, гигиена и физиология питания. 1 Гехнологии приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне 1 Основы рационального питания 1 Бытовые электроприборы на кухне 1 Гехнология приготовления бутербродов и горячих напитков. 2 Гехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из яиц 2 Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку 2 Классификация культурных растений. Технология выращивания комнатных растений 4 Разработка творческого проекта. Обоснование темы 2 Эскизная проработка проекта. 1 Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1	Лоскутное шитье. Узор «спираль», узор «изба»	2
шаблонам. Технология создания лоскутного верха. Аппликация. Стёжка Обработка срезов лоскутного изделия. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону Санитария, гигиена и физиология питания. Пехнологии приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне Основы рационального питания Бытовые электроприборы на кухне Пехнология приготовления бутербродов и горячих напитков. Пехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Ехнология приготовления блюд из яиц Мено завтрака. Сервировка стола к завтраку Классификация культурных растений. Технология выращивания комнатных растений Разработка творческого проекта. Обоснование темы Оскизная проработка проекта. Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» Стартовый (входной) контроль. Промежуточный контроль.		4
Обработка срезов лоскутного изделия. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону Санитария, гигиена и физиология питания. Пехнологии приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне Основы рационального питания Бытовые электроприборы на кухне Пехнология приготовления бугербродов и горячих напитков. Гехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Пехнология приготовления блюд из яиц Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку Классификация культурных растений. Технология выращивания комнатных растений Разработка творческого проекта. Обоснование темы Оскизная проработка проекта. Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» Стартовый (входной) контроль. Промежуточный контроль.	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	4
Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону Санитария, гигиена и физиология питания. Гехнологии приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне Основы рационального питания Бытовые электроприборы на кухне Гехнология приготовления бутербродов и горячих напитков. Сехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Гехнология приготовления блюд из яиц Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку Классификация культурных растений. Технология выращивания комнатных растений Разработка творческого проекта. Обоснование темы Оскизная проработка проекта. Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» Стартовый (входной) контроль. Промежуточный контроль.		2
Санитария, гигиена и физиология питания. 1 Гехнологии приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне 1 Основы рационального питания 1 Бытовые электроприборы на кухне 1 Гехнология приготовления бутербродов и горячих напитков. 2 Гехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку 2 Классификация культурных растений. Технология выращивания комнатных растений 4 Разработка творческого проекта. Обоснование темы 2 Эскизная проработка проекта. 1 Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1		2
Технологии приготовления блюд. Безопасные приемы работы на кухне 1 Основы рационального питания 1 Бытовые электроприборы на кухне 1 Гехнология приготовления бугербродов и горячих напитков. 2 Гехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку 2 Классификация культурных растений. Технология выращивания комнатных растений 4 Разработка творческого проекта. Обоснование темы 2 Эскизная проработка проекта. 1 Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1		1
Основы рационального питания Бытовые электроприборы на кухне Гехнология приготовления бутербродов и горячих напитков. Гехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Гехнология приготовления блюд из яиц Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку Классификация культурных растений. Технология выращивания комнатных растений Разработка творческого проекта. Обоснование темы Эскизная проработка проекта. Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» Стартовый (входной) контроль. Промежуточный контроль.		1
Бытовые электроприборы на кухне 1 Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. 2 Гехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из яиц 2 Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку 2 Классификация культурных растений. Технология выращивания комнатных растений 4 Разработка творческого проекта. Обоснование темы 2 Эскизная проработка проекта. 1 Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1
Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. 2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Технология приготовления блюд из яиц 2 Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку 2 Классификация культурных растений. Технология выращивания комнатных растений 4 Разработка творческого проекта. Обоснование темы 2 Эскизная проработка проекта. 1 Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1	•	1
Гехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 2 Гехнология приготовления блюд из яиц 2 Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку 2 Классификация культурных растений. Технология выращивания комнатных растений 4 Разработка творческого проекта. Обоснование темы 2 Эскизная проработка проекта. 1 Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1		2
Технология приготовления блюд из яиц 2 Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку 2 Классификация культурных растений. Технология выращивания комнатных растений 4 Разработка творческого проекта. Обоснование темы 2 Эскизная проработка проекта. 1 Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1		2
Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку 2 Классификация культурных растений. Технология выращивания комнатных растений 4 Разработка творческого проекта. Обоснование темы 2 Эскизная проработка проекта. 1 Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1	1	
Классификация культурных растений. Технология выращивания комнатных растений 4 Разработка творческого проекта. Обоснование темы 2 Эскизная проработка проекта. 1 Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1		
растений Разработка творческого проекта. Обоснование темы 2 Эскизная проработка проекта. Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» 4 Стартовый (входной) контроль. Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль.		
Разработка творческого проекта. Обоснование темы 2 Эскизная проработка проекта. 1 Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1	1 2 21 1	4
Эскизная проработка проекта. 1 Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1		2
Изготовление практической части проекта. «Лоскутное изделие для кухни» 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1	1 1	
Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1	1 1	
Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1		1
Итоговый контроль. 1	1 / 1	1
	1 2 1	
l 6X	THO ODDIT ROTTPOND.	68

Комнатные растения в интерьере

Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы 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.

«Растения в интерьере жилого дома»

Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).

Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных 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.

Конструирование швейных изделий

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

Моделирование швейных изделий

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. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Технология изготовления швейных изделий

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 иголками 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. 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.

Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Этапы проектирования и конструирования. Применение ПК при проектировании изделия. Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки, вариантов отделки).

Выполнять проект по разделу «Наряд для семейного обеда».

Вязание крючком

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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

Вязание спицами

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 с помощью ПК. Выполнение

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»

Этапы проектирования и конструирования. Применение ПК при проектировании изделия. Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки, вариантов отделки).

Выполнять проект по разделу «Вяжем аксессуары крючком и спицами».

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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.

Блюда из птицы

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.

Заправочные супы

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технологию приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценку готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Меню обеда. Сервировку стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»

Этапы проектирования поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Применение ПК при проектировании.

«Технологии творческой и опытнической деятельности»

Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

Тематическое планирование в 6 классе

Тема урока	Кол-во часов
Правила техники безопасности при работе в мастерской. Технологии	
возведения зданий и сооружений.	1

Ремонт и содержание зданий и сооружений	1
Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту	2
Планировка помещений жилого дома	2
Освещение жилого помещения. Экология жилища	2
Технологическая система как средство для удовлетворения потребностей	
человека	2
Системы автоматического управления. Робототехника	2
Техническая система и её элементы. Анализ функций технических систем.	
Морфологический анализ	2
Классификация одежды. Конструирование одежды и аксессуаров	4
Изготовление выкройки прямой юбки с кулисой для резинок.	
Изготовление выкройки сумки	2
Текстильное материаловедение.	2
Швейная машина. Машинные швы.	4
Основные операции при машинной обработке изделия	2
Технология изготовления швейных изделий. Технология пошива юбки.	
Подготовка деталей к обработке. Обработка боковых срезов.	2
Обработка нижнего среза, пояса-кулиса	2
Технология пошива, сборка сумки-торбы.	2
Технологии вязания крючком. Материалы и инструменты для вязания	
трикотажа	2
Основные виды петель при вязании крючком	2
Вязание полотна. Вязание по кругу	4
Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Практическая	
работа.	2
Тепловая обработка овощей. Практическая работа.	2
Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Изделия из жидкого теста	2
Пищевая ценность рыбы. Подготовка рыбы к обработке. Технология	
приготовления блюд из рыбы	2
Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них	2
Технологии растениеводства. Технологии обработки почвы. Технологии	
подготовки семян к посеву	2
Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями	2
Технологии уборки и хранения урожая культурных растений	2
Техническое (проектное) задание.	1
Разработка электронной презентации в программе Microsoft Office	
PowerPoint	2
Разработка творческого проекта "Диванная подушка"	2
Разработка творческого проекта "Диванная подушка"	2
Стартовый (входной) контроль.	1
Промежуточный контроль.	1
Итоговый контроль.	1
	68

Содержание учебного предмета в 7 классе

Гигиена жилища.

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помешения.

Бытовые электроприборы.

Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор- очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Творческий проект «Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата».

Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический,

заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование швейных изделий

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий

Приемы 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 CD и из Интернета.

Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Технология изготовления швейных изделий.

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 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 поясцого 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.

Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажнотепловая обработка.

Творческий проект «Наряд для семейного обеда»

Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

«Ручная роспись тканей»

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 ткани.

«Вышивание»

Материалы 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.

Блюда из мяса

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.

Заправочные супы

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технологию приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценку готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Меню обеда. Сервировку стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Творческий проект «Подарок своими руками»

Исследовательская и созидательная деятельность. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Комплексный творческий проект

Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Тематическое планирование в 7 классе

Тема урока	Кол-во
	часов
Вводное занятие. Правила ТБ при работе в мастерской.	1
Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия).	
Пластики и керамика	1
Композитные материалы. Технологии нанесения защитных и декоративных	
покрытий	2
Понятие информационных технологий. Компьютерное трёхмерное	
проектирование	2
Обработка изделий на станках с ЧПУ	2
Виды транспорта. История развития транспорта. Транспортная логистика.	2
Регулирование транспортных потоков	2
Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду	2
Автоматизация промышленного производства. Автоматизация производства в	
лёгкой промышленности	2
Автоматизация производства в пищевой промышленности	2
Текстильное материаловедение. Натуральные волокна животного	
происхождения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.	2

Работа на швейной машине. Приспособления к швейным машинам. Машинные швы Конструирование плечевой од-ды с цельнокроеным рукавом. Технологические операции изготовления швейных изделий. Моделирование плечевой одежды, с застежкой на путовидах, отрезной по талии. Технология раскроя плечевой одежды. Технология изготовления швейных изделий. Дублирование деталей кроя. Обработка мелких деталей. Подготовка и проведение примерки изделия Технология обработки среднего и плечевых срезов, пижних срезов рукавов. Технология обработки среднего и плечевых срезов, пижних срезов рукавов. Технология обработки боковых срезов. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия Ручная художественная вышивка. Подготовка к вышиванию. Практическая работа 4 Вышивание швом крест. Материалы и оборудование Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь. Практическая работа 4 Пгрвичная обработка мяса, условия хранения, санитарные требования при обработке 4 Первичная обработка мяса. Технология приготовления блюд из птицы Телловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из птицы 2 Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа. Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях Разработка электронной презентации в программе. Місгозоft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежугочный контроль.		
Конструирование плечевой од-ды с цельнокроеным рукавом. Технологические операции изготовления швейных изделий. Доделирование плечевой одежды, с застежкой на пуговицах, отрезной по талии. Технология раскроя плечевой одежды. Технология изготовления швейных изделий. Дублирование деталей кроя. Обработка мелких деталей. Подготовка и проведение примерки изделия Технология обработки срезов подкроенной обтачкой Технология обработки срезов подкроенной обтачкой Технология обработки боковых срезов. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия Ручная художественная вышивка. Подготовка к вышиванию. Практическая работа Вышивание швом крест. Материалы и оборудование Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь. Практическая работа Иприховая гладь, шов «французский узелок». Практическая работа Первичная обработка мяса, условия хранения, санитарные требования при обработке Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления сандостей, десертов, напитков. Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа. Технологии фпористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций Сомпатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях 3 Разработка электронной презентации в программе. Місгозоft Office PowerPoint Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль.	Работа на швейной машине. Приспособления к швейным машинам.	
Технологические операции изготовления швейных изделий. Моделирование плечевой одежды, с застежкой на путовицах, отрезной по талии. Технология раскроя плечевой одежды. Технология изготовления швейных изделий. Дублирование деталей кроя. Обработка мелких деталей. Подготовка и проведение примерки изделия 2 Технология обработки среднего и плечевых срезов, нижних срезов рукавов. Технология обработки срезов подкроенной обтачкой 2 Технология обработки боковых срезов. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия Ручная художественная вышивка. Подготовка к вышиванию. Практическая работа Вышивание швом крест. Материалы и оборудование 2 Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь. Практическая работа Нервичная обработка мяса, условия хранения, санитарные требования при обработке Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. 2 Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций 2 Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций 2 Технологию рестения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений 3 Талы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях 3 Разработка электронной презентации в программе. Місгозоft Office PowerPoint 4 Тотовый контроль. 1 Итоговый контроль.	Машинные швы	2
Моделирование плечевой одежды, с застежкой на путовицах, отрезной по талии. Технология раскроя плечевой одежды. Технология изготовления швейных изделий. Дублирование деталей кроя. Обработка мелких деталей. Подготовка и проведение примерки изделия Технология обработки среднего и плечевых срезов, нижних срезов рукавов. Технология обработки среднего и плечевых срезов, нижних срезов рукавов. Технология обработки срезов подкроенной обтачкой 2 Технология обработки боковых срезов. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия 2 Ручная художественная вышивка. Подготовка к вышиванию. Практическая работа Вышивание швом крест. Материалы и оборудование 2 Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь. Практическая работа 4 Штриховая гладь, шов «французский узелок». Практическая работа 4 Первичная обработка мяса, условия хранения, санитарные требования при обработке 2 Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. 2 Сервировка стола к обелу. Этикет. Практическая работа. 2 Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций 2 Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений 3 Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях 3 Разработка электронной презентации в программе. Містозоft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль.		
талии. Технология раскроя плечевой одежды. 2 Технология изготовления швейных изделий. Дублирование деталей кроя. 2 Обработка мелких деталей. Подготовка и проведение примерки изделия 2 Технология обработки среднего и плечевых срезов, нижних срезов рукавов. 2 Технология обработки боковых срезов подкроенной обтачкой 2 Технология обработки боковых срезов. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия 2 Ручная художественная вышивка. Подготовка к вышиванию. Практическая работа 4 Вышивание швом крест. Материалы и оборудование 2 Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь. Практическая работа 4 Штриховая гладь, шов «французский узелок». Практическая работа 4 Первичная обработка мяса, условия хранения, санитарные требования при обработка мяса. Технология приготовления блюд из птицы 2 Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. 2 Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа. 2 Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций 2 Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений 2 Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях 3	Технологические операции изготовления швейных изделий.	2
Технология изготовления швейных изделий. Дублирование деталей кроя. Обработка мелких деталей. Подготовка и проведение примерки изделия Технология обработки среднего и плечевых срезов, нижних срезов рукавов. Технология обработки срезов подкроенной обтачкой Технология обработки боковых срезов. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия Ручная художественная вышивка. Подготовка к вышиванию. Практическая работа Вышивание швом крест. Материалы и оборудование Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь. Практическая работа ИПтриховая гладь, шов «французский узелок». Практическая работа 4 Первичная обработка мяса, условия хранения, санитарные требования при обработке 2 Телловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из птицы 2 Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа. Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций 2 Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений 3 Разпы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях 8 Разработка электронной презентации в программе. Місгозоft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль.	Моделирование плечевой одежды, с застежкой на пуговицах, отрезной по	
Обработка мелких деталей. Подготовка и проведение примерки изделия Технология обработки среднего и плечевых срезов, нижних срезов рукавов. Технология обработки срезов подкроенной обтачкой 2 Технология обработки срезов подкроенной обтачкой 2 Технология обработки боковых срезов. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия Ручная художественная вышивка. Подготовка к вышиванию. Практическая работа 4 Вышивание швом крест. Материалы и оборудование 2 Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь. Практическая работа 4 Штриховая гладь, шов «французский узелок». Практическая работа 4 Первичная обработка мяса, условия хранения, санитарные требования при обработке 2 Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из птицы Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. 2 Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа. Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций 2 Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений 3 Разпаь творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях Вазработка электронной презентации в программе. Місгозоft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль.		2
Технология обработки среднего и плечевых срезов, нижних срезов рукавов. Технология обработки срезов подкроенной обтачкой Технология обработки боковых срезов. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия Ручная художественная вышивка. Подготовка к вышиванию. Практическая работа Вышивание швом крест. Материалы и оборудование Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь. Практическая работа 4 Штриховая гладь, шов «французский узелок». Практическая работа 4 Первичная обработка мяса, условия хранения, санитарные требования при обработке 2 Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из птицы Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. 2 Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа. 2 Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций 2 Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений 3 Разработка электронной презентации в программе. Місгозоft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль.	Технология изготовления швейных изделий. Дублирование деталей кроя.	
Технология обработки срезов подкроенной обтачкой Технология обработки боковых срезов. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия Ручная художественная вышивка. Подготовка к вышиванию. Практическая работа Вышивание швом крест. Материалы и оборудование Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь. Практическая работа Штриховая гладь, шов «французский узелок». Практическая работа Первичная обработка мяса, условия хранения, санитарные требования при обработке Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из птицы Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа. Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций Композиций Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint Стартовый (входной) контроль. Промежуточный контроль.	Обработка мелких деталей. Подготовка и проведение примерки изделия	2
Технология обработки боковых срезов. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия Ручная художественная вышивка. Подготовка к вышиванию. Практическая работа Вышивание швом крест. Материалы и оборудование Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь. Практическая работа 4 Штриховая гладь, шов «французский узелок». Практическая работа 4 Первичная обработка мяса, условия хранения, санитарные требования при обработке 2 Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из птицы 2 Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. 2 Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа. 2 Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций 2 Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений 2 Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях 3 Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль.	Технология обработки среднего и плечевых срезов, нижних срезов рукавов.	
изделия. Окончательная отделка изделия 2 Ручная художественная вышивка. Подготовка к вышиванию. Практическая работа 4 Вышивание швом крест. Материалы и оборудование 2 Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь. Практическая работа 4 Штриховая гладь, шов «французский узелок». Практическая работа 4 Первичная обработка мяса, условия хранения, санитарные требования при обработке 2 Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из птицы 2 Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. 2 Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа. 2 Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций 2 Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений 2 Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях 3 Разработка электронной презентации в программе. Місгозоft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1	Технология обработки срезов подкроенной обтачкой	2
Ручная художественная вышивка. Подготовка к вышиванию. Практическая работа Вышивание швом крест. Материалы и оборудование Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь. Практическая работа 4 Штриховая гладь, шов «французский узелок». Практическая работа 4 Первичная обработка мяса, условия хранения, санитарные требования при обработке 2 Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из птицы 2 Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. 2 Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа. Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций 2 Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений 2 Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях 3 Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль.	Технология обработки боковых срезов. Технология обработки нижнего среза	
работа 4 Вышивание швом крест. Материалы и оборудование 2 Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь. Практическая работа 4 Штриховая гладь, шов «французский узелок». Практическая работа 4 Первичная обработка мяса, условия хранения, санитарные требования при обработке 2 Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из птицы 2 Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. 2 Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа. 2 Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций 2 Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений 2 Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях 3 Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1	изделия. Окончательная отделка изделия	2
Вышивание швом крест. Материалы и оборудование Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь. Практическая работа 4 Штриховая гладь, шов «французский узелок». Практическая работа 4 Первичная обработка мяса, условия хранения, санитарные требования при обработке 2 Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из птицы 2 Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. 2 Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа. 2 Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций 2 Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений 3 Тапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях 3 Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль.	Ручная художественная вышивка. Подготовка к вышиванию. Практическая	
Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь. Практическая работа Штриховая гладь, шов «французский узелок». Практическая работа Первичная обработка мяса, условия хранения, санитарные требования при обработке 2 Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из птицы 2 Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. 2 Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа. 2 Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций 2 Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений 3 Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях 3 Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль.	работа	4
работа 4 Штриховая гладь, шов «французский узелок». Практическая работа 4 Первичная обработка мяса, условия хранения, санитарные требования при обработке 2 Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из птицы 2 Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. 2 Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа. 2 Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций 2 Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений 2 Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях 3 Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1	Вышивание швом крест. Материалы и оборудование	2
Штриховая гладь, шов «французский узелок». Практическая работа 4 Первичная обработка мяса, условия хранения, санитарные требования при обработке 2 Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из птицы 2 Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. 2 Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа. 2 Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций 2 Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений 2 Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях 3 Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1	Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь. Практическая	
Первичная обработка мяса, условия хранения, санитарные требования при обработке Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из птицы Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа. Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint Стартовый (входной) контроль. Промежуточный контроль.	работа	4
обработке 2 Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из птицы 2 Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. 2 Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа. 2 Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций 2 Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений 2 Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях 3 Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1	Штриховая гладь, шов «французский узелок». Практическая работа	4
Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из птицы 2 Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления 2 сладостей, десертов, напитков. 2 Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа. 2 Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций 2 Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений 2 Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях 3 Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1	Первичная обработка мяса, условия хранения, санитарные требования при	
Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа. Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций 2 Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений 2 Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint Стартовый (входной) контроль. Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль.	обработке	2
сладостей, десертов, напитков. 2 Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа. 2 Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций 2 Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений 2 Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях 3 Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1	Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из птицы	2
Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа. 2 Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций 2 Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений 2 Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях 3 Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1	Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления	
Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных композиций Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint Стартовый (входной) контроль. Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль.	сладостей, десертов, напитков.	2
композиций 2 Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений 2 Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях 3 Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1	Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа.	2
Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений 2 Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях 3 Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1	Технологии флористики. Технологические приёмы, аранжировки цветочных	
растений 2 Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях 3 Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1	композиций	2
Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на предприятиях 3 Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1	Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных	
предприятиях 3 Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1		2
предприятиях 3 Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1	Этапы творческого проектирования. Проектирование изделий на	
Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint 4 Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1		3
Стартовый (входной) контроль. 1 Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1	Разработка электронной презентации в программе. Microsoft Office PowerPoint	4
Промежуточный контроль. 1 Итоговый контроль. 1		1
Итоговый контроль.	·	1
1	1 1	1
	•	68

Содержание учебного предмета в 8 классе

Бюджет семьи

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина на одного человека и семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможности предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Оценка имеющихся и возможных доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг для минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, оценка доходности предприятия.

Экология жилища

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Водоснабжение и канализация в доме

Система горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализаций в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счетчиков расхода воды. Способы определения расхода и стоимости воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Ознакомление со схемой водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Бытовые электроприборы

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках

напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Электромонтажные и сборочные технологии

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных

инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Электротехнические устройства с элементами автоматики.

Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Сферы производства и разделение труда

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Профессиональное образование и профессиональная карьера

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура.

Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Проектирование как сфера профессиональной деятельности

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Практические работы. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

Тематическое планирование в 8 классе

Раздел	Тема урока	Кол-во
		часов
Семейная	Вводное занятие. Правила ТБ.	1
экономика.	Способы выявления потребностей семьи.	1
Бюджет семьи	Технология построения семейного бюджета.	1
	Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.	1
	Технология ведения бизнеса.	1
	Предпринимательской деятельности для пополнения	1
	семейного бюджета.	
Технологии	Экология жилища.	1
домашнего	Понятие о инженерных коммуникациях.	1
хозяйства.	Водоснабжение и канализация в доме. Водопровод.	1
	Водоснабжение и канализация в доме. Канализация.	1
Электротехника	Бытовые электроприборы.	1
	ПБ и правила эксплуатации бытовых электроприборов.	1
	Бытовые электроприборы, устройство холодильника.	1
	Устройство и принцип действия стиральной машины.	1
	Бытовые электроприборы, телевизоры, DVD.	1

		1
	Способы защиты бытовых электроприборов.	1
	Электромонтажные и сборочные технологии.	1
	ПБ при электромонтажных работах. Приёмы монтажа и	1
	соединений установочных изделий.	
	Электромонтажные и сборочные технологии, назначение	1
	проводов.	
	ТБ. Использование проводов.	1
	Электротехнические устройства с элементами	1
	автоматики.	
	Элементы автоматики в бытовых электротехнических	1
	устройствах.	
Современное	Сферы производства и разделение труда.	1
производство и	Специальности, квалификации и компетентности	1
профессиональное	работника.	
самоопределение.	Профессиональное образование	1
	Профессиональная карьера.	1
Творческий	Проектирование как профессиональная сфера	1
проект.	деятельности.	
	Обоснование темы творческого проекта.	1
	Этапы проектирования.	1
	Работа над проектом. Подготовка презентации проекта.	1
	Реализация проекта, оценка проекта.	1
Контроль знаний	Стартовый (входной) контроль.	1
	Промежуточный контроль.	1
	Итоговый контроль.	1
Итого		34