

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

### **Общая характеристика программы**

Данная программа составлена на основе Примерной программы по технологии, подготовленной Российской академией образования по заказу Министерства образования и науки РФ в рамках проекта «Разработка, апробация и внедрение федеральных государственных стандартов второго поколения» в 2010 году.

Программа адресована для основной общеобразовательной школы. Программой предусматривается освоение материала учебного предмета «Технология», направление «Технология ведения дома» учащимися 5 – 8 классов.

#### **Цели программы**

- ✓ достижение требований государственного стандарта 2010 года по изучению технологии на ступени основного общего образования;
- ✓ формирование у школьников представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- ✓ освоение школьниками технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности.

#### **Задачи программы**

- 1) обеспечить формирование у школьников представлений о технологической культуре производства, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности;
- 2) способствовать профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;
- 3) обеспечить овладение учащимися необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- 4) научить учащихся применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

#### **Кроме основных задач программой предусмотрено решать дополнительные:**

- создание благоприятных социально-педагогических условий для развития личности, успешности обучения;
- включение учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями необходимыми для самообслуживания в самостоятельной жизни;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности за результаты своей деятельности.
- обеспечить учащихся необходимым специальным швейным оборудованием для изготовления швейного изделия.

**Методы и формы обучения.** Основной тип урока – урок получения новых знаний и закрепления их на практике, включающий основные теоретические сведения и практические работы. Изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

Итоговые уроки для обобщения, систематизации, контроля знаний и умений проводятся в конце изучения каждого или нескольких небольших разделов. Применяются различные формы итоговых уроков: письменные тесты; зачеты с ответами на вопросы, чтением чертежей и показом приемов работы, контрольные работы с ответами на вопросы и практическими заданиями; экспертиза обработки узла изделия и готового изделия; мини-проекты; защита творческих проектов; итоговые анкеты по результатам обучения курса.

Метод творческих проектов, позволяет интегрировать знания и умения, полученные учащимися при изучении многих школьных дисциплин: математики, физики черчения, изобразительного искусства, русского языка и литературы, информатики. В каждом году обучения учащиеся выполняют один самостоятельный творческий проект и представляют его к защите в середине учебного года. Презентация и защита проектов предполагает проведение уроков-конкурсов «Юный дизайнер» в каждом классе, с учетом сроков проведения школьного конкурса в апреле.

Для активизации познавательного интереса учащихся используются традиционные формы уроков: урок-лекция, урок-зачёт, урок-экзамен, урок-защита. Для развития творческого потенциала учащихся используются нетрадиционные формы уроков: урок-путешествие, урок-игра, урок-исследование, урок-демонстрация, урок-экскурсия, урок-конкурс.

**Место предмета в учебном плане.** Данная программа предназначена для учащихся **5 – 8 классов**, рассчитана на **244** часа – по 70 часов в 5, 6, и 7 классе и 34 часа в 8 классе. Инвариантная обязательная часть составляет 128 часов. Вариативный авторский компонент программы рассчитан на 42 часа (255 всего учебного времени); дополнительное время – 36 часов для обучения технологии в 7 классе выделено за счет резерва времени в базисном учебном плане. Вариативная и дополнительная части программы углубляют и расширяют Примерную программу.

Для изучения раздела «Метапредметные практики» вводятся резервные уроки в количестве 6 часов в году в каждом классе в конце каждого триместра. Резервные уроки будут использоваться для проведения социальной и коммуникативно – деятельностной практик. Двухчасовые спаренные уроки проводятся 1 раз в неделю. Занятия проводятся в специально организованном кабинете технологии.

### Тематический план на 4 года обучения

Название разделов и тем	Количество учебных часов						Обязат. Мин.
	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс (дев.)	8 класс (маль.)	Всего	
1. Кулинария	14	14	14	12			33
2. Создание изделий из текстильных материалов	38	38	36				59
2.1. Элементы материаловедения	4	4	8				4
2.2. Элементы машиноведения	8	8	2				4
2.3. Конструирование швейных изделий	6	6	6				5
2.4. Моделирование швейных изделий	2	2	2				6
2.5. Технология изготовления швейных изделий	18	18	16				40
3. Художественные ремесла	8	4	10				16
3.1. Декоративно-прикладное искусство	2	-	-				2
3.2. Лоскутное шитье	6	-	-				4
3.3. Роспись ткани	-	-	2				4
3.4. Вязание крючком	-	-	4				2
3.5. Вязание спицами	-	-	4				4
3.6. Ручная вышивка	-	4	-				-
4. Оформление интерьера	1	4	-				5
5. Электротехника	1	2	-				3
6. Современное производство и профессиональное самоопределение	-	-	4	6			3
7. Технологии исследовательской и опытнической деятельности – творческое проектирование	2	2	2	8			9
8. Домашняя экономика				8			-
9. Метапредметные практики (резервные уроки)	4	4	4				-
	68	68	68	34	34		128

## Учебно-методический комплекс

### Методическая литература

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология. Стандарты второго поколения. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. – М.: Просвещение, 2010.
2. Рабочие программы. Учебно-методическое пособие. Технология 5 – 8 классы. – М.: Дрофа, 2014.
3. Технология. Обслуживающий труд: учебники для учащихся 5, 6, 7, 8 классов общеобразовательных учреждений / под ред. О.А. Кожинной. – М.: Дрофа, 2013.

### Дополнительная литература

1. Профессиональная поддержка самоопределения старшеклассников. Учебно-методическое пособие \ Т.В Черникова – М.: «Планета», 2011.
2. Технология. Метод проектов в технологическом образовании. Пособие для учителя. / под ред. И.А. Сасовой. – М: Вентана-Граф, 2003.
3. Сборник нормативно – методических материалов по технологии. Пособие для администрации учреждений образования и учителей технологии /под редакцией А.В. Марченко, И.А. Сасова, М.И. Гуревич. - М: Вентана-Граф, 2007.

### Используемые ресурсы

Название раздела, темы	Презентация Видеоролики	Учебное пособие
Кулинария	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Содержание предмета</li><li>2. Презентация по ПТБ СГТ.</li><li>3. Пища в жизни человека.</li><li>4. Основы рационального питания.</li><li>5. Минеральные вещества.</li><li>6. Микроорганизмы.</li><li>7. Физиология питания.</li><li>8. Пресное тесто.</li><li>9. Дрожжевое тесто.</li><li>10. Слоёное тесто.</li><li>11. Песочное тесто.</li><li>12. Бисквитное тесто.</li><li>13. Бутерброды.</li><li>14. Холодные блюда.</li><li>15. Первые горячие блюда.</li><li>16. Блюда из мяса.</li><li>17. Блюда из птицы.</li><li>18. Блюда из варёных яиц.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Коллекция образцов круп.</li><li>2. Игры «Лото», «Составь слово».</li><li>3. Индивидуальные карточки опроса.</li><li>4. Карточки «Народные пословицы».</li><li>5. Карточки с новыми терминами.</li><li>6. Учебные таблицы.</li><li>7. Учебник О.А. Кожина технология 5 – 8 класс.</li></ol>

	19. Фуршет. 20. Праздничный стол. 21. Хороший завтрак – удачный день. 22. Обед – основной приём пищи. 23. Хороший ужин – лёгкий сон. 24. Блюда русской кухни. 25. Виды яичниц. 26. Сервировка стола к ужину. 27. Сервировка праздничного стола. 28. Минеральные вещества. 29. Виды мучных изделий. 30. Виды теста. 31. Национальные кухни. 32. Проекты учащихся по разделу «Кулинария»	
Элементы материаловедения	1. Натуральные волокна растительного происхождения. 2. Натуральные волокна животного происхождения. 3. Искусственные ткани. 4. Синтетические ткани. 5. Видеоролик «Производство хлопка». 6. Видеоролик «Производство льна». 7. Видеоролик «Производство шерсти». 8. Видеоролик «Производство шёлка». 9. Видеоролик «Производство химических тканей». 10. Видеоролик «Умная одежда» 11. Видеоролик «Умная одежда – 2» 12. Видеоролик «Виды переплетений».	1. Коллекция образцов тканей. 2. Комплект таблиц. 3. Комплект самодельных плакатов. 4. Карточки «Народные пословицы». 5. Игры «Лото»; «Найди парную картинку». 6. Карточки опроса. 7. Образцы тканей. 8. Образцы переплетений из ниток, тканей, бумаги. 9. Образцы практических работ. 10. Учебник О.А. Кожина технология 5 – 8 класс.
Элементы машиноведения	1. Итоговый урок по разделу «Машиноведение»; 2. Бытовая швейная машина; 3. Инструменты и приспособления; 4. Подготовка машины к работе; 5. Машинная игла; 6. Зигзагстрочка; 7. Опрос «Цепочка»;	1. Швейные машины. 2. Учебные таблицы. 3. Игры «Лото», «Календарь». Карточки. 4. «Народные пословицы». 5. Карточки «Профессии». 6. Карточки с новыми терминами. 7. Комплекты «Пооперационная обработка машинных швов».

	8. Уход за швейной машиной; 9. Аппликация;	8. Образцы практических работ. 9. Пооперационная обработка фартука для 5 кл. 10. Учебник О.А. Кожина технология 5 – 8 класс.
Конструирование швейных изделий	1. Снятие мерок для фартука; 2. Снятие мерок для плечевого изделия; 3. Снятие мерок для юбок; 4. Одежда древних римлян; 5. История юбок; 6. Построение чертежа фартука; 7. Построение чертежа плечевого изделия; 8. Построение чертежа прямой, клинковой, конической юбок.	1. Инструкционные карты «Расчет и чертеж изделий» 5, 6, 7 кл. 2. Карточки «Народные пословицы». 3. Карточки опроса 4. Учебник О.А. Кожина технология 5 – 8 класс.
Моделирование швейных изделий	1. Моделирование фартука; 2. Моделирование плечевого изделия; 3. Моделирование юбок; 4. Виды юбок;	1. Комплект таблиц. Игра «Лото». 2. Карточки опроса. 3. Самодельные плакаты. 4. Карточки «Профессии». 5. Комплект шаблонов для 5, 6, 7 кл. 6. Учебник О.А. Кожина технология 5 – 8 класс.
Технология изготовления швейных изделий	1. Демонстрация швейных изделий девочек нашей школы; 2. Итоговый урок «Творческий отчет для 5 класса»; 3. Музыка для демонстрации швейных изделий;	1. Образцы изделий: фартук, халат, юбки. 2. Образцы поузловой обработки изделий. 3. Карточки с новыми терминами. 4. Карточки «Профессии». 5. Игры: «Загрузи поезд», «Угадай». 6. Учебник О.А. Кожина технология 5 – 8 класс.
Декоративно-прикладное искусство	1. Виды декоративно-прикладного искусства;	1. Творческие проекты учащихся. 2. Иллюстрации и образцы изделий. 8. Учебник О.А. Кожина Технология 5-8 класс.
Основы композиции	1. Виртуальная экскурсия по музеям города и страны.	2. Иллюстрации композиций.
Лоскутное шитье	1. Лоскутная техника;	2. Иллюстрации и образцы изделий.
Роспись ткани	1. Роспись по ткани;	2. Иллюстрации изделий.
Вязание крючком	1. Вязание крючком;	2. Образцы изделий.
Вязание спицами	1. Вязание спицами;	2. Образцы узоров и изделий. 3. Проекты учащихся.

Ручная вышивка	1. Ручная художественная вышивка;	2. Образцы вышивки.
Оформление интерьера	1. Интерьер помещений. 2. Что такое дизайн интерьера? 3. Интерьер жилого дома. 4. Интерьер кухни. 5. Коллекция презентаций 6. «Макеты учащихся нашей школы».	1. Иллюстрации интерьеров. 2. Учебник О.А. Кожина технология 5 – 8 класс.
Электротехника	1. Коллекция презентаций «Мой кухонный помощник»	1. Инструкции и таблицы по ТБ. 2. Образцы работ учащихся. 3. Учебник О.А. Кожина технология 5 – 8 класс.
Современное производство и профессиональное самоопределение	1. Характер; 2. Самооценка; 3. Темперамент; 4. Профессиональное самоопределение; 5. Типы профессий;	1. Набор тестов. 2. Учебник О.А. Кожина технология 5 – 8 класс.
Домашняя экономика	1. введение в домашнюю экономику; 2. Потребности семьи; 3. Бюджет семьи; 4. Маркетинг; 5. Реклама; 6. Штрихкод;	1. Учебник О.А.Кожина Технология 8 класс.
Творческое проектирование	1. Презентации учащихся разных уровней (школьного, муниципального, краевого);	2. Пособие «Алгоритм проекта», 3. Проекты учащихся.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 класс

№ урока, сроки	Темы, раскрывающие данный раздел программы	Типы уроков	Темы лабораторных, практических, контрольных работ.	Содержание по темам	Основные виды деятельности учащихся	Основные понятия
<b>Раздел 1. Кулинария; завтрак – 14 часов</b>						
<p><b>Ученик научится:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять правила личной гигиены; соблюдать организацию рабочего места; правила внутреннего распорядка; правила техники безопасности; правила санитарии и гигиены;</li> <li>• самостоятельно готовить для своей семьи бутерброды, горячие напитки и простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и яиц, отвечающие требованиям рационального питания;</li> <li>• соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления блюд;</li> <li>• правилам сервировки стола к завтраку в соответствии с меню.</li> </ul> <p><b>Ученик получит возможность научиться:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• составлять меню завтрака на основе физиологических потребностей организма;</li> <li>• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;</li> <li>• организовывать свое рациональное питание в домашних условиях;</li> <li>• применять различные способы обработки пищевых продуктов;</li> <li>• оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к завтраку, соблюдать правила этикета за столом.</li> </ul>						
1,2 1 неделя сентября	Тема 1. Организация труда  Тема 2. Основы рационального питания.	Урок открытия новых знаний	Пр. раб. Знакомство с содержанием программы. Изучение ПТБ и СГТ. Пр. раб. Изучение основных питательных веществ. <i>Д/з: консп., форма, повторить, продукты для бутербродов и чая;</i>	Помещение кухни, посуда и уход за ними. СГТ. Правила безопасности. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и воды. Рациональное питание: пищевой рацион; режим и условия питания.	Овладевать навыками личной гигиены. Определять набор безопасных моющих средств. Осваивать безопасные приемы работы на кухне. Изучать правила рационального питания.	-Технология; -Кулинария; -Рациональное питание; -Правила техники безопасности; -Санитарно-гигиенические требования; -Организация рабочего места; -Правила внутреннего распорядка; -Правила личной гигиены.



3,4 2 неделя сентября	Тема 3. Бутерброды. Горячие напитки. Чай.	Урок открытия новых знаний	Пр. раб. Приготовление бутербродов и чая.  <i>Д/з: консп. повторить; продукты для салата из яиц; спецодежда.</i>	Значение хлеба в питании. Продукты для бутербродов; способы нарезки. Инструменты. Виды горячих напитков. Хранение и технология приготовления чая. Требования к качеству бутербродов: хлеб имеет толщину 10 см, покрыт аккуратно нарезанными продуктами, продукты не свисают с хлеба; сочетание продуктов. Виды горячих напитков.	Выполнять эскизы бутербродов. Приготовить сложные бутерброды и чай. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Работать в группе с распределением обязанностей. Сервировать стол к чаю. Мыть чайную посуду, разделочные доски, ножи, столы и раковины, экономно расходовать воду.	-Меню; -Дегустация; -Виды посуды; -Сервировка стола; -Правила мытья посуды; -Виды бутербродов; -Виды горячих напитков; -Правила приготовления бутербродов; -Родина чая; -Критерии к готовым бутербродам.
5,6 3 неделя сентября	Тема 3. Блюда из яиц. Яйца варёные. Горячие напитки. Кофе.	Урок открытия новых знаний	Пр. раб. Приготовление салата «Мухомор», «Мышка» и кофе.  <i>Д/з: консп. повторить; продукты для французской яичницы; спецодежда.</i>	Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Технологии варки яиц; Оборудование. Способы оформления салатов из вареных яиц. Требования к качеству блюда: желток и белок яйца не повредились при очистке и нарезке; элементы украшения салата съедобны и аккуратны; схожесть образа.	Осваивать безопасные и рациональные приемы пользования плитой, ножом, кастрюлей, разделочной доской. Определять свежесть яиц, выполнять мойку, варку, очистку и нарезку яиц. Оформлять оригинальные салаты из отварных яиц. Сервировать стол к завтраку. Овладевать навыками деловых взаимоотношений с членами группы.	-Виды яиц; -Строение куриного яйца; -Питательная ценность яйца; -Первичная обработка; -Виды блюд из яиц; -Виды варёных яиц; -Хранение яиц; -Правила варки яиц; -Родина кофе; -Критерии к салатам из яиц.
7,8 4 неделя сентября	Тема 4. Блюда из яиц. Яичницы. Омлеты. Горячие напитки. Какао.	Урок открытия новых знаний	Пр. раб. Приготовление французской яичницы и какао.	Технология приготовления блюд из яиц. Виды яичниц и омлетов. Способы хранения яиц. Оборудование. Оформление готовых	Осваивать безопасные и рациональные приемы пользования плитой, ножом, кастрюлей, разделочной доской. Определять свежесть	Виды яичниц; -Виды омлетов; -Правила приготовления яичниц и омлетов; -Родина какао;

			<i>Д/з: консп. повторить; продукты для картофельного пюре с сосиской; спецодежда.</i>	блюд.	яиц, выполнять первичную обработку яиц. Сервировать стол к завтраку. Овладеть навыками деловых взаимоотношений с членами группы.	-Критерии к французской яичнице.
<b>9,10</b> 5 неделя сентября	Тема 4. Блюда из овощей.	Урок открытия новых знаний	Пр. раб. Приготовление отварного картофеля с сосиской.  <i>Д/з: консп. повторить; продукты для жареного картофеля с салатом; спецодежда.</i>	Виды овощей. Содержание в овощах витаминов, минеральных веществ, белков, жиров, углеводов и их сохранность при кулинарной обработке. Этапы первичной обработки; правила сохранения витаминов; Требования к качеству блюд: одинаковость формы и размеров нарезки; картофель не разварился.	Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. Экономно расходовать продукты. Выполнять нарезку овощей дольками. Соблюдать технологическую последовательность; готовить отварной картофель с сосиской. Мыть тарелки.	-Виды овощей; -Родина картофеля; -Пищевая ценность картофеля; -Первичная обработка; -Правила чистки картофеля; -Правила варки картофеля; Правила хранения овощей; -Правила варки сосисок; -Требования к качеству блюда- пюре с сосиской.
<b>11,12</b> 1 неделя октября	Тема 4. Блюда из овощей.	Урок открытия новых знаний	Пр. раб. Приготовление жареного картофеля с салатом.  <i>Д/з: консп. учить к диктанту; отзыв от родителей; мини-творческий проект «Воскресный завтрак».</i>	Механическая кулинарная обработка картофеля, лука и чеснока: сортировка, очистка, промывка, нарезка картофеля мелкой соломкой, чеснока и лука - шашками. Виды жиров. Безопасные приемы жарения. Технология приготовления жареного картофеля. Требования к качеству блюда: одинаковость размеров и формы нарезки, овощи не подгорели и не	Развивать навыки промывки, очистки и нарезки овощей. Выполнять мелкую нарезку: картофеля, лука и чеснока, овощей. Экономно расходовать продукты. Отрабатывать точность движений. Осваивать безопасные пользования горячей сковородой, ножом и плитой. Готовить жареный картофель с салатом.	-Виды тепловой обработки; -Правила сохранения витамина С; -Первичная обработка лука, чеснока; -Фомы нарезки овощей; Виды жиров; -Приёмы жарения; Требования к качеству блюда – жареный картофель.

				сырые, приятный аромат.	Сервировать стол. Мыть посуду, соблюдая экономию сил, средств и времени.	
<b>13,14</b> 3 неделя октября	<b>Повторение раздела «Кулинария».</b>	Урок развивающего контроля. Урок рефлексии.	Дидактические игры.  <b>Контрольная работа по кулинарии. Защита творческого проекта «Завтрак».</b>  <i>Д/з: тетрадь, альбом, скотч.</i>	Понятия: кулинария, сервировка стола, дегустация. Способы механической и тепловой обработки продуктов. Виды посуды и инструменты. Виды жиров. Время варки яиц, картофеля. ПТБ. СГТ.	Систематизировать и закрепить знания по кулинарии. Проверять уровень знаний по разделу «Кулинария». Анализировать ошибки, восполнять пробелы в знаниях.	-Основные понятия по разделу «Кулинария»
<b>Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов – всего 38 часов</b>						
<b>Тема 1. Материаловедение – 4 часа</b>						
<b>Ученик научится:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• распознавать ткани растительного происхождения по признаку горения;</li> <li>• определять свойства хлопчатобумажных и льняных тканей;</li> <li>• определять лицевую и изнаночную стороны, нити основы и утка;</li> <li>• распознавать ткани с полотняным переплетением.</li> <li>• <b>Ученик получит возможность научиться:</b></li> <li>• распознавать ткани растительного происхождения по внешним признакам;</li> <li>• подбирать ткани натурального происхождения для практического применения.</li> </ul>						
<b>15,16</b> 4 неделя октября	Тема 1. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна.	Урок открытия новых знаний	Пр. раб. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.  <i>Д/з: консп.. повтор; альбом, скотч, 2 лоскутка х\б разного цвета 3*3 см, 2 листа цветной бумаги разного цвета, клей.</i>	Классификация текстильных волокон. Производство волокон растительного происхождения. Свойства тканей. Виды х/б и льняных тканей. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства материалов.	Изучать характеристики растительных волокон. Изучать свойства материалов. Распознавать материалы и ткани из растительных волокон. Проводить сравнительный анализ растительных тканей по внешнему виду, гладкости, прочности,	-Материаловедение; -Натуральный способ получения волокна; Хлопок и лён; -Ткань; -Свойства тканей; -Волокно; -Первичная обработка хлопка и льна; -Применение тканей.

					сминаемости, признакам горения. Оформлять результаты исследования.	
<b>17,18</b> 1 неделя ноября	Тема 1. Понятие о пряже и процессе прядения.	Урок открытия новых знаний	Пр. раб. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани и нитей основы и утка.  Пр. раб. Выполнение образца полотняного переплетения.  <i>Д/з: консп. повтор.</i>	Основная и уточная нити в тканях. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Ткацкий рисунок; полотняное переплетение. Профессии: прядильщик, ткач. Отбеливание, крашение, печатание.	Исследовать строение ткани и трикотажа, определять несколькими способами направление долевой нити и лицевой стороны ткани.	-Лицевая сторона; -Изнаночная сторона; -Плотняное переплетение; -Прядильщица; -Ткачиха; -Нить основы (долевая); -Нить утка (поперечная); -Кромка; -Прядение; -Ткачество; -Трикотаж.
<b>Раздел 7. Метапредметные практики – 2 часа.</b>						
<b>19,20</b> 2 неделя ноября	Резервный урок					
<b>Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов.</b>						
<b>Тема 2. Машиноведение – 8 часов</b>						
<b>Ученик научится:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать рабочее место для швейных работ;</li> <li>• выполнять правила техники безопасности при работе с электрической швейной машиной, ножницами;</li> <li>• готовить швейную машину к работе; наматывать нитки на шпулю; заправлять нижнюю и верхнюю нитки;</li> <li>• выполнять прямые строчки с закрепками;</li> <li>• регулировать длину стежка;</li> <li>• выполнять влажно-тепловую обработку.</li> </ul>						

<p><b>Ученик получит возможность научиться:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• исправлять ошибки, допущенные при подготовке швейной машины к работе;</li> <li>• подбирать толщину ниток в зависимости от вида ткани;</li> <li>• применять полученные знания в самостоятельной жизни.</li> </ul>						
<p><b>21,22</b> 3 неделя ноября</p>	<p>Тема 2. Швейная машина: привод, моталка, приемы работы.</p>	<p>Урок открытия новых знаний</p>	<p>Пр. раб. Исследование работы привода; моталки; приемов работы.</p> <p><i>Д/з: консп. повторить; лист бумаги.</i></p>	<p>Бытовая швейная машина, устройство электрического привода. Преимущества электрического привода. Организация рабочего места и правила безопасной работы. Устройство моталки, рабочий и холостой ход машины, лапка, игла. Формирование первоначальных навыков работы на машине.</p>	<p>Изучать устройство привода современной бытовой швейной машины и моталки. Включать и выключать маховое колесо. Получать первичные навыки шитья: выполнять прямые строчки, поворот строчки, приемы начала и окончания работы на бумаге, без ниток. Осваивать безопасные и рациональные приемы шитья.</p>	<p>-Машиноведение; -Родина швейной машины; -Назначение машины; -Виды швейных машин; -Ножной привод; -Ручной привод; -Электрический привод -Привод; -Виды приводов; -Основные детали машины; -Холостой и рабочий ход; -Моталка и намотка ниток на шпулю; -Правила техники безопасности.</p>
<p><b>23,24</b> 5 неделя ноября 1 неделя декабря</p>	<p>Тема2 . Подготовка машины к работе.</p>	<p>Урок открытия новых знаний</p>	<p>Пр. раб. Заправка верхней и нижней нитки.</p> <p><i>Д/з: консп. повторить; нитки белые №45 или Идеал; ткань 15х20 см.</i></p>	<p>Подбор толщины нити в зависимости от вида ткани. Узлы швейной машины. Порядок заправки верхней нити. Шпульный колпачок, порядок заправки нижней нити.</p>	<p>Сравнивать виды швейных ниток по толщине. Осваивать приемы подготовки машины к работе. Заправлять верхнюю, нижнюю нитки, наматывать нить на шпульку.</p>	<p>- Детали заправки верхней и нижней ниток в машину; -Порядок заправки машины; -Правила техники безопасности.</p>

25,26 2 неделя декабря	Тема 2. Регуляторы швейной машины.	Урок открытия новых знаний	Пр. раб. Выполнение строчек разной длины стежка; закрепка строки. Проведение ВТО.  <i>Д/з: консп. повторить; нитки белые №45 или Идеал; ткань 15х20 см.</i>	Регуляторы машины: экран выбора строчек, переключатель строчек; клавиша шитья назад. Программы прямых строчек разной длины стежка. Приемы работы: начало, закрепки, поворот, окончание.	Изучать устройство регуляторов длины стежка и обратного хода машины. Выполнять прямые строчки разной длины стежка и закрепки строчек в начале и конце шитья. Формировать навыки работы на машине.	-Регулятор хода машины; -Регулятор длины стежка; -Стежок; -Строчка; -Длина стежка; -Закрепка; -Приемы работы: начало, закрепки, поворот, окончание.
27-28 3 неделя декабря	<b>Повторение разделов «Материаловеде ние» «Машиноведение»</b>	Урок развивающего контроля. Урок рефлексии.	<b>Контрольная работа.</b>  <b>Презентация и защита творческого проекта.</b>  <i>Д/з: конспект учить к зачету; ткань 15х20 см, тетрадь, альбом, сантиметровая лента, карандаш, ластик.</i>	План презентации проекта. Правила публичного выступления.	Закрепить и проверить уровень знаний по разделам материаловедение и машиноведение. Развивать сдержанность, умение говорить кратко, чётко, планировать время выступления.	-Основные понятия по разделу «Материаловедение» и «Машиноведение»; -Основные правила защиты творческого проекта.

## Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 3. Конструирование - 6 часов.

Тема 4. Моделирование – 2 часа

**Ученик научится:**

- снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений;
- пользоваться линейкой закройщика;
- строить чертеж фартука в масштабе 1:4 и 1:1 по описанию;
- выполнять эскиз фартука.

**Ученик получит возможность научиться:**

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий (фартука);
- выполнять художественную отделку швейных изделий.

<b>29,30</b> 4 неделя декабря	Тема 3. Конструирование. Снятие мерок.	Урок открытия новых знаний	Пр. раб. Снятие мерок и запись результатов.  <i>Д/з: консп. повторить; альбом, карандаш, ластик, калькулятор.</i>	Расчетно-графическая система конструирования одежды. Понятие «чертеж», «выкройка». Инструменты и приспособления. Правила снятия мерок. Основные точки и линии измерения фигуры. Профессии: конструктор, закройщик.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Применять знания и умения из математики по округлению и делению чисел. Развивать коммуникативные способности при работе в группе. Исследовать свою фигуру.	-Виды пошива одежды; -Сантиметровая лента; -Основные линии фигуры человека; -Шаблон; -Правила снятия мерок; -Мерки для построения чертежа; -Конструктор; -Закройщик; -Чертёж; -Мерки для построения чертежа фартука.
<b>31,32</b> 5 неделя декабря	Тема 3. Конструирование. Построение чертежа фартука.	Урок открытия новых знаний	Пр. раб. Построение чертежа фартука в М 1:4.  <i>Д/з: консп. повторить; обои 1 м, альбом, карандаш, ластик, калькулятор.</i>	Понятия «масштаб», «сетка чертежа» и «выкройка детали». Связь размеров чертежа с основными мерками. Инструменты: линейка закройщика. Последовательность построения чертежа фартука.	Применять знания из географии и математики («масштаб»; отрезки и прямые углы, деление и округление чисел). Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей. Организовывать рабочее место.	-Чертёж; -Выкройка; -Детали фартука; -Масштаб; -Линейка закройщика; -Этапы построения чертежа; -Прямой угол; -Отрезок; -Деление чисел; -Расчёт по формулам; -Знаки и линии на чертежах.
<b>33,34</b> 2 неделя января	Тема 3. Конструирование. Построение чертежа фартука.	Урок открытия новых знаний	Пр. раб. Построение чертежа фартука в М 1:1. <i>Д/з : консп. учить к зачёту, карандаш, ластик, скотч.</i>	Инструменты: прямоугольная линейка, линейка 50см. Последовательность построения чертежа.	Применять на практике знания из математики по построению отрезков и прямых углов.	

35,36 3 неделя января	Тема 4. Моделирование швейных изделий.  <b>Повторение разделов «Конструирование» и «Моделирование».</b>	Урок развивающ его контроля. Урок рефлексии.	Пр. раб. Пр. раб. Моделирование фартука. Подготовка выкроек к раскрою.  <b>Зачет.</b>  <i>Д/з: консп. швейный мешочек, х/б ткань (ситец, бязь) 1м, англ.булавки 30-40 шт, закрытая игольница, карандаш.</i>	Профессии: дизайнер, Закройщик. Техническое и художественное моделирование. Выбор варианта с учетом своих возможностей. Связь понятий «выкройка» и «деталь кроя»; «линия контура» и «припуск на шов». Расчет количества ткани на изделие.	Выполнять эскиз фартука; изменять линии нагрудника и кармана. Развивать пространственное мышление. Понимать связь между размерами выкроек и количеством ткани, необходимым для изделия; для чего необходимы указания на выкройках. Систематизировать знания по конструированию и моделированию, проверить уровень знаний.	-Моделирование; -Эскиз фартука; -Закройщик; -Дизайнер; -Художник модельер; -Техническое и художественное моделирование; -Чертёж; -Выкройка; -детали кроя; -Линия контура; -Отделка; -Расчёт количества ткани; -Правила подготовки выкройки к раскрою.
-----------------------------	---	---	---	---	---	---

## Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов.

### Тема 5. Технология изготовления швейных изделий - 18 часов.

- **Ученик научится:**
- готовить ткань к раскрою; выполнять раскладку выкроек на ткани; обмеловку выкроек; раскраивать детали фартука;
- выполнять пооперационную обработку и сборку деталей фартука.
- **Ученик получит возможность научиться:**
- оценивать качество в соответствии с образцом изделия;
- осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия;
- анализировать ошибки и объективно оценивать результаты.

37,38 4 неделя января	Тема5. Раскрой швейного изделия.	Урок открытия новых знаний	Пр. раб. Раскрой деталей фартука.  <i>Д/з: консп. повторить, швейный мешочек, англ.булавки 30-40 шт, закрытая игольница, карандаш.</i>	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек: с учетом ширины ткани, рисунка и данных на выкройках. Обрисовка выкроек по линиям контуров и припусков на швы. Приемы безопасной и	Определять способ подготовки ткани к раскрою. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Организовывать рабочее место. Овладевать навыками работы с тканью:	-Раскладка выкроек на ткани; -Закройщик; -Ширина ткани; -Рисунок; -Обмеловка выкроек; -Припуски на швы; -Правила техники безопасности;
-----------------------------	--	-------------------------------------	---	---	---	--



				рациональной работы английскими булавками и ножницами. ОРМ.	карандашом, ножницами. Развивать глазомер, мышление.	-Английские булавки; -Правила подготовки ткани к раскрою; -детали кроя.
<b>39,40</b>  1 неделя февраля	Тема5.Раскрой швейного изделия.	Урок открытия новых знаний	Пр. раб. Раскрой деталей фартука. Подготовка деталей кроя.  <i>Д/з: консп. повторить, шв. мешочек, ручная швейная игла, игольница, детали кроя фартука, нитки белые №45.</i>	Правила раскройных работ узких длинных деталей без выкроек. Приспособления при раскрое: линейки. Способ раскроя детали «на ширину линейки». Профессии портного, раскройщика на швейном производстве.	Применять на практике знания по математике: ширина и длина прямоугольника. Использовать в быту рациональные приемы раскроя с приспособлениями: линейками разной ширины.	-Детали кроя; -Приутюжить; -Правила подготовки деталей кроя к обработке; -Бретели; -Пояс; -Основная часть фартука; -Карман.
<b>41,42</b>  2 неделя февраля	Тема5. Правила обработки бретелей.	Урок открытия новых знаний	Пр. раб. Обработка бретелей обтачным швом.  <i>Д/з: консп. повторить, швейный мешочек, ручная швейная игла, закрытая игольница, детали кроя фартука, нитки белые №45 или «Идеал».</i>	Оборудование для влажно-тепловой обработки. Приспособление: край стола. Приемы операций заутюживания к сгибу ткани, обтачивание деталей на швейной машине. ПТБ. Планирование рабочего времени. Профессия оператора швейного оборудования.	Овладевать навыками работы с утюгом и приспособлениями для заутюживания; выполнения на швейной машине ровных строчек с закрепками. Развивать координацию движений, глазомер, самоконтроль. Анализировать работу, исправлять ошибки.	-Бретели; -Приутюжить; -Сметать; -Обтачать; -Правила техники безопасности; -Влажно-тепловая обработка; -Швея; -Обтачной шов.
<b>43,44</b>  3 неделя февраля	Тема5. Правила обработки пояса.	Урок открытия новых знаний	Пр. раб. Обработка пояса обтачным швом.  <i>Д/з: консп. повторить, швейный мешочек, ручная швейная игла, закрытая игольница, детали кроя фартука,</i>	Оборудование для ВТО. Приспособление: край стола. Приемы операций заутюживания к сгибу ткани, обтачивание деталей на швейной машине. ПТБ. Планирование рабочего	Овладевать навыками работы с утюгом и приспособлениями для заутюживания; выполнения на швейной машине ровных строчек с закрепками. Развивать координацию движений, глазомер,	-Пояс; -Приутюжить; -Сметать; -Обтачать; -Правила техники безопасности; -Влажно-тепловая обработка; -Швея.

			<i>нити белые №45 или «Идеал».</i>	времени. Профессия оператора швейного оборудования, производительность труда.	самоконтроль. Анализировать работу, исправлять ошибки.	-Обтачной шов.
<b>45,46</b> 1 неделя марта	Тема5. Правила обработки нагрудника.	Урок открытия новых знаний	Пр. раб. Обработка боковых срезов нагрудника  <i>Д/з: консп. повторить, швейный мешочек, ручная швейная игла, закрытая игольница, детали кроя фартука, нитки белые №45 или «Идеал».</i>	Краевые швы вподгибку; шов с одинарной подгибкой. Назначение краеобметочной машины. Ручные сметочные стежки и закрепки. Рациональные приемы работы. Машинный шов «на ширину лапки»; приемы выполнения. Требования к качеству.	Овладевать навыками выполнения краевого шва вподгибку с открытым срезом. Закреплять навыки подготовки машины и работы на машине. Выполнять работу с учетом требований к качеству. Развивать мелкую моторику и координацию движений.	-Нагрудник; -Правила обработки нагрудника; -Шов вподгибку с открытым срезом. -Обметать; -Заметать; -Застрочить; -Приутюжить; -Организация рабочего места; - Правила техники безопасности; -Влажно-тепловая обработка.
<b>47,48</b> 2 неделя марта	Тема5. Правила обработки основной части фартука.	Урок открытия новых знаний	Пр. раб. Обработка боковых и нижнего срезов фартука.  <i>Д/з: консп. повторить. швейный мешочек, ручная швейная игла, закрытая игольница, детали кроя фартука, нитки белые №45 или «Идеал».</i>	Обработка срезов основной детали фартука. Организация рабочего места. Ручные сметочные стежки и закрепки, рациональные приемы работы. Требования к машинным работам: ровность и красота строчек и уголков детали.	Анализировать образец изделия. Овладевать навыками шитья «на ширину лапки», самоконтроля качества по заданным критериям: ровности и красоте строчек и уголков детали. Находить и исправлять ошибки, причины потери рабочего времени.	-Заметать; -Застрочить; -Приутюжить; -Виды машинных швов; -Краевые швы; -Соединительные швы; -Шов вподгибку с закрытым срезом; -Правила техники безопасности; -Влажно-тепловая обработка.
<b>49,50</b> 3 неделя марта	Тема5. Правила обработки накладных карманов.	Урок открытия новых знаний	Пр. раб. Обработка верхнего среза кармана и соединение с фартуком.  <i>Д/з: консп. повторить,</i>	Виды накладных карманов: прямоугольный, с углами, кенгуру. Способы обработки верхнего среза карманов. Способы соединения	Овладевать навыками выполнения накладного шва. Уметь выбирать строчки нужной длины стежка: присоединение кармана	-Контрольная линия; -Заметать; -Застрочить; -Заутюжить; -Наметать; -Настрочить;

			<i>швейный мешочек, ручная швейная игла, закрытая игольница, детали кроя фартука, нитки белые №45 или «Идеал».</i>	карманов с фартуком. Критерии качества: шов на «ширину лапки», прочность и качество крепок, красота строчки.	выполнять длинными стежками. Исследовать качество работы с сухой утюжкой и с увлажнением.	-Виды соединения кармана с фартуком; -Выбор строчки нужной длины стежка.
<b>51,52</b>  4 неделя марта	Тема5. Сборка изделия.	Урок открытия новых знаний	Пр.р. Соединение бретелей и пояса с фартуком.  <i>Д/з: консп.повторить к зачёту, швейный мешочек, готовый фартук.</i>	Сборка деталей фартука с учетом выбранной технологии. Организация рабочего места. Требования к ручным работам: прочность прикреплёния пояса и бретелей с креплениями; шитье справа налево; отсутствие временных ниток. Требования к машинным работам: ровность, красота строчек и уголков детали.	Овладевать навыками выполнения накладного шва. Присоединение пояса выполнять длинными стежками. Закреплять навыки работы на машине. Выполнять работу с учетом требований к качеству. Развивать моторику и координацию движений	-Правила присоединения деталей без смёточных стежков; -Заметать; -Застрочить; -Приутюжить; -Выбор строчки нужной длины стежка; -Притачать; -Приутюжить; -Способы присоединения деталей фартука.
<b>53,54</b>  5 неделя марта	Тема5.Особенности окончательной обработки изделия и ВТО.  <b>Повторение раздела «Технология изготовления швейных изделий».</b>	Урок открытия новых знаний. Урок общеметодологический направленный.	Пр. раб. Окончательная обработка изделия. ВТО. Пр. раб. <b>Защита проекта «Фартук» Демонстрация швейных изделий. Самооценка.</b> <i>Д/з: консп. повтор. Презентация проекта и изделия.</i>	Оборудование для влажно-тепловой обработки на производстве и в быту. Контроль качества готового изделия. Закрепить знания по терминологии утюжильных, ручных и машинных швейных работ. Экспертная оценка: взаимооценка и самооценка.	Оценивать качество в соответствии с образцом изделия. Закреплять технологические знания. Систематизировать и обрабатывать информацию. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Объективно оценивать результаты.	-Влажно-тепловая обработка; -Требования к качеству готового изделия; -терминология ручных, машинных и утюжильных работ; -Отделка; -Примерка; -Демонстрация; Самооценка; -Анализ работы; -Правила защиты проекта.

## Раздел 7. Творческое проектирование – 2 часа

### Ученик научится:

- выявлять проблему для выполнения творческого проекта с учётом своих возможностей и интересов с помощью учителя и родителей;
- планировать и выполнять поэтапно работу над творческим проектом с помощью учителя и родителей;
- представлять результаты выполненного проекта.

### Ученик получит возможность научиться:

- проявлять самостоятельность и творческие способности;
- принимать участие в конкурсах.

<b>55,56</b>  1 неделя апреля	Тема 1. Этапы творческого проекта. Конкурс творческих проектов.	Урок открытия новых знаний. Урок общеметодологической направленности.	<b>Презентация творческих проектов.</b>  <i>Д/з: консп.повтор.</i>	Поисковый этап: определение и формулировка проблемы; требования к изделию. Поиск информации. Разработка вариантов и выбор лучшего. Творческие конкурсы: классный, школьный конкурс «Юный дизайнер». Правила публичного выступления. Отбор лучших работ на школьный конкурс.	Получить первоначальные навыки проектной деятельности: проблема, цель и задачи, требования к изделию. Поиск информации, разработка вариантов. Изготавливать изделие. Развивать и реализовывать творческие способности. Применять на практике знания по литературе: краткость, четкость речи. Сравнить результаты, с учетом заданных критериев.	-Проблема; -Выбор темы; -Постановка цели и задач; -Требования к изделию; -Этапы выполнения проекта; -Правила защиты и выступления.
--	---	--	--	---	--	---

## Раздел 3. Художественные ремёсла – 8 часов

### Ученик научится:

- выполнять изделие в технике лоскутного шитья;
- подбирать лоскутки ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава;
- выполнять анализ выполненных работ.

### Ученик получит возможность научиться:

- рационально использовать бросовый материал;
- применять технику лоскутного шитья в самостоятельной творческой деятельности.

<b>57,58</b> 3 неделя апреля	Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Виртуальная экскурсия в музей.  <i>Д/з: консп. повторить; лоскутки х\б ткани 2-3 цветов, ватин.</i>	Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства: вышивкой, вязанием, ковроткачеством, росписью по дереву, тканям. Инструменты и приспособления. Творческие проекты учащихся. Школьный конкурс «Юный дизайнер».	Изучать работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе школьного и городского музея (фотоматериалы и видеоролики). Анализировать особенности декоративного искусства народов России, своего региона, школы. Участвовать в коллективном обсуждении творческих работ.	-Декоративно – прикладное искусство; -Виды ДПИ; -Особенности ДПИ.
<b>59,60</b> 4 неделя апреля	Тема 3. Лоскутное шитье.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Раскрой деталей салфетки.  <i>Д/з: консп. повторить; тесьма 1 метр.</i>	История лоскутной пластики, ее связь с модой. Способы соединения деталей из ткани; Материалы, инструменты, приспособления, шаблоны. Технология соединения деталей между собой – стачной шов вразутюжку. Правила раскроя.	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона. Подбирать ткани по цвету и фактуре. Выкраивать детали из тканей по шаблону. Овладевать технологией стачного шва, навыками работы с машиной и утюгом.	-Лоскутное шитьё; -История шитья; -Способы соединения деталей; -Правила раскроя; -Шаблон из картона; -Подбор ткани; -Стачной шов; -Организация рабочего места;
<b>61,62</b> 1 неделя мая	Тема 3. Лоскутное шитье.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Соединение деталей салфетки.  <i>Д/з: консп. повторить; х\б лоскутки.</i>	Виды прокладочных материалов. Использование прокладочных материалов. Способы соединения деталей. Организация рабочего места. Требования к машинным работам. Правила техники безопасности.	Изучать виды прокладочных материалов. Соединять детали прихватки из прокладочных и х\б материалов. Использовать различные способы соединения деталей прихватки. Использовать различную длину машинного стежка	-Организация рабочего места; -Влажно-тепловая обработка; -Машинные работы без смёточных стежков; -Стачать; -разутюжить; -Правила техники безопасности.

					с учётом толщины ткани. Выполнять влажно-тепловую обработку.	
<b>63,64</b> 2 неделя мая	Тема 3. Лоскутное шитье.	Урок открытия новых знаний. Урок развивающего контроля.	Пр. раб. Окончательная обработка салфетки.  <i>Д/з: консп. повторить; закончить изделие. Защита творческого проекта «Мой кухонный помощник».</i>	Виды отделочных материалов для окантовки прихваток, салфеток. Способы окантовки прихваток. Организация рабочего места. Требования к машинным работам. ПТБ и ВТО.	Изучать виды отделочных материалов. Окантовывать детали прихватки тесьмой. Использовать различную длину машинного стежка с учётом толщины ткани. Выполнять влажно-тепловую обработку.	-Защита проекта; -Анализ работы; -Требования к выполненной работе.
<b>Раздел 4. Оформление интерьера – 1 час</b> <b>Раздел 5. Электротехника – 1 час</b>						
<b>Ученик научится:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять эскизы интерьера кухни- столовой.</li> </ul> <b>Ученик получит возможность научиться:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• находить информацию о различных планировках кухонь, стилях, цветовом решении, декоративном оформлении.</li> </ul>						
<b>65,66</b> 3 неделя мая	Тема 1. Интерьер кухни, столовой.  Тема 1. Бытовые электроприборы.  <b>Повторение курса технологии 5 класса.</b>	Урок открытия новых знаний. Урок развивающего контроля.	Пр. раб. Выполнение эскиза планировки кухни. Пр. раб. <b>Презентация творческих проектов.</b>  <b>Анкета «Мои результаты изучения технологии».</b>  <i>Д/з: сохранить тетрадь, альбом, фартук, проект.</i>	Понятия «интерьер». Требования к интерьеру. Зоны кухни. Стиль. Цветовое решение. Декоративное оформление кухни. Бытовые электроприборы, их безопасная эксплуатация. Итоги курса 5 класса: метапредметные, личностные и предметные результаты.	Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы интерьера кухни-столовой. Изучать правила эксплуатации кухонных электроприборов. Анализировать свое развитие в процессе обучения технологии.	-Интерьер; -Требования к интерьеру; -Зоны помещений; -Стиль; -Цвет; -Виды электроприборов; -Эскиз кухни; -Виды планировки кухни; -Оборудование кухни; -Итоговая рефлексия.

**Раздел 7. Метапредметные практики – 2 часа.**

<b>67,68</b>	Резервный урок					
4 неделя мая						

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 класс

№ урока, сроки	Темы, раскрывающие данный раздел программы	Типы уроков	Темы лабораторных, практических, контрольных работ.	Содержание по темам	Основные виды деятельности учащихся	Основные понятия
<b>Раздел 1. Кулинария; ужин – 14 часов</b>						
<p><b>Ученик научится:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• закреплять навыки безопасного и рационального труда в кабинете технологии;</li> <li>• самостоятельно готовить блюда из макаронных изделий, круп и молочных продуктов;</li> <li>• сервировать стол к ужину;</li> <li>• соблюдать необходимые пропорции продуктов и время тепловой обработки;</li> <li>• определять качество молока, молочнокислых продуктов;</li> <li>• готовить простой кекс и варить варенье из яблок;</li> <li>• рассчитывать продукты для приготовления каши в условиях туристического похода.</li> </ul> <p><b>Ученик получит возможность научиться:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• закреплять навыки безопасного и рационального труда в повседневной жизни;</li> <li>• правильно питаться;</li> <li>• рассчитывать калорийность блюда;</li> <li>• готовить обед в условиях туристического похода</li> </ul>						
1,2  1 неделя сентября	Тема 1. Организация труда.       Тема 2. Минеральные вещества.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Знакомство с содержанием программы. Изучение ПТБ и СГТ.  Пр. раб. Изучение содержания минеральных веществ в продуктах.  <i>Д/з: конспект повт.; продукты для макарон с сыром; спецодежда.</i>	Техника безопасности. Санитария и гигиена. Программа курса 6 класса. Самостоятельные творческие проекты, этапы; планирование работы и сроки выполнения. Правила рационального питания: разнообразие, сбалансированность, чувство меры и режим. Роль минеральных веществ; их содержание в продуктах.	Закреплять навыки безопасного и рационального труда в кабинете технологии и в повседневной жизни. Закреплять изучение основ физиологии питания человека. Правильно питаться. Осваивать исследовательские навыки при определении содержания минеральных веществ в продуктах.	-Минеральные вещества; -Макроэлементы; -Микроэлементы; Ультрамикроэлементы.



<b>3,4</b> 2 неделя сентября	Тема 9. Блюда из макаронных изделий.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Приготовление макарон с сыром.  <i>Д/з: консп. повторить; продукты для гарнира из гречи с сосиской; спецодежда.</i>	Ценность макаронных изделий. Подготовка их к варке. Технология приготовления. Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь. Соотношение макарон и жидкости при варке. Требования к качеству: макароны не твердые, цельной формы, белого цвета.	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Анализировать состав пищевых веществ в продуктах. Определять соотношение макарон и жидкости при варке гарнира из макаронных изделий. Готовить гарнир и оформлять блюда из макаронных изделий. Определять консистенцию блюда.	-Макароны; -Способы варки; -Дуршлаг; -Клейковина; -Крахмал; -Ценность макарон; Достоинства; -Недостатки; -Соотношение жидкости и макарон; -Правила подачи.
<b>5,6</b> 3 неделя сентября	Тема 9. Блюда из круп.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Приготовление гарнира из гречи с сосиской.  <i>Д/з: консп. повторить; продукты для рисовой каши; спецодежда.</i>	Питательная ценность круп. Виды круп. Подготовка их к варке. Технология приготовления рассыпчатых, вязких и жидких каш. Приемы приготовления блюд из бобовых, с сохранением витамина В. Соотношение круп, бобовых и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь.	Анализировать состав пищевых веществ в продуктах. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять соотношение крупы и жидкости при варке каши и гарнира из крупы. Готовить кашу и гарниры из крупы. Определять консистенцию блюда.	-Виды круп; -Зерновая культура; -Виды каш; -Консистенция; -Соотношение крупы и жидкости; -Питательная ценность; -Первичная обработка; -Тепловая обработка; -Правила подачи.
<b>7,8</b> 4 неделя сентября	Тема 5. Блюда из молока.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Приготовление рисовой каши.  <i>Д/з: консп. повторить; продукты для сырников; спецодежда.</i>	Значение молока в питании. Химический состав и виды молока. Способы определения качества молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки. Технология приготовления молочных супов и каш.	Определять качество молока органолептическими и лабораторными методами. Готовить молочную кашу. Знать и соблюдать требования к качеству блюд из молока. Работать в группе. Сервировать стол к ужину,	-Виды молока; -Химический состав; -Виды блюд из молока; -Молочные каши; -Правила приготовления; -Правила подачи.

				Оборудование. Оценка качества блюд: консистенция, вкус, запах.	мыть кастрюлю.	
<b>9,10</b>  5 неделя сентября	Тема 5. Блюда из кисломолочных продуктов.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Приготовление сырников.  <i>Д/з: консп. повторить; продукты для кекса «Манник»; спецодежда.</i>	Значение кисломолочных продуктов в питании человека; их использование в кулинарии, способы определения их качества. Технология приготовления блюд из творога; оборудование. Оценка качества: круглые, золотистый цвет.	Оценивать качество кисломолочных продуктов. Готовить блюда из творога. Определять срок хранения кисломолочных продуктов. Рассчитывать калорийность приготовленного блюда.	-Кисломолочные продукты; -Сырники; -Сроки хранения; -Сформовать; -Запанировать; -Полуфритюр; -Правила жарки; -Правила подачи.
<b>11,12</b>  1 неделя октября	Тема 12. Сладкие блюда к ужину. Сервировка Стола к ужину. Этикет.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Приготовление манника. Сервировка чайного стола.  <i>Д/з: консп. повторить, консп. 1-6 повторить,</i>	Особенности сервировки стола к ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами и правила подачи блюд. Оформление стола и музыкальное оформление; правила поведения. Прием гостей и правила поведения в гостях.	Проводить анализ видов сервировки стола. Подбирать столовые салфетки, посуду и приборы. Составлять меню. Выполнять сервировку различных видов стола. Овладеть навыками эстетического оформления стола. Готовить кекс «Манник».	-Правила подачи и оформления блюд; -Манник; -Выпечка; -Виды десертов; -Особенности приготовления теста; -Правила выпечки.
<b>13,14</b>  3 неделя октября	Тема 13. Обед в походе.  <b>Повторение раздела «Кулинария».</b>	Урок развивающего контроля. Урок рефлексии.	Презентация «Походный обед».  <b>Контрольная работа по кулинарии. Презентация и защита творческого проекта «Ужин».</b>  <i>Д/з: консп., альбом, скотч.</i>	Обеззараживание воды и противопожарная безопасность. Экологические мероприятия. Расчет количества и состава продуктов. Правила санитарии и гигиены. Технология блюд из круп и макарон, молока и молочнокислых продуктов, сервировка стола.	Соблюдать меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе. Рассчитывать количество и состав продуктов для похода. Готовить воду и пищу в походе. Проверить уровень знаний по разделу «Кулинария. Блюда к ужину».	-Обеззараживание воды; -расчет количества продуктов; -Противопожарная безопасность; -Особенности приготовления обеда в походе.

## Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов – 38 час

### Тема 1. Материаловедение – 4 часа

**Ученик научится:**

- отличать ткани растительного и животного происхождения по признакам горения.

**Ученик получит возможность научиться:**

- распознавать ткани растительного и животного происхождения по внешним признакам;
- подбирать ткани натурального происхождения для практического применения;
- распознать простые переплетения нитей в тканях.

15,16 4 неделя октября	Тема 1. Натуральные волокна животного происхождения.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Исследование волокнистого состава натуральных тканей.  <i>Д/з: консп повторить, альбом, скотч или клей, оформить пр. р. № 7; цветная бумага двух цветов.</i>	Производство волокон животного происхождения. Физико-механические, гигиенические и технологические свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки распознавания натуральных тканей: фактура, мягкость, сминаемость, горение.	Изучать характеристики натуральных волокон по коллекциям. Исследовать свойства тканей из натуральных волокон. Распознавать виды тканей и подбирать их для практического применения. Находить информацию о свойствах тканей.	-Волокна животного происхождения; -Производство волокон; -Фактура; Мягкость; -Сминаемость; -Горение; -Извитость; -Осыпаемость; -Свойства тканей.
17,18 1 неделя ноября	Тема 1.Ткацкие переплетения.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Макеты ткацких переплетений тканей.  <i>Д/з: консп.9 повтор; оформить пр.р. № 8, нитки белые 45 или «Идеал».</i>	Влияние вида переплетения на блеск, рельефность и рисунок ткани, на ее свойства. Простые и сложные ткацкие переплетения. Принцип полотняного, саржевого и атласного переплетения. Раппорт переплетения.	Изучать и исследовать свойства тканей разного переплетения; влияние строения ткани на ее свойства. Определение вида переплетения нитей в ткани. Развивать точность и координацию движений.	-Виды ткацких переплетений; -Саржевое; -Сатиновое; -Атласное; -Определение видов переплетений; -Лавсан; -Ацетат; -Сатин; -Драп.
<b>Раздел 7. Метапредметные практики – 2 часа.</b>						
19,20 2 неделя ноября	Резервный урок					

## Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов.

### Тема 2. Машиноведение – 8 часов

#### Ученик научится:

- подбирать машинную иглу по толщине и номеру ниток;
- определять простые дефекты машинной строчки;
- чистить и смазывать швейную машину;
- выполнять декоративные машинные строчки.

#### Ученик получит возможность научиться:

- выполнять замену машинной иглы;
- находить способы устранения простых дефектов машинной строчки.

<b>21,22</b> 3 неделя ноября	Тема 2. Машинная игла.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Исследование машинных игл и ниток по номерам. Пр. раб. Установка машинной иглы.  <i>Д/з: консп. повтор; х/б ткань 10x10 см.</i>	История машины. Устройство и виды игл. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Порядок установки иглы. Дефекты строчки из-за иглы: пропуск стежка, не образование строчки.	Изучать историю швейной машины. Изучать устройство иглы машины. Подбирать иглы для различных материалов: ткани, трикотажа, кожи. Заменять иглу в машине.	- Устройство машиной иглы; - Назначение иглы; - Подбор игл; - Порядок установки; - Дефекты строчки; - Номера машинных игл.
<b>23,24</b>  5 неделя ноября 1 неделя декабря	Тема 2. Регуляторы машины.  Тема 2. Уход за машиной.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Чистка и смазка швейной машины.  <i>Д/з: консп. 11 повтор, х/б лоскуток 15*20 см.</i>	Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Необходимость ухода: тяжелый ход, шум, сокращение срока службы. Профессии: инженер - наладчик швейного оборудования.	Анализировать причины дефектов строчки и находить способы их устранения. Формировать навыки работы на машине. Чистить и смазывать швейную машину. Овладевать безопасными приемами труда и знаниями о профессиях.	- Виды регуляторов машины; - Регулятор строчки; - Регулятор натяжения верхней нитки; - Регулятор натяжения нижней нитки; - Регулятор хода машины; - Регулятор зигзагообразной строчки; - Принцип действия регуляторов; - Чистка машины; - Смазка машины; - Правила ухода; - Наладчик шв. оборуд.

25,26 2 неделя декабря	Тема 2. Фигурные машинные строчки.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Выполнение образца с фигурными строчками.  <i>Д/з: консп. повторить для зачёта, закончить пр. р. № 11, презентация и защита творческого проекта.</i>	Области применения декоративных строчек: ремонт одежды, отделка изделия, изготовление игрушек и предметов интерьера. Виды фигурных строчек. Материалы, оборудование, технология выполнения.	Изучать способы ремонта, шитья и отделки текстильных изделий. Овладеть приемами работы на машине с программами фигурных строчек. Получать опыт для творческой деятельности.	-Декоративные (отделочные) строчки; -Виды отделочных строчек; -Стежок; -Строчка; -Длина стежка; -Правила выполнения.
27-28 3 неделя декабря	<b>Повторение разделов «Материаловедение и «Машиноведение».</b>	Урок развивающего контроля. Урок методологической направленности.	<b>Зачет. Презентация и защита творческого проекта.</b>  <i>Д/з: тетрадь, альбом, карандаш, ластик, скотч, калькулятор</i>	Производство и свойства волокон животного происхождения. Ткацкие переплетения тканей. Игла и регуляторы машины. Положение о школьном и региональном творческом конкурсе «Юный дизайнер». Лучшие творческие работы учащихся школы. Правила публичного выступления.	Проверять знания по материаловедению и машиноведению. Применять на практике знания по литературе: краткость, четкость и логичность изложения по заданной теме. Анализировать деятельность и сравнивать результаты, с учетом заданных критериев.	-Анализ деятельности; -Краткость; -Четкость; -Логичность; -Сравнение результатов; -Критерии оценки.
<p align="center"><b>Тема 3. Конструирование – 6 часов.</b> <b>Тема 4. Моделирование – 2 часа.</b></p> <p><b>Ученик научится:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• снимать основные мерки для чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и записывать результаты;</li> <li>• строить чертеж изделия в масштабе 1:4; 1:1.</li> </ul> <p><b>Ученик получит возможность научиться:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• самостоятельно снимать мерки для чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом;</li> <li>• строить чертеж основы изделия для родственников.</li> </ul>						
29,30 4 неделя декабря	Тема 3. История одежды. Силуэт, требования к одежде.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Снятие мерок и запись результатов.  <i>Д/з: конспект</i>	Виды плечевых изделий; одежда древних римлян – туника; короткие цельнокроенные рукава. Ателье: заказчик,	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Применять знания и умения из математики по	-Снятие мерок для плечевого изделия; -Виды плечевых изделий; -Ателье;

			<i>повторить, альбом, карандаш, скотч, калькулятор.</i>	приемщик, закройщик. Правила снятия мерок для заказчика и закройщика. Основные точки и линии измерения фигуры человека для плечевого изделия. Размеры одежды.	округлению чисел и делению. Определять размер одежды. Развивать коммуникативные способности.	-Заказчик; -Приёмщик; -Закройщик; -Основные линии фигуры человека; -Правила снятия мерок; -Определение размера одежды; -Требования к белью.
<b>31,32</b> 5 неделя декабря	Тема 3. Правила построения основы чертежа ночной сорочки.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроёным рукавом в М 1:4.  <i>Д/з: конспект 14 повторить; обои 1,5 м. альбом, карандаш, скотч, калькулятор.</i>	Понятия «масштаб», «сетка чертежа» и «выкройка детали». Связь размеров чертежа с основными мерками. Инструменты: линейка закройщика. Последовательность построения чертежа ночной сорочки.	Применять знания из географии и биологии по понятию «масштаб»; из математики – по построению отрезков и прямых углов, делению и округлению чисел, решению уравнений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей. Организовывать рабочее место.	-Масштаб; -Сетка чертежа; -Выкройка; -Линейка закройщика; -Последовательность построения; -Линии и знаки на чертежах.
<b>33,34</b> 2 неделя января	Тема 3. Правила построения основы чертежа ночной сорочки.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроёным рукавом в М 1:1.  <i>Д/з: конспект 13 -15 повторить; альбом, карандаш, скотч.</i>	Инструменты: прямоугольная линейка, линейка 50см. Последовательность построения чертежа ночной сорочки. Вырезы горловины; Профессии: дизайнер, раскройщик.	Развивать навыки графических работ. Выполнять эскиз изделия; изменять линии Развивать пространственное мышление.	-Линейка 50 см; -Треугольник; -Последовательность построения; -Вырез горловины; -Эскиз изделия; -Дизайнер; -Художник – модельер.

35,36 3 неделя января	Тема 4. Моделирование швейных изделий.  <b>Повторение разделов «Конструирование» и «Моделирование».</b>	Урок развивающ его контроля. Урок рефлексии.	Пр. раб. Моделирование горловины сорочки. <b>Зачёт.</b>  <i>Д/з: конспект повторить, х\б ткань 1,5 – 2 метра, анл. бул –30 шт, карандаш, швейный мешочек, закрытая игольница.</i>	Выкройки спинки и переда, полочек; обтачек горловины. Определение количества ткани на изделие. Себестоимость изделия. Расчет количества ткани на изделие.	Понимать связь между формой горловины и обтачек. Рассчитывать расход ткани и себестоимость изделия. Выполнять эскиз модели с цельнокроёным рукавом по чертежу швейного изделия. Выбирать вид художественной отделки. Систематизировать знания по конструированию и моделированию, проверить уровень знаний.	-Моделирование; -Виды моделирования; -Чертёж; -Выкройка; Вырез горловины; -Обтачка; -Расчёт количества ткани на изделие; -Себестоимость изделия; -Художественная отделка.
<b>Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов 38 часов.</b>						
<b>Тема 5. Технология изготовления швейных изделий - 18 часов.</b>						
<b>Ученик научится:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять подготовку ткани к раскрою;</li> <li>• организовывать рабочее место;</li> <li>• выполнять раскрой деталей плечевого изделия с цельнокроёным рукавом;</li> <li>• выполнять пооперационную обработку и сборку деталей плечевого изделия.</li> </ul> <b>Ученик получит возможность научиться:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять раскладку выкроек на ткани;</li> <li>• выполнять раскрой деталей плечевого изделия с цельнокроёным рукавом для родственников;</li> <li>• оценивать качество в соответствии с образцом изделия;</li> <li>• осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия;</li> <li>• анализировать ошибки и объективно оценивать результаты.</li> </ul>						
37,38 4 неделя января	Тема 5.Раскрой деталей плечевого изделия.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Раскрой основных деталей плечевого изделия.  <i>Д/з: консп. повторить, анл. бул – 30 шт, карандаш, швейный мешочек, закрытая игольница.</i>	Подготовка ткани к раскрою; сгибание ткани пополам. Раскладка выкроек: с учетом ширины ткани, рисунка и данных на выкройках. Обрисовка выкроек. Приемы безопасной и рациональной работы	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Организовывать рабочее место. Овладевать навыками работы с тканью: карандашом, раскройными	-Подготовка ткани к раскрою; -Раскладка выкроек на ткани; -Ширина ткани; -Рисунок ткани; -Обмеловка выкройки; -Английские булавки;

				английскими булавками, раскройными ножницами, мягким карандашом.	ножницами. Развивать глазомер, мышление.	Раскройные ножницы; -экономия ткани; -Нить основы; -Нить утка; -Припуски на швы; -Детали кроя.
<b>39,40</b> 1 неделя февраля	Тема 5. Раскрой деталей плечевого изделия. Подготовка деталей кроя к обработке.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Раскрой обтачек. Подготовка деталей кроя к обработке.  <i>Д/з: конспект повторить, детали кроя, швейный мешочек, ручная иголка, игольница.</i>	Приемы раскроя обтачек из ткани и прокладки: сгибание ткани по размеру выкройки; припуски на швы по прямой, наклонной и плавной линии. Инструменты для раскроя. Способы переноса контрольных линий выкройки на ткань.	Применять на практике знания по математике: параллельные линии; прямые углы; приемы работы с треугольной линейкой. Развивать точность движений. Овладевать знаниями и умениями по технологии раскроя и дублирования деталей.	-Раскрой обтачки; -Припуски на швы; -Способы переноса контрольных линий; -Параллельные линии; -Прямые углы; -дублирование деталей.
<b>41,42</b> 2 неделя февраля	Тема 5. Правила обработки плечевых срезов.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Обработка плечевых срезов стачным швом.  <i>Д/з: конспект повторить, сорочка, швейный мешочек, ручная иголка, игольница, отделка для горловины.</i>	Соединительные машинные швы: стачной взаутюжку и вразутюжку; их применение. Технология обработки плечевых швов спинки и полочек (переда); обтачек. Требования к качеству: расположение шва – с изнанки, в сторону спинки; ровность ширины шва; качество строчки.	Овладевать навыками работы с иглой и булавками; со швейной машиной и машиной «Оверлок», утюгом. Осваивать приемы выполнения самого распространенного соединительного шва. Выполнять шов в соответствии с требованиями. Развивать координацию движений, глазомер, самоконтроль.	-Соединительные машинные швы (стачной взаутюжку, стачной вразутюжку); -Спинка; -Полочка; -Технология обработки плечевых срезов; -«Оверлок»; -Контрольные линии.
<b>43,44</b> 3 неделя февраля	Тема 5. Способы обработки горловины.	Урок открытия новых знаний.	Пр.р. Обработка горловины обтачкой (I этап).  <i>Д/з: конспект повторить, сорочка,</i>	Обработка горловины окантовкой и обтачкой, направленной на лицевую и изнаночную сторону. Технология обработки горловины обтачкой, направленной на изнанку:	Овладевать навыками шитья по прямой и плавной линии; разворота строчки; круговой закрепки. Выполнять работу с учетом требований к качеству. Соблюдать требования	-Горловина; -Обтачка; -Технология обработки; -Наложение; -Примётывание; -Обтачивание.



			<i>швейный мешочек, ручная иголка, игольница, отделка для горловины.</i>	наложение, приметывание, обтачивание. Требования к качеству готового узла: совмещение срезов, ширина и ровность шва; точность круговой закрепки.	рациональной организации труда и техники безопасности. Развивать мелкую моторику и координацию движений.	
<b>45,46</b>  1 неделя марта	Тема 5. Способы обработки горловины.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Обработка горловины обтачкой (II этап).  <i>Д/з: конспект повторить; сорочка, швейный мешочек, ручная иголка, игольница, отделка для низа рукава.</i>	Технология обработки обтачкой: рассечение запасов шва, выметывание шва с перекантом; выполнение отделочной строчки по свободному краю обтачки; приутюживание края. Требования к качеству готового узла: ширина переканта шва 1 мм, ровность и красота строчки, круговая закрепка 4 стежка, отсутствие заминов ткани.	Овладевать навыками рассечения шва, выправления; предварительного ручного и утюжильного закрепления шва; выполнения и отделочной строчки. Проверить уровень умений выполнять и анализировать работу в соответствии с требованиями к качеству. Объективно оценивать качество своей работы в соответствии с критериями.	-Совмещение срезов; -Ровность шва; -Точность круговой закрепки; -Надсекание припусков; -Машинная строчка на ширине лапки.
<b>47,48</b>  2 неделя марта	Тема 5. Способы обработки низа рукава.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Обработка низа рукава.  <i>Д/з: конспект повторить, сорочка, швейный мешочек, ручная иголка, игольница.</i>	Способы обработки низа. Технология обработки низа рукава швом в подгибку с закрытым срезом. Требования к качеству готового узла: ровность ширины шва; качество строчки; расстояние от линии перегиба ткани 1-2 мм.	Закреплять навыки выполнения шва в вподгибку с закрытым срезом. Соблюдать требования к качеству готового узла. Соблюдать нот и технику безопасности. Самостоятельно исправлять ошибки. Развивать самоконтроль.	-Способы обработки низа рукава; -Шов вподгибку с закрытым срезом; -Ровность ширины шва; -Качество строчки; -закрепка; -Уровень самостоятельности; -Заметать; -Застрочить; -Приутюжить.

49,50 3 неделя марта	Тема 5. Проведение примерки и устранение недочетов. Способы обработки боковых срезов.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Обработка боковых срезов.  <i>Д/з: конспект повторить, сорочка, швейный мешочек, ручная иголка, игольница, отделка для низа изделия.</i>	Сметывание боковых срезов; изменение ширины боковых швов. Требования к качеству швов: совмещение линий контура и хорошие закрепки строчек. Технология соединения боковых срезов спинки и полочки; Требования к качеству: совмещение линий контура выкроек и лицевых сторон деталей; направление запаса шва в сторону спинки; ровность ширины шва; качество строчки и закрепки запаса шва.	Овладевать знаниями по подготовке швейных изделий к примерке. Овладевать навыками работы с иглой; со швейной машиной и машиной «Оверлок», утюгом: Осваивать приемы выполнения стачного шва и обметывания срезов на специальной машине. Выполнять шов в соответствии с требованиями к качеству узла. Развивать координацию движений, глазомер.	-Сметать; -Стачать; -Обметать; -Приутюжить; -Совмещение линий контура; -закрепка; -Качество строчки; -Примерка; -Стачной шов; -«Оверлок»; -Направление запаса шва в сторону спинки.
51,52 4 неделя марта	Тема 5. Проведение примерки и устранение недочетов. Способы обработки нижнего среза сорочки.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Обработка низа изделия швом вподгибку с закрытым срезом.  <i>Д/з: конспект повторить; сорочка.</i>	Технологическая последовательность изготовления изделия. Приспособления к машине: лапка-рубильник; линейки. Устранение дефектов строчек. Требования к качеству узла: ровность подгибки ткани; ровность и качество строчки и закрепок; одинаковость длины полочек.	Овладевать знаниями по индивидуальному пошиву и ремонту одежды – подгонке новых изделий по фигуре. Развивать навыки по уходу за машиной. Выполнять обработку узла в соответствии с требованиями к качеству. Выполнять самоконтроль: анализировать работу, исправлять ошибки.	-Последовательность изготовления; -Заметать; -Застрочить; -Приутюжить; -Дефекты строчки; -Одинаковость длины полочки и спинки; -Примерка; -Недочёты.
53,54 5 неделя марта	Тема 5. Особенности окончательной обработки изделия и ВТО.	Урок открытия новых знаний. Урок методологической направленности.	Пр. раб. <b>Защита проекта «Сорочка».</b> <b>Демонстрация швейных изделий.</b> <b>Оценка качества изделия. Самооценка.</b> <i>Д/з: консп.повтор. Презентация творческого проекта и изделия.</i>	Приемы влажно-тепловой обработки. Контроль качества готового изделия.	Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку. Осуществлять самооценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Анализировать уровень знаний и умений по технологии шитья плечевого изделия.	-Влажно-тепловая обработка; -Контроль качества; -Самооценка; -Анализ работы.

## Раздел 7. Творческое проектирование 2 часа.

### Ученик научится:

- самостоятельно выявлять актуальную проблему для выполнения проекта;
- формулировать цель и задачи с помощью учителя и родителя;
- изготавливать проектное изделие;
- определять критерии к проектному изделию;
- выполнять поиск информации;
- выполнять защиту творческого проекта.

### Ученик получит возможность научиться:

- составлять технологическую карту;
- выступать перед большой аудиторией на конкурсах.

55,56  1 неделя апреля	Тема 1. <b>Тема 1. Конкурс творческих проектов.</b>	Урок открытия новых знаний. Урок методологи ческой направленно сти.	Пр. раб. Разработка плана действий над проектом. <b>Презентация творческих проектов.</b>  <i>Д/з: конспект повторить, набор для вышивания.</i>	Поисковый этап. Технологический этап. Заключительный этап. Творческие конкурсы: классный, школьный и региональный конкурс «Юный дизайнер». Лучшие творческие работы прошлого года. План и правила публичного выступления. Отбор лучших работ на школьный конкурс.	Закрепить первоначальные навыки проектной деятельности: проблема, цель и задачи, требования к изделию. Поиск информации, разработка вариантов и выбор лучшего. Изготавливать изделие. Развивать и реализовывать творческие способности. Применять на практике: краткость, четкость речи, интонацию; планировать время выступления.	-Творческий конкурс; -Уровни конкурса; -Правила публичного выступления; -Отбор лучших работ; -Проектная деятельность; -Время выступления; -Четкость речи; -Краткость.
---------------------------------	---	---	---	---	---	--

## Раздел 3. Художественные ремесла – 4 часа.

### Тема 7. Ручная вышивка – 4 часа

### Ученик научится:

- подбирать канву и нитки для ручной вышивки;
- выполнять приемы тамбурных стежков и крестиков.

### Ученик получит возможность научиться:

- выполнять тамбурные стежки разной формы;
- выполнять вышивку различной сложности;
- выполнить стирку и утюжку вышивки;
- оформить вышивку в рамку.

<b>57,58</b> 3 неделя апреля	Тема 1. Тамбурная вышивка.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Разметка канвы, приемы стежков. Выполнение тамбурной строчки.  <i>Д/з: консп.27 повтор; выполнить разметку вышивки крестом, нитки.</i>	Применение вышивки в одежде и интерьере. Материалы и оборудование: ткань и канва, нитки мулине; иглы, пяльцы. Организация труда. Приемы выполнения тамбурных стежков. Приемы нанесения рисунка; разметки канвы; горизонтальных и вертикальных крестообразных стежков.	Изучать искусство ручной вышивки: материалы, оборудование, технологию. Выполнять тамбурные строчки: закрепки без узелков, стежки. Осваивать рациональные приемы разметки канвы и выполнения крестообразных стежков. Развивать эстетический вкус, глазомер и мышление.	-Ручная художественная вышивка; -Канва; -Нитки мулине; -Пяльцы; -Иглы для вышивания; -Тамбурные стежки.
<b>59,60</b> 4 неделя апреля	Тема 1. Вышивка крестом.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Выполнение вышивки; оформление картины.  <i>Д/з: консп. 28повтор; подготовить проект и изделие к защите.</i>	Рациональные приемы выполнения крестообразных стежков. Требования к качеству работы. Стирка и утюжка готовой вышивки, температурный режим, параметры давления утюга. Виды рамок для вышивки. Технология оформления вышивки в рамку. Требования к качеству картины.	Выполнять самоконтроль качества работы: отсутствие узелков; одинаковая направленность и плотность стежков; одинаковая толщина ниток; соответствие цвета рисунку. Выполнять стирку и утюжку вышивки; подбирать рамку и оформлять картину.	-Крестообразные стежки; -Виды рамок; -ВТО; -Отсутствие узелков; -Одинаковая направленность; -Плотность стежков; -Толщина ниток.
<b>Раздел 4. Оформление интерьера – 4 часа</b>						
<b>Ученик научится:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять макет жилого помещения.</li> </ul> <b>Ученик получит возможность научиться:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять элементы работы дизайнера интерьера.</li> </ul>						
<b>61,62</b> 1 неделя мая	Тема 2. Интерьер жилого дома.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Выполнение эскиза макета помещения.  <i>Д/з: консп.29 повтор; подготовить макет</i>	Современные стили в интерьере. Понятия «жилой дом». Зоны дома и комнаты девочки-подростка. Интерьер дома: стили,	Знакомиться с требованиями к зонированию интерьера жилого дома, со стилями, композициями и подбором материалов для отделки помещения	-Интерьер дома; -Жилой дом; -Зоны дома; -Стиль; -Декоративное оформление

			помещения и защиту проекта.	виды композиции; подбор материалов и цветового решения для помещения. Декоративное оформление интерьера: шторы, ламбрекен, портьеры, гардины, жалюзи.	Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Выполнять макет комнаты.	(шторы, ламбрекен, портьеры, гардины, жалюзи); -Макет помещения.
<b>63,64</b> 2 неделя мая	Тема 3. Комнатные растения в интерьере.  <b>Презентация проекта «Макет помещения».</b>	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. <b>Презентация проекта «Макет помещения».</b>  <i>Д/з: конспект 30 повтор.</i>	Роль комнатных растений в интерьере, сочетание растений с общим цветовым решением комнаты. Фитодизайн. Размещение растений в интерьере. Виды комнатных растений. Технология выращивания комнатных растений. Профессии: флорист, аранжировщик цветов. План и правила публичного выступления. Вербальные и невербальные средства общения.	Находить информацию о комнатных растениях. Изучать значение растений для украшения интерьера и улучшения экологии в доме; требования к условиям выращивания растений. Применять на практике знания по уходу за комнатными растениями. Применять на практике знания по литературе: краткость, четкость и логичность изложения по заданной теме. Анализировать деятельность и сравнивать результаты, с учетом заданных критериев.	-Фитодизайн; -Технология выращивания комнатных растений; -Виды комнатных растений; -Флорист; -Аранжировщик цветов; -Анализ дечтельности.
<b>Раздел 5. Электротехника – 2 часа</b>						
<b>Ученик научится:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>находить и изучать информацию по принципам действия электроприборов.</li> </ul> <b>Ученик получит возможность научиться:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>выполнять рациональные приемы гигиены основных бытовых электроприборов.</li> </ul>						
<b>65,66</b> 3 неделя мая	Тема 1. Бытовые электроприборы.	Урок открытия новых знаний. Урок развивающего контроля.	Пр. раб. Изучение электроприборов.	Применение электроэнергии в быту. Бытовые электроприборы, их безопасная эксплуатация. Результаты закрепления теоретических знаний по овладению	Находить информацию об истории появления электроприборов. Изучать принципы действия, правила эксплуатации и приёмы гигиены микроволновой печи,	-Электроэнергия; -Бытовые электроприборы; -Безопасная эксплуатация; -Правила эксплуатации;

	Повторение курса технологии 6 класс.		<b>Анкета «Мои результаты изучения технологии».</b>  <i>Д/з: сохранить тетрадь, альбом, фартук, косынку.</i>	основными приемами обработки продуктов, текстильных материалов, планировки жилого дома и использования комнатных растений в интерьере. Метапредметные, личностные и предметные результаты обучения технологии.	посудомоечной машины и холодильника. Выполнять творческие проекты. Анализировать и систематизировать свою деятельность. Объективно оценивать результаты своего развития. Выполнять самоанализ.	-Анализ и систематизация своей деятельности; -Объективный самоанализ.
<b>Раздел 7. Метапредметные практики – 2 часа.</b>						
<b>67,68</b>  4 неделя мая	Резервный урок					

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 класс

№ урока, сроки	Темы, раскрывающие данный раздел программы	Типы уроков	Темы лабораторных, практических, контрольных работ.	Содержание по темам	Основные виды деятельности учащихся	Основные понятия
<b>Раздел 1. Кулинария; обед – 14 часов</b>						
<p><b>Ученик научится:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять первичную обработку овощей, мяса, птицы, рыбы;</li> <li>• готовить по технологической карте сложные салаты, заправочные супы, блюда из мяса, птицы, рыбы;</li> <li>• готовить напитки к обеду и бисквитный кекс;</li> <li>• сервировать стол к обеду.</li> </ul> <p><b>Ученик получит возможность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать меры предосторожности от пищевых отравлений;</li> <li>• определять качество мяса, птицы, рыбы;</li> <li>• правильно хранить и размораживать мясо, птицу, рыбу;</li> <li>• изучать и применять на практике другие технологии приготовления блюд из мяса, птицы, рыбы;</li> <li>• подбирать инструменты и приспособления для обработки мяса, птицы, рыбы;</li> <li>• применять навыки приготовления обеда в самостоятельной жизни.</li> </ul>						
<b>1,2</b>  1 неделя сентября	Тема 1. Организация труда.       Тема 2. Микроорганизмы.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Знакомство с содержанием программы. Изучение ПТБ и СГТ. Пр. раб. Изучение полезных и вредных бактерий. <i>Д/з: конспект повтор; продукты для праздничного салата; спецодежда.</i>	Понятия о микроорганизмах. Полезные и вредные микроорганизмы. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Меры избегания отравления. Первая помощь при отравлении.	Изучать воздействие микроорганизмов на здоровье. Соблюдать меры предосторожности, чтобы избежать пищевых отравлений.	Микроорганизмы; -Полезные и вредные микроорганизмы; -Пищевое отравление; -Меры избегания; -Первая помощь.
<b>3,4</b>	Тема 4. Блюда из овощей.	Урок открытия новых	Пр. раб. Приготовление праздничных салатов.	Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и	Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. Выполнять фигурную	-Фигурная нарезка овощей; -Оформление праздничных салатов;

2 неделя сентября		знаний.	<i>Д/з: консп. повторить; продукты для борща; спецодежда.</i>	приспособления для нарезки овощей. Использование салатов в кулинарии. Технология приготовления салатов. Оформление праздничных салатов продуктами, входящими в состав салатов с яркой окраской.	нарезку овощей для художественного оформления салатов. Готовить праздничный салат. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами команды.	-Инструменты и приспособления для фигурной нарезки овощей.
<b>5,6</b> 3 неделя сентября	Тема 10. Заправочные супы.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Приготовление заправочного супа.  <i>Д/з: консп. повторить; продукты для тефтелей «Ёжики»; спецодежда.</i>	Виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки. Значение супа в питании. Классификация супов. Технология приготовления заправочного супа. Соотношение воды и всех продуктов в супе. Оформление супа зеленью. Оценка качества и подача супа.	Рассчитывать и определять количество мяса и других продуктов для супа. Готовить бульон и заправочный суп. Выбирать режим работы электроплиты. Соблюдать безопасные приемы работы с горячими жидкостями и посудой. Определять консистенцию супа.	-Виды тепловой обработки; -Припускание; -Пассерование; -Бланширование; -Классификация супов; -Технология приготовления заправочного супа; -Бульон; -Консистенция супа.
<b>7,8</b> 4 неделя сентября	Тема 8. Блюда из мяса.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Приготовление тефтелей «Ёжики» с гарниром.  <i>Д/з: консп. повторить; продукты для запеченной курицы; спецодежда.</i>	Значение и пищевая ценность мяса. Виды тепловой обработки мяса. Особенности варки, жарения, тушения и запекания мяса. Технология приготовления изделий из рубленого мяса. Безопасные приемы	Изучать различные способы тепловой обработки мяса (варка, жарка, тушение). Проводить сравнительный анализ использования разных видов мяса. Готовить блюдо из мяса, планируя	-Виды тепловой обработки мяса; -Технология приготовления изделий из рубленого мяса; -Подача блюд; -Правила санитарии; -ПТБ.



				жарения, припускания. Подача готовых блюд. Требования к качеству готового блюда. Подача готовых блюд к столу.	последовательность операций и время работы. Соблюдать правила санитарии и техники безопасности.	
<b>9,10</b>  5 неделя сентября	Тема 7. Блюда из птицы.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Приготовление запеченной курицы.  <i>Д/з: консп. повторить; продукты для рыбного блюда, спецодежда.</i>	Значение мяса птиц в питании человека. Качество птицы. Технология разделки птицы. Способы тепловой обработки: варка, жарка, тушение, запекание; оборудование. Технология приготовления запеченной курицы в духовке. ПТБ. Оформление блюда.	Подбирать инструменты для первичной обработки птицы. Осуществлять первичную обработку птицы. Готовить блюдо из домашней птицы, планируя время. Соблюдать безопасные приемы пользования плитой.	-Технология разделки и приготовления птицы; -Виды птиц; -Способы тепловой обработки; -Учет времени приготовления.
<b>11,12</b>  1 неделя октября	Тема 11. Сладкие блюда. Десерт.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Приготовление кекса «Шарлотка»  <i>Д/з: конспект повторить для зачёта, продукты для киселя и компота. Презентация и защита творческого проекта «Обед».</i>	Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления теста. Виды теста и разрыхлители теста. Технология приготовления кекса. Требования к качеству готовых блюд: золотистый цвет, округлая форма, нет сырого теста внутри.	Выполнять механическую обработку муки. Определять влияние количества продуктов на консистенцию теста и качество изделий. Изготавливать тесто, соблюдая технику безопасности. Дегустировать блюда, сравнивать их качество.	-Десерт; -Виды десертов; -Разрыхлители; -Виды теста; -Технология приготовления кекса; -Способы оформления и подачи.
<b>13,14</b>  3 неделя октября	Сладкие блюда.  <b>Повторение раздела «Кулинария».</b>	Урок открытия новых знаний. Урок развивающ	Пр. раб. Приготовление десерта. <b>Контрольная работа по кулинарии с применением метапредметных</b>	Виды сладких блюд: компоты и кисели, пудинги, желе, муссы, кремы, свежие фрукты и ягоды. Технологии приготовления блюд к	Готовить напиток к обеду: компот или кисель. Осваивать безопасные приемы труда. Систематизировать знания и проверять	-Компот; -Кисель; -Пудинг; -Желе; -Мусс; -Технология приготовления

		его контроля.	<b>заданий.</b> <b>Презентация и защита творческого проекта «Обед».</b> <i>Д/з: консп. повторить, альбом, скотч.</i>	обеду: из овощей, мяса, птицы, рыбы, теста, фруктов.	уровень знаний. Применять знания в самостоятельной деятельности.	десерта; -Систематизация и проверка знаний.
<b>Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов – всего 36 часов.</b>						
<b>Тема 1. Материаловедение – 8 часов</b>						
<b>Ученик научится:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>отличать химические ткани от натуральных тканей по признакам горения;</li> <li>расшифровывать символы ухода за одеждой из химических тканей.</li> </ul> <b>Ученик получит возможность научиться:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>отличать химические ткани от натуральных тканей по внешним признакам;</li> <li>применять на практике символы ухода за одеждой из химических тканей.</li> </ul>						
<b>15,16</b>  4 неделя октября	Тема 1. Химические волокна. Искусственные волокна.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Изучение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон.  <i>Д/з: консп. 7 повторить, альбом, скотч.</i>	История создания химических волокон. Этапы производства. Классификация волокон. Преимущества и недостатки искусственных волокон по сравнению с натуральными. Свойства тканей: блеск, гладкость, сминаемость; признаки горения.	Изучать характеристики искусственных тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из искусственных волокон и сравнивать их со свойствами тканей из натуральных волокон. Распознавать натуральные и искусственные ткани.	-Химические волокна; -Этапы производства; -Классификация; -Достоинства; -Недостатки; -Искусственные волокна (вискоза, ацетат).
<b>17,18</b>  1 неделя ноября	Тема 1. Химические волокна. Синтетические волокна.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Изучение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон.  <i>Д/з: консп. 9 повторить, альбом, скотч или клей.</i>	Этапы производства. Классификация волокон. Преимущества и недостатки синтетических волокон по сравнению с натуральными. Свойства тканей: блеск, гладкость, сминаемость; признаки горения.	Изучать характеристики синтетических тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей синтетических волокон и сравнивать их со свойствами тканей из натуральных волокон. Распознавать ткани натуральные и искусственные.	-Этапы производства; Синтетические волокна (капрон, лавсан, нитрон).

19,20 2 неделя ноября	Тема 1. Классификация тканей.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Контрольно – практическая работа. Распознавание тканей по их классификации.  <i>Д/з: консп.10 повтор; мини-проект «Уход за одеждой».</i>	Классификация тканей по: волокнистому составу; виду переплетений; назначению; характеру отделки.	Изучать и исследовать ткани по их классификации. Определять образцы тканей по волокнистому составу, виду переплетений, назначению, характеру отделки. Систематизировать и проверять уровень знаний.	-Классификация тканей; -Систематизация и проверка знаний.
21,22 3 неделя ноября	Тема 1. Уход за одеждой.  <b>Повторение раздела «Материаловедение»</b>	Урок открытия новых знаний. Урок развивающего контроля.	Пр. раб. Расшифровка символов ухода за одеждой. <b>Зачет по материаловедению с применением метапредметных заданий.</b> <b>Мини-проект «Уход за одеждой».</b> <i>Д/з: консп.11 повтор, паутинка и флизелин; однотонные ткани, эскиз аппликации.</i>	Маркировки символов по уходу за одеждой: условия стирки, отбеливания, глажения, чистки и сушки. Хранение вещей. Выведение пятен. Химические волокна и уход за одеждой.	Изучать способы ухода за одеждой. Расшифровывать символы ухода за одеждой. Хранить одежду. Выводить пятна с одежды. Систематизировать и проверять знания. Применять знания в самостоятельном творческом проектировании.	-Символы ухода за одеждой; -Стирка; -Сушка; -Глажка; -Отбеливание; -Химчистка; -Систематизация и проверка знаний.
<b>Раздел 7. Метапредметные практики – 2 часа.</b>						
23,24  5 неделя ноября 1 неделя декабря	Резервный урок					

## Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов – всего 36 часов.

### Тема 1. Машиноведение – 2 часа.

**Ученик научится:**

- распознавать клеевые материалы;
- применять приемы склеивания тканей с использованием нетканых химических материалов;
- безопасно приклеивать к ткани паутинку;
- подбирать материалы для аппликации;
- выполнять простую аппликацию с использованием машинных строчек.

**Ученик получит возможность научиться:**

- выполнять эскиз для аппликации;
- выполнять сложные аппликации с использованием кривых линий.

25,26  2 неделя декабря	Тема 2. Применение зигзагообразной строчки.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. № Изготовление закладки с аппликацией.  <i>Д/з: конспек повторить; альбом, сантиметровая лента, карандаш, калькулятор.</i>	Выбор длины и ширины стежка для обметывания срезов. Приемы склеивания тканей с использованием нетканых химических материалов. Понятие «аппликация». Назначение и виды аппликаций. Технология выполнения накладной аппликации.	Обметывать срезы различных тканей. Подбирать материалы для аппликации. Выполнять приклеивание утюгом прокладки на основную ткань. Сравнивать разные способы выполнения аппликации. Применять умения в отделке одежды.	-Виды зигзагообразных строчек; -Накладная аппликация; -Клеевой прокладочный материал; -Виды соединения тканей (клей, отделочные строчки, клеевой прокладочный материал).
----------------------------------	--	--------------------------------------	--	--	---	---

### Тема 3. Конструирование – 6 часов.

**Ученик научится:**

- снимать мерки для построения чертежа юбки и записывать результаты;
- строить чертеж юбок в масштабе 1:4 и 1:1.
- **Ученик получит возможность научиться:**
- изготавливать выкройки юбок разных конструкций с использованием журналов мод.

27-28 3 неделя декабря	Тема 3. История юбки. Выбор стиля одежды.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Снятие мерок для чертежа юбки.  <i>Д/з: конспект повтор, альбом, карандаш, ластик, калькулятор.</i>	История юбки: «хитон, вердугадо, турнюр, кринолин, шлейф, понева». Элементы композиции костюма: силуэт, материал, покрой, цвет, пропорции. Правила снятия мерок для чертежа юбки.	Изучать историю костюма. Выбирать одежду, учитывая особенности фигуры и назначение одежды. Анализировать изменение длины и формы юбки. Закреплять умения измерения фигуры человека	-История юбки; -Силуэт; -Пропорции; -Правила снятия мерок для юбки.
29,30 4 неделя декабря	Тема 3. Прямые юбки.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Расчет и чертеж прямой юбки в М 1:4.  <i>Д/з: конспект повторить; обои 1м, альбом, карандаш, ластик, калькулятор.</i>	Виды юбок: прямые, конические, клиньевые. Современные тенденции подростковой моды. Последовательность построения чертежа основы прямой юбки. Расчетные формулы для построения чертежа основы прямой юбки. Вспомогательные и сплошные линии чертежа.	Выполнять эскизную зарисовку прямой юбки. Рассчитывать параметры и выполнять построение чертежа прямой юбки в М 1:4 по своим размерам. Применять на практике знания по математике. Анализировать связь суммы всех вытачек с особенностями фигуры.	-Виды юбок (прямые, клиньевые, конические); -Этапы построения чертежа прямой юбки; -Расчётные формулы; -Эскиз юбки; -Масштаб 1*4; -Вытачки; Прибавки.
31,32 5 неделя декабря	Тема 3. Клиньевые и конические юбки.  <b>Повторение раздела Конструирование.</b>	Урок открытия новых знаний. Урок развивающего контроля.	Пр. раб. Расчет и чертеж клиньевой юбки в М 1:4.  <b>Контрольная работа. Чертеж юбки в М 1:1.</b>  <i>Д/з: конспект повторить, карандаш, ластик.</i>	Последовательность построения чертежа основы клиньевой юбки по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа основы клиньевой юбки. Повторение последовательности построения чертежей прямой и клиньевой юбок по своим меркам.	Выполнять эскизные зарисовки юбок. Рассчитывать параметры и строить чертеж клиньевой юбки в М 1:4 по своим размерам. Анализировать конструкции разных юбок. Определять уровень своих возможностей при выборе своего изделия, выполняя чертеж в М 1:1 или 1:2 или копировать выкройку.	-Этапы построения клиньевой и конической юбок; -Рсчётные формулы; -Эскиз юбок; -Масштаб 1*1.

#### Тема 4. Моделирование швейных изделий – 2 часа.

**Ученик научится:**

- выполнять эскизы юбок;
- моделировать юбки простые по степени сложности.
- изготавливать выкройки юбки;
- рассчитывать количество ткани на юбку.

**Ученик получит возможность научиться:**

- выбирать модели разной степени сложности и моделировать юбки.

33,34  2 неделя января	Тема 4. Техническое и художественное моделирование.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Разработка модели юбки.  <i>Д/з: консп. повтор; ткань на юбку, швейный мешочек, английские булавки 30 шт., закрытая игольница, обмылок, нитки № 45 в тон ткани.</i>	Способы моделирования: изменение длины и моделирование оборки, расширение и заужение от линии бедер; Расчетная формула расхода ткани на юбку.	Выполнять эскизы юбок и изменения на чертежах юбки в М 1:2 и 1:1. Выбирать модель разной степени сложности, с учетом своих возможностей. Разрабатывать модель юбки: изменять чертеж основы; Рассчитывать количество ткани юбку.	-Способы моделирования (техническое и художественное); -Расчёт количества ткани для юбки; -Разработка модели.
---------------------------------	---	-----------------------------	--	---	---	---

#### Тема 5. Технология изготовления юбки – 16 часов

**Ученик научится:**

- выполнять раскладку выкроек на различных тканях;
- чертить линии припусков и раскраивать детали юбки;
- изготавливать юбку с обработкой верхнего среза поясом в М 1:2;
- выполнять примерку на фигуре и устранять недочеты.

**Ученик получит возможность научиться:**

- раскраивать детали юбки в натуральную величину;
- обрабатывать вытачки;
- устанавливать на машину специальную лапку и втачивать молнию;
- устанавливать на машину специальную лапку и обрабатывать машинные петли.

<b>35,36</b> 3 неделя января	Тема 5. Раскрой юбки.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Раскрой изделия.  <i>Д/з: конспект повторить, детали кроя юбки, швейный мешочек, английские булавки 30 шт., закрытая игольница, обмылок</i>	Подготовка ткани: сгибание пополам. Раскладка выкроек: с учетом ширины ткани, рисунка и припусков. Обрисовка выкроек и раскрой. Требования к качеству: ровность срезов; точность линий контура и припусков, припуск на обработку вытачки и недопустимость вырезания вытачек.	Определять способы подготовки ткани к раскрою. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Организовывать рабочее место. Выполнять раскройные работы в соответствии с критериями качества. Развивать глазомер, мышление.	-Раскладка выкроек; -Припуск на обработку вытачек; -Недопустимость вырезания вытачек; -Самоконтроль.
<b>37,38</b> 4 неделя января	Тема 5. Подготовка к примерке.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Подготовка изделия к примерке и устранение недочетов.  <i>Д/з: конспект повторить, юбка, швейный мешочек, ручная иголка, игольница.</i>	Способы переноса линий выкройки: копировальными стежками и булавками. Контрольные точки. Сметывание вытачек, средних и боковых швов. Требования к качеству: совмещение контурных линий и контрольных точек; хорошие закрепки концов строчек. Особенности массового и индивидуального пошива одежды.	Выполнять перенос линий выкройки с помощью булавок, временное соединение деталей. Соблюдать требования к качеству и технику безопасности. Выполнять соединение деталей кроя ручными стежками. Выполнять примерку изделия. Выявлять и устранять недочеты.	-Способы переноса линий вытачек; -Сметывание вытачек; -Сметывание боковых и средних швов; -Качественные закрепки; -Массовый и индивидуальный пошив; -Выполнение примерки; -Выявление и устранение недочетов.
<b>39,40</b> 1 неделя февраля	Тема 5. Вытачки и складки. Соединение основных деталей.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Обработка вытачек и складок. Пр. раб. Обработка боковых и средних швов.  <i>Д/з: консп. повтор; потайная «молния»,</i>	Назначение вытачек. Технология обработки вытачек и мягких складок. Требования к качеству вытачек: конец строчки сведен на «нет», нитки связаны и спрятаны в сгиб вытачки; вытачка направлена к середине	Выполнять машинную закрепку в начале строчки и ручную закрепку в конце строчки. Соблюдать ПТБ и организацию труда. Стачивать детали. Выполнять влажно-тепловую обработку	-Особенности обработки вытачек; -Качественные закрепки; -Влажно-тепловая обработка вытачек; -Выявление и устранение ошибок.

			<i>юбка, швейный мешочек, ручная иголка, игольница.</i>	детали. Стачной шов. Требования к качеству швов: начало левого шва – на 2см от метки застежки; стачная строчка – по линиям контура; хорошие закрепки начала и конца строчек; ширина готового шва 1см; левый шов - вразутюжку.	швов. Выполнять требования к качеству узла; находить и устранять ошибки.	
<b>41,42</b>  2 неделя февраля	Тема 5. Застежки.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Обработка застежки юбки (1 часть).  <i>Д/з: конспект повторить, юбка, швейный мешочек, ручная иголка, игольница.</i>	Фурнитура. Виды застежек. Разновидности тесьмы-молнии. Технология обработки застежки потайной молнией в боковом шве. Использование на машине специальные лапки.	Планировать работу с учетом занятости швейного оборудования. Размечать место расположения молнии и приметывать ее вручную. Устанавливать на машину специальную лапку. Втачивать молнию.	-Фурнитура; -Виды фурнитуры; -Разновидности молний; -Специальная лапка для пришивания молнии; -Приметать; -Втачать.
<b>43,44</b>  3 неделя февраля	Тема 5. Застежки. Подготовка пояса.	Урок открытия новых знаний.	Пр.раб. Обработка застежки (2 часть). Пр.раб. Обтачивание концов пояса.  <i>Д/з: конспект повторить, юбка, швейный мешочек, ручная иголка, игольница.</i>	Использование на машине специальной лапки для втачивания молнии. Требования к качеству: молния не видна с лицевой стороны изделия. Технология обтачивания концов пояса. Требования к качеству концов пояса: аккуратность уголков, одинаковость ширины, длина свободного конца 3 см.	Овладевать приемом втачивания потайной молнии на швейной машине с приспособлением. Проверять качество в соответствии с требованиями; находить ошибки и устранять их. Выполнять обтачивание концов пояса, соблюдая требования качества и безопасные приемы работы.	-Потайная молния; -Выявление и устранение ошибок; -Обтачивание концов пояса; -Флизелин; -Влажно-тепловая обработка.



<b>45,46</b>  1 неделя марта	Тема 5. Верхний срез юбки.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Обработка верхнего среза изделия.  <i>Д/з: конспект  повторить, юбка,  швейный мешочек,  ручная иголка,  игольница.</i>	Способы обработки верхнего среза поясного изделия: кулиской, на резинке; обтачкой; поясом. Корректирование длины пояса. Технология присоединения пояса: приметывание, притачивание, наметывание и настрачивание. Требования к качеству: ровность ширины пояса, хорошее качество строчки, симметричность застежки.	Выбора способа обработки верхнего края поясного изделия. Овладевать приемами монтажа сложного изделия. Выполнять присоединение пояса, соблюдая требования безопасности и организации труда. Контролировать качество, находить и исправлять ошибки.	-Способы обработки верхнего среза юбки (кулиска, резинка, обтачка, притачной пояс); - Технология присоединения пояса: приметывание, притачивание, наметывание и настрачивание; -Симметричность застёжки; -Ровность ширины пояса.
<b>47,48</b>  2 неделя марта	Тема 5. Нижний срез изделия.	Урок открытия новых знаний.	Пр.раб. Обработка нижнего среза и разреза в шве.  <i>Д/з: конспект  повторить; пуговица;  юбка, швейный  мешочек, ручная  иголка, игольница.</i>	Способы обработки нижнего края изделия. Примерка и корректирование линии подгиба низа. Швы вподгибку. Требования к качеству узла: одинаковость длины разрезов, ровность ширины шва, хорошее качество строчки, соответствие цвета ниток цвету ткани.	Корректировать длину изделия после примерки. Выбирать вид шва для обработки низа изделия с учетом свойств ткани. Развивать навыки работы на «Оверлоке». Выполнять обработку края. Контролировать качество с учетом требований.	-Способы обработки нижнего среза юбки; -Соответствие цвета ниток; -Контроль качества работы.
<b>49,50</b>  3 неделя марта	Тема 5. Окончательная отделка изделия.	Урок открытия новых знаний.  Урок методологи ческой	Пр. раб. Обработка петли и пуговицы.  <b>Защита проекта  «Юбка»  Демонстрация  швейных изделий.</b>	Разметка места расположения петли и пуговицы на поясе юбки. Специальная лапка для обработки петли. Критерии: цвет нитки для петли – в цвет ткани, для пуговицы – в цвет	Выполнять разметку мест расположения петли и пуговицы на поясе юбки. Контролировать качество с учетом требований. Проверять уровень	-Разметка места петли; -Специальная лапка для обработки петли; -Цвет ниток; -Длина петли + 0,3 см; -Соответствие расположения петли и пуговицы;

	<b>Повторение раздела «Технология изготовления юбки» с применением метапредметных заданий.</b>	направленности.	<b>Оценка качества изделия. Самооценка.</b> <i>Д/з: конспект повторить; презентация творческого проекта и изделия.</i>	пуговицы; длина петли на 3 мм больше диаметра пуговицы; соответствие расположения петли и пуговицы.	умений выполнения машинных работ по обработке петли и ручных работ по пришиванию пуговиц.	-Самоконтроль.
<b>Раздел 7. Творческое проектирование – 2 часа</b>						
<b>51,52</b>  4 неделя марта	<b>Тема 1. Конкурс творческих проектов.</b>	Урок открытия новых знаний. Урок методологической направленности.	<b>Презентация творческого проекта.</b>  <i>Д/з: конспект повторить; краски для ткани, кисти, ткань.</i>	Прикладные и социальные; индивидуальные и коллективные творческие проекты. Творческие конкурсы: критерии к изделию и презентации изделия. Отбор лучших работ на школьный конкурс. Способы представления индивидуального и коллективного проекта с участием каждого участника творческой группы.	Развивать умения понимать объяснять объекты окружающей действительности. Приобретать навыки сотрудничества. Объективно оценивать свой вклад в коллективную деятельность с учетом заданных критериев.	-Виды творческих проектов; -Критерии к изделию; -Способы представления проекта; -Сотрудничество; -Объективная оценка своего вклада в коллективную деятельность.
<b>Раздел 3. Художественные ремесла - 10 часов</b>						
<b>Тема 4. Роспись ткани – 2 часа</b>						
<b>Ученик научится:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять простое изделие в технике узелкового батика;</li> <li>• организовывать рабочее место.</li> </ul> <b>Ученик получит возможность научиться:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• анализировать информацию о новых технологиях декоративно-прикладного творчества;</li> <li>• применять знания на практике.</li> </ul>						

<b>53,54</b> 5 неделя марта	Тема 4. Узелковый батик. Тема 4. Свободная роспись ткани.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Приемы узелкового батика.  <i>Д/з: конспект повторить; крючок, нитки.</i>	Материалы и инструменты в узелковом батике. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры и времени окрашивания. Требования к качеству. Особенности свободной росписи ткани. Приемы выполнения свободной росписи ткани. Требования к качеству: аккуратность, гармоничность цвета и композиции.	Изучать ассортимент изделий в технике батика. Выбирать краски, кисти и ткань для изделия. Оформлять изделие в технике узелкового батика. Организовывать рабочее место. Находить ошибки, анализировать причины и исправлять. Соблюдать требования к качеству.	-Виды росписи ткани; -Узелковый батик; -Свободная роспись; -Технология узелкового батика; -Оборудования для узелкового батика; -Представление проекта; -Самооценка и взаимооценка.
-----------------------------------	--	-----------------------------	--	---	--	--

### Тема 5. Вязание крючком – 4 часа

#### Ученик научится:

- выполнять основные приемы вязания крючком;
- вязать образец столбиками без накида;

#### Ученик получит возможность научиться:

- вязать крючком круглое полотно.

<b>55,56</b> 1 неделя апреля	Тема 5. Вязание крючком.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Приемы вязания крючком.  <i>Д/з: конспект 28 повторить, спицы №2, нитки светлые для вязания.</i>	Ассортимент изделий, связанных крючком. Инструменты и материалы. Условные обозначения петель, схемы узоров и образцы вязаных изделий. Технология выполнения простых петель. Технология изготовления закладки для книги.	Подбирать крючок и нитки для вязания. Выполнять воздушные петли. Развивать мелкую моторику и координацию движений рук. Организовывать рабочее место. Соблюдать безопасные приёмы труда.	-Вязание крючком; -Виды крючков; -Подбор крючка и ниток; -Условные обозначения петель; -Технология выполнения простых петель.
------------------------------------	--------------------------	-----------------------------	---	---	---	---

57,58  3 неделя апреля	Тема 5. Вязание крючком по кругу.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Вязание круглого полотна.  <i>Д/з: конспект 29 повторить, спицы №2, нитки светлые для вязания.</i>	Изделия, связанные крючком, в современной моде. Выбор крючка в зависимости от ниток. Технология выполнения вязания по кругу. Технология изготовления круглой прихватки.	Подбирать крючок и нитки для вязания. Выполнять воздушные петли, столбики без накида, столбики с накидом, прибавку петель. Развивать мелкую моторику и координацию движений рук. Организовывать рабочее место. Соблюдать безопасные приёмы труда.	-Технология выполнения вязания по кругу; -Воздушные петли; -Столбики без накида; -Столбики с накидом; -Вязание круглой прихватки.
<b>Тема 6. Вязание на спицах – 4 часа</b>						
<b>Ученик научится:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнению основных приемов вязания на спицах;</li> <li>• вязанию образцов простых узоров из лицевых и изнаночных петель, закрыванию петель.</li> </ul> <b>Ученик получит возможность научиться:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• вязанию простых изделий.</li> </ul>						
59,60  4 неделя апреля	Тема 6. Материалы и инструменты. Платочный узор.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Вязание образца платочного узора.  <i>Д/з: конспект 30 повторить; спицы №2, нитки светлые для вязания.</i>	Материалы и инструменты для вязания. Организация рабочего места. Техника безопасности. Особенности платочного узора и его применение в ассортименте изделий. Приемы набора петель, вязания лицевых петель и закрывания петель последнего ряда. Требования к качеству: точность узора; ровность длины петель и ширины полотна.	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образец платочного узора: набирать петли; вязать лицевые, закрывать петли последнего ряда. Развивать точность движений. Соблюдать безопасность и организацию труда и требования к качеству. Находить ошибки и исправлять их.	-Вязание на спицах; -Платочный узор; -Набор петель; -Лицевые петли; -Закрывание петель; -Ровность длины петель.

61,62 1 неделя мая	Тема 6. Чулочный узор.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Вязание образца чулочного узора.  <i>Д/з: конспект 31 повторить. сообщение об интересной профессии</i>	Особенности чулочного узора и применение чулочного узора в ассортименте вязаных изделий. Приемы изнаночных петель. Качество: точность узора; одинаковость длины петель, ровность ширины полотна.	Сравнивать приемы вязания лицевой и изнаночной петель. Вязать образец чулочного узора одним из способов вязания. Соблюдать требования к качеству. Находить ошибки исправлять их.	-Чулочный узор; Изнаночные петли; -Ровность ширины полотна; -Сравнение лицевых и изнаночных петель.
<b>Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение – 4 часа</b>						
<p><b>Ученик научится:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• составлять резюме;</li> <li>• оформлять профессиограмму;</li> <li>• выступать перед аудиторией.</li> </ul> <p><b>Ученик получит возможность научиться:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства;</li> <li>• соотносить свои возможности с требованиями к профессии;</li> <li>• анализировать свои способности, склонности и интересы.</li> <li>• объективно оценивать результаты своего развития;</li> <li>• выполнять самоанализ.</li> </ul>						
63,64 2 неделя мая	Тема 1. Сферы современного производства.  Тема 1. Профессиональное образование и карьера.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Составление резюме.  <b>Защита сообщений о профессиях.</b>  <i>Д/з. повторить все темы 7 класса.</i>	Классификация отраслей производства. Виды предприятий. Способности, склонности, интересы. Резюме. Понятия: профессия, специальность, квалификация, должность. Классификация профессий. Виды образования и учреждений профессионального	Анализировать свои способности, склонности и интересы. Приобретать навыки при составлении резюме. Находить и изучать информацию о профессиях. Соотносить свои возможности с требованиями к профессии. Делать сообщения о профессиях. Анализировать и объективно оценивать	-Классификация отраслей производства; -Способности; -Склонности; -Интересы; -Резюме; -Основные понятия; -Формула выбора профессии.

				образования. Профессиограммы. Формула выбора профессии: хочу, могу, надо.	результаты своего развития. Выполнять самоанализ.	
<b>65,66</b>  3 неделя мая	<b>Повторение курса технологии 7 класса с применением метапредметных заданий.</b>	Урок развивающе го контроля. Урок рефлексии.	Итоговый зачет с применением метапредметных заданий. Анкета «Мои результаты изучения технологии в 7 классе» <i>Д/з. сохранить тетрадь.</i>	Итоги курса 7 класса: метапредметные, личностные и предметные результаты.	Анализировать и систематизировать свою деятельность. Объективно оценивать результаты своего развития. Выполнять самоанализ.	Анализ и систематизация результатов деятельности.
<b>Раздел 7. Метапредметные практики – 2 часа.</b>						
<b>67,68</b>  4 неделя мая	Резервный урок					

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 8 класс (девочки)

№ урока, сроки	Темы, раскрывающие данный раздел программы	Типы уроков	Темы лабораторных, практических, контрольных работ.	Содержание по темам	Основные виды деятельности учащихся	Основные понятия
<b>Раздел 1. Кулинария 12 часов</b>						
<b>Ученик научится:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• рассчитывать калорийность блюд;</li> <li>• составлять суточное меню;</li> <li>• готовить мучные изделия из пресного, дрожжевого, слоёного, песочного и бисквитного видов теста;</li> <li>• соблюдать безопасные приёмы труда при жарении и выпекании мучных изделий.</li> </ul> <b>Ученик получит возможность научиться:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• находить и анализировать информацию о калорийности продуктов, вредном влиянии курения и алкоголя на организм человека;</li> <li>• применять знания на практике в самостоятельной жизни;</li> <li>• сервировать стол к празднику.</li> </ul>						
<b>1,2</b>  2 неделя сентября	Тема 1. Организация труда.  Тема 11. Физиология питания.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Расчёт калорийности блюд. Составление суточного меню.  <i>Д/з: конспект №1 повторить; продукты для пресных изделий; спецодежда.</i>	Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.	Поиск и презентация информации об основных принципах рационального и диетического питания, о факторах, влияющих на обмен веществ, о вредном влиянии курения и алкоголя на организм человека. Расчёт калорийности блюд. Составление суточного меню.	-Обмен веществ; -Виды питания; -Калорийность; -Принципы рационального питания; -Расчёт калорийности блюд.
<b>3,4</b>  3 неделя сентября	Тема 11. Изделия из теста. Пресное тесто.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Приготовление изделий из пресного теста (блины,	Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления теста.	Анализировать рецептуру и кулинарное использование	-Классификация теста; -Виды пресного теста; -Фритюр;

			оладьи, хворост). <i>Д/з: конспект №2 повторить; продукты для дрожжевых пирожков с начинкой; спецодежда.</i>	Виды теста и разрыхлители теста. Пресное жидкое и крутое тесто для блинов, оладий, хвороста. Технология приготовления пресного теста для хвороста. Жаренье во фритюре. Требования к качеству готового изделия: золотистый цвет, одинаковость по размеру и форме, отсутствие подгорелостей.	различных видов теста. Выполнять механическую обработку муки. Определять влияние количества продуктов на консистенцию теста и качество изделий. Изготавливать пресное тесто. Жарить хворост во фритюре, соблюдая технику безопасности. Дегустировать готовые блюда, сравнивать их качество.	-Консистенция теста; -Сравнительный анализ качества блюд.
<b>5,6</b> 4 неделя сентября	Тема 11. Изделия из теста. Дрожжевое тесто.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Приготовление дрожжевых пирожков с начинкой.  <i>Д/з: конспект №3 повторить; продукты для пиццы из слоёного теста; спецодежда.</i>	Способы приготовления дрожжевого теста. Пищевые разрыхлители теста. Технология формования, выпечки и жарения дрожжевых пирожков с начинками. Оборудование для замешивания, формования, выпечки и жарения пирожков. Требования к качеству готового изделия: золотистый цвет, цельность формы изделия, сохранность начинки, отсутствие сырого теста.	Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста. Выполнять механическую обработку муки. Изготавливать начинку для пирожков. Формовать дрожжевые пирожки для жаренья и выпекания. Соблюдать безопасные приёмы труда при жарении и выпекании. Дегустировать готовые блюда, сравнивать их качество.	-Способы приготовления дрожжевого теста; -Разрыхлители; -Оборудование; -Формование; -Сравнительный анализ качества блюд.



7,8 5 неделя сентября	Тема 11. Изделия из теста. Слоёное тесто.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Приготовление пиццы.  <i>Д/з: конспект №4 повторить; продукты для песочного печенья; спецодежда.</i>	Способы приготовления слоёного теста. Технология формования и запекания изделий из слоёного теста. Виды начинок для изделий из слоёного теста. Требования к качеству готового изделия: одинаковая форма нарезки продуктов для начинки, отсутствие сырого теста, золотистый край изделия.	Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста. Изготавливать начинки для пиццы. Формовать и запекать пиццу. Соблюдать безопасные приёмы труда при запекании. Подавать пиццу к столу. Дегустировать готовые блюда, сравнивать их качество.	-Виды слоёного теста; -Способы приготовления; -Формование; Запекание; -Требования к качеству; -Виды начинок; -Сравнительный анализ качества блюд.
9,10 1 неделя октября	Тема 11. Изделия из теста. Песочное тесто.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Приготовление песочного печенья. <i>Д/з: конспект №5 повторить; продукты для бисквитного торта; отчёт о самост. кулинарной деятельности, спецодежда;</i>	Влияние количества яиц, соли и масла на консистенцию и качество песочных изделий. Приспособления для формования теста. Технология приготовления песочного теста. Требования к качеству готового изделия: рассыпчатость, золотистый цвет, отсутствие сырого теста, сохранность начинки.	Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста. Выполнять механическую обработку муки. Готовить песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста. Дегустировать готовые блюда, сравнивать их качество. Соблюдать ПТБ.	-Особенности приготовления песочного теста; -Приспособления для формования; -технология приготовления; -Рассыпчатость; -Сохранность начинки; -Сравнительный анализ качества блюд.

11,12 2 неделя октября	Тема 11. Изделия из теста. Бисквитное тесто.  <b>Отчёт о самостоятельной кулинарной деятельности.</b>	Урок открытия новых знаний. Урок методологии направленной деятельности.	Пр. раб. Приготовление торта.  <i><b>Защита проекта «Моя самостоятельная кулинарная деятельность».</b></i>  <i>Д/з: конспекты 1-6.</i>	Оборудование, посуда и инвентарь для приготовления бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста. Условия выпекания изделий из бисквитного теста, способы определения готовности. Кремы для тортов. Требования к качеству готового изделия: отсутствие сырого теста внутри, увеличение изделия в объёме в 2-2,5 раза, золотистая поверхность.	Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Готовить бисквитное тесто и крем для торта. Определять готовность бисквитного торта. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Выполнять и представлять отчёт о самостоятельной кулинарной деятельности.	-особенности бисквитного теста; -Условия выпекания; -Способы определения готовности; -Кремы для тортов; -Виды оформления тортов; -Анализ самостоятельной кулинарной деятельности.
------------------------------	--	--	---	---	---	--

## Раздел 8. Домашняя экономика – 8 часов

### Ученик научится:

- определять качества товара по штрих-коду.

### Ученик может получить возможность научиться:

- осознавать необходимость удовлетворения потребностей каждого члена семьи;
- определять потребности всех членов семьи с учётом социального уровня и материальных возможностей;
- анализировать доходы и расходы своей семьи.

13,14 3 неделя октября	Тема 1. Введение в домашнюю экономику.  Тема 2. Потребности семьи.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Определение потребностей членов семьи на зимний период. <i>Д/з: конспект №7 повторить; пр.р. №7</i>	Понятия «семья», «пирамида потребностей». Виды потребностей. Зависимость потребностей семьи от ее состава, социального уровня и материальных возможностей.	Осознавать роль семьи для человека и необходимость удовлетворения потребностей каждого члена семьи. Определять потребности всех членов семьи с учётом социального	-Семья; -Пирамида потребностей; -Виды потребностей; -Социальный уровень; -Материальные возможности;
------------------------------	--	-----------------------------	--	--	--	---

				Классификация вещей. Правила покупки вещей.	уровня и материальных возможностей.	-Определение потребностей членов семьи.
<b>15,16</b> 4 неделя октября	Тема 3. Бюджет семьи.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Разработка семейного бюджета на один месяц. <i>Д/з: конспект №8 повторить; закончить пр. раб. №8</i>	Понятия «бюджет», «доход», «расход», «субсидии», «кредит», «ссуда». Дефицитный, избыточный и сбалансированный бюджет. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.	Изучать основные понятия экономики на примере семьи. Проводить сравнительный анализ различных семейных бюджетов. Анализировать доходы и расходы своей семьи. Рассчитывать минимальную стоимость потребительской корзины для своей семьи.	-Бюджет семьи; -Доход; -Расход; -Субсидии; -Кредит; -Ссуда; -Виды бюджетов; -Рациональное планирование расходов; -Потребительская корзина; Сравнительный анализ бюджета семьи.
<b>17,18</b> 1 неделя ноября	Тема 4. Маркетинг. Тема 5. Реклама.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Разработка проекта «Реклама». <i>Д/з: конспект повторить; закончить пр. раб.</i>	Понятия «маркетинг», «реклама». Задачи маркетинга. Этапы совершения покупок. Потребительский портрет вещи. Виды рекламы.	Изучать основные понятия экономики. Знать этапы совершения покупок. Понимать потребительский портрет покупаемой вещи. Объективно оценивать услуги предлагаемой рекламы.	-Маркетинг; -Реклама; -Виды рекламы; -Объективная оценка рекламы; -Потребительский портрет; -Этапы совершения покупки.
<b>19,20</b> 2 неделя ноября	Тема 5.Штрих- код.  <b>Повторение раздела «Домашняя экономика»</b>	Урок открытия новых знаний. Урок развивающ его контроля.	Пр. раб. Определение качества товара по штрих-коду. <i>Д/з: конспекты 1-9; идею творческого проекта. Тест по разделу «Домашняя экономика».</i>	Понятие «штрихкод».  Штриховой код потребительского товара.	Изучать основные понятия экономики Определять качество товара по штрих-коду. Систематизировать и обобщать знания по домашней экономике, проверять уровень знаний и выполнять самооценку.	-Штриховой код потребительского товара; -Определение качества товара; -Систематизация и обобщение знаний по домашней экономике.

## Раздел 7. Творческое проектирование – 8 часов

### Ученик научится:

- выбирать тему проекта с учетом своих интересов, ресурсов времени и материалов;
- обосновывать выбор темы и составлять план работы над проектом с учётом времени;
- выполнять и перерабатывать необходимую информацию для решения проблемы;
- формулировать проблему, цель, задачи, гипотезу, актуальность;
- составлять технологические карты, подбирать материалы и оборудование;

### Ученик получит возможность научиться:

- выполнять экономический и экологический расчёт изделия;
- составлять критерии к проектному изделию;
- презентовать результаты творческого проекта;
- готовить проект для участия в творческих конкурсах.

21,22 3 неделя ноября	Тема 1. Этапы творческого проекта. Тема 2. Выбор темы.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Составление плана работы над проектом. <i>Д/з: конспект №10 повторить; доработать план действий над проектом.</i>	Этапы выполнения проекта. Общие правила оформления проекта. Выбор темы проекта. Обоснование лучшего выбора с учетом своих интересов, ресурсов времени и материалов. Составление плана работы над проектом.	Понять этапы выполнения проекта. Усвоить общие правила выполнения проекта. Выбирать тему проекта с учетом своих интересов, ресурсов времени и материалов. Обосновать выбор темы. Составить план работы над проектом с учётом времени.	-Этапы проекта; -Выбор темы; -Правила оформления; -Обоснование; -Интересы; -Ресурсы времени; - План работы.
23,24 4 неделя ноября	Тема 3. Основная часть проекта.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Разработка введения и основной части проекта. <i>Д/з: конспект №11 повторить; разработать введение и основную часть проекта.</i>	Определение и формулировка проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Формулировка проблемы, цели, задач, гипотезы, актуальности. Поиск необходимой информации для решения проблемы.	Поиск информации, разработка вариантов. Обосновывать идею проекта. Разрабатывать варианты решения проблемы. Формулировать проблему, цель, задачи, гипотезу, актуальность. Искать необходимую информацию для решения проблемы.	-Проблема; -Цель; -Задачи; -Гипотеза; -Актуальность; -Источники информации.

25,26 5 неделя ноября	Тема 4. Технологическая часть проекта. Тема 5. Заключительная часть проекта.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Разработка технологической части проекта. Оформление заключительной части проекта.  <i>Д/з: конспект №12 повторить; разработать технологическую карту и защиту.</i>	Этапы проектирования и конструирования проекта. Технологический этап: технологические карты, выбор материалов и оборудования, экономическая и экологическая оценка изделия, безопасность и научная организация труда. Правила оформления заключения, списка литературы, приложения. Презентация проекта. Критерии оценки проекта.	Развивать и реализовывать творческие способности при изготовлении изделия. Составлять технологические карты, подбирать материалы и оборудование. Выполнять экономический и экологический расчёт изделия. Применять безопасные приёмы труда. Усвоить правила оформления заключения, списка литературы, приложения.	-Технологический этап; -Экономический расчёт; -Экологические выводы; -Основная часть проекта; -Заключение; -Приложение; -Презентация проекта.
27-28 2 неделя декабря	Тема 6. Защита творческого проекта.  <b>Итоговый урок- защита проекта.</b>	Урок открытия новых знаний. Урок методологи ческой направленно сти.	Пр. раб. Защита творческого проекта.  <b>Контрольный урок. Защита творческого проекта.</b>  <i>Д/з: конспекты 1-13.</i>	Правила защиты проекта и публичного выступления. Требования к выступлению: соответствие содержанию, логичность и четкость речи, умение сдерживать волнение. Анализ результатов работы над проектом.	Применять на практике знания по литературе: краткость, громкость, логичность, четкость речи. Выполнять требования к выступлению: планировать время, развивать сдержанность, делать выводы, уметь отвечать на вопросы. Сравнивать результаты, с учетом заданных критериев.	-Правила защиты; -Анализ результатов; Самооценка; -Планирование времени; -Сдержанность; -Чёткость; -Логичность.

## Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение – 6 часов

### Ученик научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры;
- составлять профессиональный план.

### Ученик получит возможность научиться:

- определять свои склонности к определенной сфере профессиональных интересов;
- выполнять самоанализ своих интересов, способностей и возможностей;
- планировать профессиональную карьеру;
- ориентироваться в информации по продолжению образования;
- рационально выбирать пути продолжения образования.

<p><b>29,30</b></p> <p>3 неделя декабря</p>	<p>Тема 1. Основы выбора профессии.</p> <p>Тема 2. Мир профессий.</p>	<p>Урок открытия новых знаний.</p>	<p>Пр. раб. <i>Выбор направления дальнейшего образования.</i> Пр. раб. <i>Определение сферы интересов.</i></p> <p>Д/з: конспект №14 повторить.</p>	<p>Сферы современного производства. Формула выбора профессии: хочу, могу, надо. Интересы, способности, ограничения. Пути получения проф. образования: условия поступления, сроки обучения. Востребованность профессии на рынке труда в нашем городе и регионе. Классификация академика Е.А.Климова. Понятия: «профессия», «специальность», «должность». Деление профессий по предмету, цели, условиям и орудиям труда. Краткие характеристики профессий и требования к ним.</p>	<p>Знать направления современного производства и пути получения профессионального образования. Начать подготовку к выбору профессии, выполняя самоанализ своих интересов, способностей и возможностей. Различать понятия: «профессия», «специальность», «должность». Изучать деление профессий по предмету, цели, условиям и орудиям труда. Определять свои склонности к определенной сфере профессиональных интересов.</p>	<p>-Формула выбора профессии; -Пути получения профессионального образования; -Профессия; -Специальность; -Должность; -Квалификация; -Сфера интересов.</p>
<p><b>31,32</b></p> <p>4 неделя декабря</p>	<p>Тема 3. Внутренний мир человека. Самооценка. Требования к качествам личности</p>	<p>Урок открытия новых знаний.</p>	<p>Пр. раб. Определение уровня своей самооценки.</p>	<p>Внутренний мир человека. Система представления о себе. Оценка самого себя: позитивная и негативная.</p>	<p>Иметь представление о своём внутреннем мире. Объяснять понятия самосознание и самооценка.</p>	<p>-Темперамент; -Самооценка; -Потребность самоанализа; -работа над своим</p>

	при выборе профессии.		Пр. раб. Определение темперамента.  <i>Д/з: конспект повторить.</i>	Уровни самооценки: заниженная, адекватная, завышенная. Типы нервной системы; краткая характеристика темпераментов, их достоинства и недостатки. Характер человека: его основные черты. Определение соответствие личностных качеств и требований к профессии.	Определять уровень своей самооценки. Развивать в себе потребность самоанализа и стремление к работе над своим характером. Изучать информацию об индивидуальных особенностях человека. Развивать в себе потребность самоанализа и стремление к работе над своим характером.	характером.
<b>33,34</b> 5 неделя декабря	Тема 3. Профессиональная пригодность.  <b>Итоговый урок по разделу «Профессиональное самоопределение»</b>	Урок открытия новых знаний. Урок развивающего контроля.	Пр. раб. Составление жизненного и профессионального планов.  <b>Тест по разделу «Профессиональное самоопределение».</b>  <i>Д/з: сохранить тетрадь с конспектами.</i>	Понятия: «жизненный план» и «профессиональный план». Этапы составления проф. плана. Карьера, два варианта профессионального развития и карьерного роста, условия успешной карьеры. Степени проф. пригодности. Понятия по темам: основы выбора профессии, классификация профессий, темперамент и характер, проф. пригодность.	Знать этапы составления профессионального плана. Использовать варианты проф. развития и карьерного роста. Анализировать соответствие своих возможностей и способностей требованиям разных профессий. Проверять уровень знаний по основным понятиям проф. самоопределения.	-Профессиональная пригодность; -Жизненный план; -Профессиональный план; -Карьера; -Систематизация и обобщение знаний.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 8 класс (мальчики)

№ урока, сроки	Темы, раскрывающие данный раздел программы	Типы уроков	Темы лабораторных, практических, контрольных работ.	Содержание по темам	Основные виды деятельности учащихся	Основные понятия
<b>Раздел 1. Кулинария 16 часов</b>						
<b>Ученик научится:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• рассчитывать калорийность блюд;</li> <li>• готовить сложные бутерброды и салаты, борщ, курицу, котлеты, пиццу, торт из коржей;</li> <li>• соблюдать безопасные приёмы труда.</li> </ul> <b>Ученик получит возможность научиться:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• находить и анализировать информацию о калорийности продуктов, вредном влиянии курения и алкоголя на организм человека;</li> <li>• применять знания на практике в самостоятельной жизни;</li> <li>• сервировать стол к праздничному столу.</li> </ul>						
<b>1,2</b>  2 неделя января	Тема 1. Организация труда.  Тема 11. Физиология питания.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Расчёт калорийности блюд.  <i>Д/з: конспект повторить; продукты для закусочных и горячих бутербродов и чая; спецодежда.</i>	Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.	Поиск и презентация информации об основных принципах рационального и диетического питания, о факторах, влияющих на обмен веществ, о вредном влиянии курения и алкоголя на организм человека. Расчёт калорийности блюд.	-Обмен веществ; -Виды питания; -Калорийность; -Принципы рационального питания; -Расчёт калорийности блюд; -ПТБ; -СГТ; -ОРМ; -ПВР; -ПЛГ.
<b>3,4</b>  3 неделя января	Тема 4. Блюда из овощей. Бутерброды.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Приготовление закусочных и горячих бутербродов.	Значение хлеба в питании. Виды бутербродов. Продукты для бутербродов. Способы нарезки. Инструменты. Требования к качеству	Приготовить закусочные и горячие бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Работать в группе с распределением обязанностей.	-Виды бутербродов; -Способы нарезки; -Виды оформления; -Сочетание продуктов; -сервировка стола; -Дегустация;



			<i>Д/з: консп. 2 повторить; продукты для сложного салата; спецодежда.</i>	бутербродов: хлеб имеет толщину 10 мм, покрыт аккуратно нарезанными продуктами, продукты не свисают с хлеба; сочетание продуктов.	Сервировать стол к чаю. Мыть чайную посуду, разделочные доски, ножи, столы и раковины, экономно расходовать воду.	-Правила мытья посуды; -Виды посуды.
<b>5,6</b> 4 неделя января	Тема 4. Блюда из овощей. Сложные салаты.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Приготовление праздничных салатов.  <i>Д/з: консп.повторить; продукты для борща; спецодежда.</i>	Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления сложных салатов. Оформление праздничных салатов продуктами, входящими в состав салатов с яркой окраской.	Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Готовить праздничный салат. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами команды	-Виды салатов; -Оформление салатов; -Первичная обработка продуктов.
<b>7,8</b> 5 неделя января	Тема 10. Заправочные супы.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Приготовление заправочного супа.  <i>Д/з: повторить; продукты для тефтелей «Ёжики»; спецодежда.</i>	Виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки. Значение супа в питании. Классификация супов. Технология приготовления заправочного супа. Соотношение воды и	Рассчитывать и определять количество мяса и других продуктов для супа. Готовить бульон и заправочный суп. Выбирать режим работы электроплиты. Соблюдать безопасные приемы работы с горячими жидкостями и посудой. Определять консистенцию супа.	-Виды супов; -Виды тепловой обработки; -Технология приготовления заправочного супа; -Режим работы электроплит; -Консистенция; -Оформление первых блюд.

				остальных продуктов в супе. Оформление супа зеленью. Оценка качества и подача супа.		
<b>9,10</b> 2 неделя февраля	Тема 8. Блюда из мяса.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Приготовление тефтелей «Ёжики» с гарниром.  <i>Д/з: консп. повторить; продукты для запеченной курицы; спецодежда.</i>	Значение и пищевая ценность мяса. Виды тепловой обработки мяса. Особенности варки, жарения, тушения и запекания мяса. Технология приготовления изделий из рубленого мяса. Безопасные приемы жарения, припускания. Подача готовых блюд. Требования к качеству готового блюда. Подача готовых блюд к столу.	Изучать различные способы тепловой обработки мяса (варка, жарка, тушение). Проводить сравнительный анализ использования разных видов мяса. Готовить блюдо из мяса, планируя последовательность операций и время работы. Соблюдать правила санитарии и техники безопасности.	-Виды мяса; -Виды тепловой обработки мяса; -Рубленое мясо; -Технология приготовления изделий из рубленого мяса; -Подача блюд.
<b>11,12</b> 3 неделя февраля	Тема 7. Блюда из птицы.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Приготовление запеченной курицы.  <i>Д/з: консп. повторить; продукты для пиццы из слоёного теста, спецодежда.</i>	Значение мяса птиц в питании человека. Качество птицы. Технология разделки птицы. Способы тепловой обработки: варка, жарка, тушение, запекание; оборудование. Технология приготовления запеченной курицы в духовке. ПТБ. Оформление блюда.	Подбирать инструменты для первичной обработки птицы. Осуществлять первичную обработку птицы. Готовить блюдо из домашней птицы, планируя время. Соблюдать безопасные приемы пользования плитой.	-Виды птиц; -технология разделки птицы; -Способы тепловой обработки; -Запечённая курица; -Правила техники безопасности; -Подача блюда.
<b>13,14</b> 4 неделя февраля	Тема 11. Изделия из теста. Слоёное тесто.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Приготовление пиццы.  <i>Д/з: конспект № повторить;</i>	Способы приготовления слоёного теста. Технология формования и запекания изделий из	Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста. Изготавливать начинки	-Слоёное тесто; -Способы приготовления; -Формование; -Запекание; -Виды начинок; -Требования к

			<i>продукты для бисквитного торта; спецодежда.</i>	слоёного теста. Виды начинок для изделий из слоёного теста. Требования к качеству готового изделия: одинаковая форма нарезки продуктов для начинки, отсутствие сырого теста, золотистый край изделия.	для пиццы. Формовать и запекать пиццу. Соблюдать безопасные приёмы труда при запекании изделий. Подавать пиццу к столу. Дегустировать готовые блюда, сравнивать их качество.	качеству.
<b>15,16</b> 5 неделя февраля	Тема 11. Изделия из теста. Бисквитное тесто.  <b>Повторение раздела «Кулинария».</b>	Урок открытия новых знаний. Урок развивающего контроля	Пр. раб. Приготовление торта.  <b>Контрольная работа по кулинарии.</b>  <i>Д/з: конспекты</i>	Технология приготовления бисквитного теста. Способы оформления тортов. Виды кремов. Сроки хранения кондитерских изделий.	Готовить крем для торта. Оформлять торт из бисквитных коржей. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Систематизировать знания и проверять уровень знаний. Применять знания в самостоятельной деятельности.	-Бисквитное тесто; -Способы оформления тортов; -Виды кремов; -Срок хранения; -Технология приготовления; -Систематизация и проверка знаний.

## Раздел 8. Домашняя экономика – 8 часов

### Ученик научится:

- определять качества товара по штрих-коду.

### Ученик может получить возможность научиться:

- осознавать необходимость удовлетворения потребностей каждого члена семьи;
- определять потребности всех членов семьи с учётом социального уровня и материальных возможностей;
- анализировать доходы и расходы своей семьи.

<b>17,18</b> 2 неделя марта	Тема 1. Введение в домашнюю экономику. Тема 2. Потребности семьи.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Определение потребностей членов семьи на весенний период. <i>Д/з: конспект повторить; закончить пр. раб.</i>	Понятие «пирамида потребностей». Виды потребностей. Классификация вещей с целью покупок. Правила покупки вещей. Понятия «бюджет», «доход», «расход», «субсидии», «кредит», «ссуда».	Осознавать роль семьи для человека и необходимость удовлетворения потребностей каждого члена семьи. Определять потребности всех членов семьи с учётом социального уровня и материальных возможностей.	-Семья; -Пирамида потребностей; -Виды потребностей; -Социальный уровень; -Материальные возможности; -Определение потребностей членов семьи.
<b>19,20</b> 3 неделя марта	Тема 3. Бюджет семьи.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб №10 Разработка семейного бюджета. <i>Д/з: конспект повторить; закончить пр. раб.</i>	Дефицитный, избыточный и сбалансированный бюджет. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.	Анализировать доходы и расходы своей семьи. Рассчитывать минимальную стоимость потребительской корзины для своей семьи.	-Бюджет семьи; -Доход; -Расход; -Субсидии; -Кредит; -Ссуда; -Виды бюджетов; -Рациональное планирование расходов; -Потребительская корзина; Сравнительный анализ бюджета семьи.
<b>21,22</b> 4 неделя марта	Тема 4. Маркетинг. Тема 5. Реклама.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Разработка проекта «Реклама». <i>Д/з: конспект повторить; закончить пр. раб.</i>	Понятия «маркетинг», «реклама». Задачи маркетинга. Этапы совершения покупок. Потребительский портрет вещи. Виды рекламы.	Изучать основные понятия экономики. Знать этапы совершения покупок. Понимать потребительский портрет покупаемой вещи. Объективно оценивать услуги предлагаемой рекламы.	-Маркетинг; -Реклама; -Виды рекламы; -Объективная оценка рекламы; -Потребительский портрет; -Этапы совершения покупки.

23,24  5 неделя марта	Тема 5. Штрих-код.  <b>Повторение раздела «Домашняя экономика»</b>	Урок открытия новых знаний. Урок развивающего контроля.	Пр. раб. Определение качества товара по штрих-коду. <i>Д/з: конспекты</i> <b>Итоговый тест</b>	Штриховой код потребительского товара. Этапы вычисления для определения подлинности товара.	Определять качество товара по штрих-коду. Систематизировать и обобщать знания по домашней экономике, проверять уровень знаний и выполнять самооценку.	-Штриховой код потребительского товара; -Определение качества товара; -Систематизация и обобщение знаний по домашней экономике.
<b>Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение – 8 часов</b>						
<p><b>Ученик научится:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• планировать варианты личной профессиональной карьеры;</li> <li>• составлять профессиональный план.</li> </ul> <p><b>Ученик получит возможность научиться:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• определять свои склонности к определенной сфере профессиональных интересов;</li> <li>• выполнять самоанализ своих интересов, способностей и возможностей;</li> <li>• планировать профессиональную карьеру;</li> <li>• ориентироваться в информации по продолжению образования;</li> <li>• рационально выбирать пути продолжения образования.</li> </ul>						
25,26  1 неделя апреля	Тема 1. Основы выбора профессии.  Тема 2. Мир профессий.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. <i>Выбор направления дальнейшего образования.</i>  <i>Пр. раб. Определение сферы интересов.</i>  <i>Д/з: конспект повторить.</i>	Сферы современного производства. Формула выбора профессии: хочу, могу, надо. Интересы, способности, ограничения. Пути получения проф. образования: условия поступления, сроки обучения. Востребованные профессии на рынке труда в нашем городе и регионе. Классификация академика Е.А.Климова. Краткие характеристики профессий и требования к ним.	Знать направления современного производства и пути получения профессионального образования. Начать подготовку к выбору профессии, выполняя самоанализ своих интересов, способностей и возможностей. Определять свои склонности к определенной сфере профессиональных интересов.	-Формула выбора профессии; -Пути получения профессионального образования; -Профессия; -Специальность; -Должность; -Квалификация; -Сфера интересов.

<b>27-28</b> 2 неделя апреля	Тема 3. Внутренний мир человека. Самооценка. Требования к качествам личности при выборе профессии.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Определение уровня своей самооценки. Пр. раб. Определение темперамента.  <i>Д/з: конспект повторить.</i>	Внутренний мир человека. Система представления о себе. Оценка самого себя: позитивная и негативная. Уровни самооценки: заниженная, адекватная, завышенная. Типы нервной системы; краткая характеристика темпераментов, их достоинства и недостатки. Характер человека: его основные черты. Определение соответствие личностных качеств и требований к профессии.	Иметь представление о своём внутреннем мире. Объяснять понятия самосознание и самооценка. Определять уровень своей самооценки. Развивать в себе потребность самоанализа и стремление к работе над своим характером. Изучать информацию об индивидуальных особенностях человека. Анализировать особенности разных людей. Развивать в себе потребность самоанализа и стремление к работе над своим характером.	-Темперамент; -Самооценка; -Потребность самоанализа; -работа над своим характером.
<b>29,30</b> 3 неделя апреля	Тема 3. Профессиональная пригодность.	Урок открытия новых знаний.	Пр. раб. Составление жизненного и профессионального планов.  <i>Д/з: конспект повторить, закончить пр. раб.</i>	Понятия: «жизненный план» и «профессиональный план». Этапы составления проф. плана. Карьера, два варианта профессионального развития и карьерного роста, условия успешной карьеры. Степени проф. пригодности.	Знать этапы составления профессионального плана. Использовать варианты проф. развития и карьерного роста. Анализировать соответствие своих возможностей и способностей требованиям разных профессий.	Профессиональная пригодность; -Жизненный план; -Профессиональный план; -Карьера;

31,32 4 неделя апреля	<b>Итоговый урок по разделу «Профессиональное самоопределение».</b>	Урок развивающего контроля.	<b>Диктант по разделу «Профессиональное самоопределение».</b> <i>Д/з: повторить все темы курса.</i>	Понятия по темам: основы выбора профессии, классификация профессий, самооценка, темперамент и характер, профессиональная пригодность.	Проверять уровень знаний по основным понятиям проф. самоопределения.	-Систематизация и обобщение знаний.
33,34 3 неделя мая	<b>Повторение курса технологии.</b>	Урок общеметодологической направленности.	<b>Анкета «Мои результаты изучения технологии».</b> <i>Д/з: сохранить тетрадь с конспектами.</i>		Анализировать и систематизировать свою деятельность. Объективно оценивать результаты своего развития. Выполнять самоанализ.	-Систематизация и обобщение знаний.

## График контрольных работ

Учебные периоды	Номер урока, форма и тема контрольной работы				
	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс (девочки)	8 класс (мальчики)
<b>I</b>				<b>Урок 11-12.</b> Защита проекта «Моя самостоятельная кулинарная деятельность».	
<b>II</b>	<b>Урок 13-14</b> Контрольная работа по кулинарии. Защита творческого проекта «Завтрак».	<b>Урок 13-14</b> Контрольная работа по кулинарии. Защита творческого проекта «Ужин».	<b>Урок 13-14</b> Контрольная работа по кулинарии. Защита творческого проекта «Обед».	<b>Урок 19-20.</b> Тест по разделу «Домашняя экономика».	
<b>III</b>	<b>Урок 27-28.</b> Контрольная работа по материаловедению и машиноведению. Защита творческого проекта.	<b>Урок 27-28.</b> Зачет по материаловедению и машиноведению. Защита творческого проекта.	<b>Урок 21-22.</b> Зачёт по материаловедению.	<b>Урок 27-28.</b> Контрольный урок. Защита творческого проекта. <b>Урок 33-34.</b> Тест по разделу «Профессиональное самоопределение».  <b>Урок 33-34.</b> Анкета «Мои результаты изучения технологии».	
<b>IV</b>	<b>Урок 35-36</b> Зачет по конструированию и моделированию.	<b>Урок 35-36.</b> Зачет по конструированию и моделированию.	<b>Урок 31-32</b> Контрольная работа. Чертеж юбки.		<b>Урок 15-16.</b> Контрольная работа по разделу «Кулинария»
<b>V</b>	<b>Урок 53-54.</b> Повторение раздела «Технология изготовления швейных изделий». Презентация творческого проекта «Фартук».	<b>Урок 53-54.</b> Повторение раздела «Технология изготовления швейных изделий». Презентация творческого проекта «Сорочка».	<b>Урок 49-50.</b> Повторение раздела «Технология изготовления швейных изделий» Презентация творческого проекта «Юбка».		<b>Урок 23-24.</b> Диктант по разделу «Домашняя экономика»



	<b>Урок 55-56.</b> Защита творческого проекта к школьному конкурсу «Юный дизайнер».	<b>Урок 55-56.</b> Защита творческого проекта к школьному конкурсу «Юный дизайнер».	<b>Урок 51-52.</b> Защита творческого проекта к школьному конкурсу «Юный дизайнер».		
<b>VI</b>	<b>Урок 65-66.</b> Мини-проект «Мой кухонный помощник». <b>Урок 65-66</b> Анкета «Мои результаты изучения технологии».	<b>Урок 63-64.</b> Защита проекта «Макет помещения». <b>Урок 65-66.</b> Анкета «Мои результаты изучения технологии».	<b>Урок 51-52</b> Защита творческого проекта к школьному конкурсу «Юный дизайнер».  <b>Урок 65-66</b> Анкета «Мои результаты изучения технологии».		<b>Урок 31-32.</b> Тест по разделу «Профессиональное самоопределение»  <b>Урок 33-34.</b> Анкета «Мои результаты изучения технологии».

**Контрольно-измерительные материалы**  
**5 класс**  
**Контрольная работа по кулинарии**

**Задание: Ответьте письменно на вопросы**

1. Искусство приготовления вкусной и здоровой пищи.
2. Подготовка стола к приему пищи.
3. Снятие пробы на вкус, цвет, запах и готовность блюда.
4. Список подаваемых блюд на завтрак, обед и ужин.
5. Виды горячих напитков.
6. Виды посуды.
7. Виды бутербродов.
8. Время варки яиц вкрутую.
9. Напишите 5 этапов первичной обработки овощей.
10. Напишите 2 основных способа тепловой обработки продуктов.
11. Первичная обработка яиц.
12. Напишите отличие омлета от яичницы.
13. Правила личной гигиены.
14. Как снимать крышку с горячей кастрюли.
15. Как включать и выключать электроприбор.

**Критерии оценки результата:**

- 0 – 3 ошибки – 5 баллов;
- 4 – 7 ошибок – 4 балла;
- 8 – 11 ошибок – 3 балла;
- 12 и более ошибок – 2 балла.

Контрольная работа по материаловедению и машиноведению

**Задание 1.** К каждому вопросу есть один неверный ответ. Укажите его.

**1. Виды хлопчатобумажных тканей:**

- А) ситец                      Б) фланель                      В) шелк                      Г) сатин

**2. Этапы производства ткани:**

- А) прядение                      Б) ткачество                      В) отделка                      Г) разделка

**3. Текстильные материалы**

- А) ткань                      Б) тесьма                      В) нитки                      Г) хлопок

**4. Способы определения долевой нити ткани:**

- А) по кромке                      Б) по растяжению                      В) по цвету                      Г) по звуку

**5. Изделия из растительных волокон ...**

- А) долго служат                      Б) приятны для тела                      В) дают усадку                      Г) скользкие

**6. Признаки горения растительных волокон:**

- А) черный пепел                      Б) твердый шарик                      В) яркое пламя                      Г) запах горелой бумаги

**7. Правила безопасной работы на машине:**

- А) Волосы убрать под косынку или закрепить заколками и резинками  
Б) Не наклоняться близко к движущимся частям машины  
В) Сидеть так, чтобы игла находилась прямо перед вами  
Г) Ножницы положить на машину

**8. Виды приводов бытовых швейных машин**

- А) ручной                      Б) ножной                      В) электронный                      Г) электрический

**Задание 2.** Определите направление долевой нити у своего образца ткани.

На лицевой стороне образца карандашом проведите линию вдоль нитей основы.

Приклейте ткань к листочку по верхней стороне ткани.

**Задание 3.** Подготовьте швейную машину к работе:

- ✓ включите машину
- ✓ заправьте нижнюю нитку
- ✓ заправьте верхнюю нитку
- ✓ выведите нижнюю нитку наверх
- ✓ выполните 1-2 машинные строчки с закрепками
- ✓ выполнить влажно-тепловую обработку
- ✓ приклейте образец листочку по верхней стороне ткани.

**Критерии оценки:**

задание 1 – 2 балла;      задание 2 – 1 балл;      задание 3 – 2 балла.

**5 класс.**  
**Зачет по конструированию.**

**Карточка №1**

1. Инструмент для построения чертежа в масштабе 1:4 называется:

- А) сантиметр
- Б) лекало
- В) рулетка
- Г) масштабная линейка

2. Запишите названия мерок согласно обозначениям:

а) Днб) Днчв) Ст г) Сб

**Карточка №2**

1. Для построения чертежа фартука необходимы 4 мерки

А) Ди Б) Сб В) Дтс Г) Ст Д) Вг Е) Дн

2. Какой линией обводят чертеж выкройки?

- А) сплошной толстой
- Б) сплошной тонкой основной
- В) штрихпунктирной тонкой

**Карточка №3**

1. С какой стороны фигуры снимают мерки? А) с правой

Б) с левой В) спереди

2. Выберите из перечисленных операций, необходимые

4 операции для подготовки выкройки к раскрою:

- а) укажите название деталей;
- б) укажите количество деталей;
- в) укажите дефекты ткани;
- г) укажите направление нитей основы;
- д) укажите припуски на шов;
- е) укажите название конструктивных линий;
- ж) написать название фасонных линий чертежа.

**Карточка №4**

1. Что означает запись М 1:4?

- А) масштаб уменьшения
- Б) масштаб увеличения
- В) действительные размеры

2. Выберите из перечисленных операций необходимые

4 операции для подготовки выкройки к раскрою:

- а) указать название деталей;
- б) написать фасонные линии;
- в) указать количество деталей;
- г) указать дефекты;
- д) указать долевою нить;
- е) указать припуски на швы;
- ж) указать название линий.

**Карточка №5**

1. Какой линией строят чертеж выкройки?

- А) сплошной толстой
- Б) сплошной тонкой основной
- В) штрихпунктирной тонкой

2. Какая мерка необходима для расчета

длины пояса фартука?

- А) полуобхват талии
- Б) полуобхват бедер
- В) длина спины до талии
- Д) длина нагрудника

### Карточка №6

1. При записи, каких мерок результаты измерения записывают в половинном размере

- А) Ди      Б) Сб      В) Дтс      Г) Ст

2. Что означает запись М 1:1?

- А) масштаб уменьшения  
Б) масштаб увеличения  
В) действительные размеры

### Карточка №7

1. Что означает запись М 1:1?

- А) масштаб уменьшения  
Б) масштаб увеличения  
В) действительные размеры

2. Выберите из перечисленных операций необходимые 4 операции для подготовки выкройки к раскрою:

- а) укажите название деталей;  
б) укажите количество деталей;  
в) укажите дефекты ткани;  
г) укажите направление нитей основы;  
д) укажите припуски на шов;  
е) укажите название конструктивных линий;  
ж) написать название фасонных линий чертежа.

### Карточка №8

1. Какие виды одежды относятся к рабочей одежде?

- А) юбка Б) комбинезон В) платье Г) фартук Д) халат Е) шорты

6. Выберите из перечисленных операций необходимые 4 операции для подготовки выкройки к раскрою:

- а) указать название деталей;  
б) написать фасонные линии;  
в) указать количество деталей;  
г) указать дефекты;  
д) указать долевую нить;  
е) указать припуски на швы;  
ж) указать название линий.

### Карточка №9

1. Установите соответствие между названием одежды и ее порядковым номером

- А) спортивная  
Б) национальная  
В) специальная  
Г) торжественная  
Д) домашняя  
Е) форменная



2. Запишите названия мерок согласно обозначениям:

- а) Дн      б) Днч      в) Ст      г) Сб

### Карточка №10

1. Установите соответствие между названием одежды и ее порядковым номером

- А) спортивная  
Б) национальная  
В) специальная  
Г) торжественная  
Д) домашняя  
Е) форменная

2. Для построения чертежа фартука необходимы 4 мерки

- А) Ди      Б) Сб      В) Дтс      Г) Ст      Д) Вг      Е) Дн

**Годовой итоговый урок в 5 классе.**

<b>Анкета «Мои результаты обучения технологии в 5 классе»</b>			
Фамилия, имя ..... Класс .....			
<b>Вопросы по организации труда</b>	да	нет	не всегда
1. Мне было интересно на уроках технологии			
2. Я стала более трудолюбивой и ответственной			
3. Я стала поддерживать порядок на столе во время любой работы			
<b>Вопросы по разделу «Кулинария»</b>	да	нет	с помощью
4. Я научилась правильно мыть кухонную и столовую посуду.			
5. Я могу сделать оригинальный красивый бутерброд.			
6. Я научилась варить яйца и делать из них оригинальные салаты.			
7. Я научилась чистить и нарезать картошку, лук, чеснок.			
8. Я научилась готовить блюда из картошки (варить, жарить).			
9. Я знаю, какие питательные вещества есть в продуктах.			
10. Я стала экономно относиться к расходу воды и продуктов.			
<b>Вопросы по разделу «Материаловедение»</b>			
11. Я могу определить хлопчатобумажные и льняные ткани.			
12. Я могу определить нити основы и утка у ткани.			
13. Я могу выполнить макет полотняного переплетения.			
<b>Вопросы по разделу «Машиноведение»</b>			
14. Я могу подготовить швейную машину к работе.			
15. Я могу намотать нитки на шпулю.			
16. Я могу выполнить машинные строчки с закрепками.			
<b>Вопросы по разделу «Конструирование»</b>			
17. Я могу снять мерки для построения чертежа фартука по инструкционной карте.			
18. Я могу построить чертёж фартука в М 1:1 по инструкционной карте.			
<b>Вопросы по разделу «Технология изготовления швейных изделий».</b>			
19. Я могу раскроить фартук по выкройке.			
20. Я могу сшить фартук, пользуясь инструкционной картой.			
21. Я умею исправлять ошибки при шитье, сдерживая свои эмоции.			
22. Я научилась уверенно и безопасно работать утюгом.			
<b>Вопросы по разделу «Творческое проектирование»</b>			
23. Я смогла спланировать свою работу над проектом и успела к сроку.			
24. Я смогла достойно представить творческий проект на уроке.			

<b>Вопросы по разделу «Художественные ремёсла. Лоскутное шитьё»</b>			
25.Я получила представление о видах декоративно-прикладного творчества.			
26.Я научилась шить прихватку в технике «Лоскутное шитьё».			
<b>Индивидуальные вопросы</b>			
27.Я проявляла свою фантазию на уроках и при выполнении проекта.			
28.Я научилась работать в команде.			
29.Больше всего мне понравились разделы...			
30.Я не всегда делала работу хорошо, потому что...			
31.В 6 классе на уроках я хочу научиться...			
32.Свои впечатления об уроках...			

**6 класс**  
**Контрольная работа по кулинарии**

**Задание: Ответьте письменно на вопросы**

1. Что является основой здоровья и трудоспособности человека?
2. Какие питательные вещества содержит пища?
3. Как называется правильное соблюдение режима питания?
4. Сколько раз в день нужно принимать пищу?
5. Какие блюда не следует подавать на ужин?
6. Достоинства макаронных изделий?
7. Недостатки макаронных изделий?
8. Родина макарон?
9. От чего зависит время варки макарон?
10. В какую воду засыпают макароны при варке?
11. Из какой зерновой культуры получают манную крупу?
12. Из какой зерновой культуры получают ядрицу?
13. Из какой зерновой культуры получают геркулес?
14. Из какой зерновой культуры получают пшено?
15. Виды каш?
16. Виды макаронных изделий?
17. Продукт питания, в котором свыше 100 полезных питательных веществ?
18. Виды молочных консервов?
19. Продукты для сырников?
20. Продукты для кекса «манник»?
21. Источники опасности на кухне?
22. Правила личной гигиены?
23. Самое ценное молоко?
24. Кисломолочные продукты?

**Критерии оценки результата:**

- 0 – 3 ошибки – 5 баллов;
- 4 – 7 ошибок – 4 балла;
- 8 – 11 ошибок – 3 балла;
- 12 и более ошибок – 2 балла.



**Задание 1.** Отметьте все правильные ответы

**1. Шерстяные волокна получают от:**

- а) овец                                  б) верблюдов                                  в) кенафа

**2. Шерсть, снятая с овец, называется:**

- а) мохер                                  б) руно                                  в) сукно

**3. К положительным свойствам шерстяных тканей относятся:**

- а) пылеёмкость                                  б) теплозащитность                                  в) усадка

**4. К отрицательным свойствам шелковых тканей относятся:**

- а) воздухопроницаемость                                  б) осыпаемость                                  в) растяжимость

**5. К первичной обработке шелка относится:**

- а) обработка коконов                                  б) рыхление                                  в) сматывание нитей

**6. К тканям из натуральных волокон относятся:**

- а) бязь                                  б) шерсть                                  в) капрон

**7. Волокна растительного происхождения**

- а) хлопок                                  б) лён                                  в) шёлк

**8. Волокна животного происхождения**

- а) капрон                                  б) шерсть                                  в) шёлк

**9. Простые ткацкие переплетения**

- а) сатиновое                                  б) репсовое                                  в) саржевое

**10. Признаки горения волокон животного происхождения**

- а) чёрный шарик                                  б) пепел                                  в) запах жжёного пера

**11. Деталь швейной машины, регулирующая движение иглы**

- а) игловодитель                                  б) нитенаправитель                                  в) иглодержатель

**12. Деталь с винтом, служащая для закрепления машинной иглы.**

- а) рейка двигателя ткани                                  б) иглодержатель                                  в) винт - разъединитель

**13. Деталь моталки, на которую надевают шпульку при намотке ниток.**

- а) штифт                                  б) шпиндель                                  в) шкив

**14. Положение машинной иглы на момент переключения режима строчки.**

- а) вверху                                  б) внизу                                  в) без разницы

**15. Номер машинной иглы для изготовления ночной сорочки из х\б ткани.**

- а) 130                                  б) 100                                  в) 90

**16. Часть машинной иглы, на которой указывается номер.**

- а) лезвие                                  б) колба                                  в) лыска

**17. Деталь швейной машины с электрическим приводом, регулирующая движение.**

- а) электродвигатель                                  б) ремень                                  в) педаль

**18. Рабочая часть машинной иглы.**

а) ушко

б) острие

в) лезвие

**Задание 2.**

Рассмотрите образцы ткани. Определите виды ткацких переплетений у своих образцов ткани. Приклейте образцы к листочку по верхней стороне ткани.

Подпишите названия переплетений.

**Задание 3.**

Подготовьте швейную машину к работе: включите машину; заправьте нижнюю нитку; заправьте верхнюю нитку; выведите нижнюю нитку наверх; выполните 1-2 машинные отделочные строчки с закрепками; выполните влажно-тепловую обработку; приклейте образец к листочку по верхней стороне ткани.

**Годовой итоговый тест 6 класс**  
**Выберите один единственно правильный ответ**  
**Раздел «Кулинария»**

**1. Основные принципы рационального питания.**

- а) питательность, разнообразие, витамины.
- б) умеренность, разнообразие, режим питания.
- в) калорийность, однообразие, фрукты.

**2. Первичная обработка макаронных изделий.**

- а) перебирают, промывают.
- б) разламывают, замачивают.
- в) перебирают, разламывают

**3. В какую воду засыпают макароны.**

- а) кипящую, подсоленную.
- б) холодную, подсоленную.
- в) горячую, не соленную.

**4. Время варки макаронных изделий зависит:**

- а) от вида блюда и вида макарон.
- б) от кол-ва воды и нагревательного прибора.
- в) от вида макарон и кол-ва воды.

**5. Какую крупу моют перед тепловой обработкой?**

- а) манную. б) рисовую. в) ячневую.

**6. Вид каши из 4 стаканов воды, 1 стакана крупы.**

- а) жидкая. б) рассыпчатая. в) вязкая.

**7. Из чего получают крупы?**

- а) из зерновых и бобовых культур.
- б) из пшеницы и муки.
- в) из бахчевых культур и свеклы.

**8. Самое ценное молоко.**

- а) коровье. б) олень. в) козье.

**9. Перед варкой киселя крахмал разводят в небольшом количестве воды:**

- а) горячей.
- б) кипящей.
- в) холодной.

**Раздел «Машиноведение»**

**10. Детали ножного привода:**

- а) рукоятка, шатун, педаль.
- б) педаль, щиток, электродвигатель.
- в) шатун, кривошип, отводка.

**11. Выбор номера машинной иглы зависит:**

- а) от марки швейной машины и вида ткани.
- б) от вида ткани и № ниток.
- в) от вида работы и № ниток.

**12. Номер самых толстых ниток.**

- а) 10 б) 40 в) 80

**13. Номер машинной иглы средней толщины.**

- а) 150 б) 75 в) 90

**Раздел «Материаловедение»**

**14. Ткани растительного происхождения.**

- а) хлопок и лен.
- б) шерсть и ситец.
- в) шелк и хлопок.

**15. Признаки горения х/б тканей.**

- а) запах паленой курицы, копоть.
- б) запах жженой бумаги, серый пепел.
- в) запах жженого рога, черный шарик.

### Раздел «Конструирования»

**16. Ширина ночной сорочки определяется по мерке:**

- а) Сг б) Ди в) Сш

**17. К готовому белью предъявляются требования:**

- а) эксплуатационные, гигиенические.  
б) гигиенические, технологические.  
в) гигиенические, эксплуатационные, эстетические.

### Раздел «Моделирование»

**18. Деталь для обработки горловины.**

- а) бретель б) обтачка в) выкройка

**19. Формула для расчета кол-ва ткани на ночную сорочку.**

- а)  $2 \times \text{Ди} + 40 \text{ см}$  б)  $2 \times \text{Ди}$  в)  $2 \times \text{Ди} + 10 \text{ см}$

**20. Припуск на шов по горловине ночной сорочки.**

- а) 3 см б) 0 см в) 1 см

### Раздел «Работа с тканью»

**21. При обработке бокового среза используют:** а) стачной шов

- б) двойной шов в) шов вподгибку с закрытым срезом

**22. Швом вподгибку с закрытым срезом обрабатывается:**

- а) горловина б) боковой срез в) нижний срез рукава, нижний срез сорочки

**23. Расстояние от строчки до края детали.**

- а) шов б) ширина шва в) длина стежка

**24. Соединительные машинные швы:**

- а) стачной, двойной.  
б) шов вподгибку с закрытым срезом.  
в) обметочный шов.

**25. Технология обработки ночной сорочки.**

- а) раскрой, конструирование, моделирование, шитье.  
б) конструирование, моделирование, раскрой, шитье.  
в) моделирование, конструирование, шитье, раскрой.

## Контрольная работа по кулинарии

### 7 класс

#### Задание: Ответьте письменно на вопросы

1. Что такое «кулинария»?
2. Три принципа рационального питания.
3. Сколько блюд содержит обед?
4. Блюдо, пополняющее организм жидкостью и поднимающее аппетит.
5. Блюдо, снабжающее организм белками, жирами, углеводами.
6. Блюдо, небольшое по объему, острое по вкусу, поднимающее аппетит.
7. Блюда, завершающие обед, пополняющие организм сахаром и витаминами.
8. Недостаток, какого витамина ведет к снижению сопротивляемости организма и инфекционным заболеваниям?
9. От недостатка, какого витамина нарушается зрение и замедляется рост?
10. Способ нарезки овощей для винегрета.
11. Срок хранения заправленных салатов в холодильнике.
12. Использование салатов в кулинарии.
13. Вид тепловой обработки для приготовления супа?
14. Продукты для гарнира?
15. Самый полезный вид тепловой обработки, сохраняющий все питательные вещества.
16. Признаки доброкачественности рыбы.
17. Способы размораживания мороженой рыбы и мяса.
18. Последовательность разделки рыбы.
19. Основной источник жиров и белков.
20. Признаки доброкачественности мяса.
21. Правила личной гигиены.
22. Виды полуфабрикатов.
23. Продукты для приготовления тефтелей «Ёжики».
24. Вид тепловой обработки с небольшим количеством жира и последующей тепловой обработкой.
25. Источники опасности на кухне.

#### Критерии оценки результата:

- 0 – 3 ошибки – 5 баллов;
- 4 – 7 ошибок – 4 балла;
- 8 – 11 ошибок – 3 балла;
- 12 и более ошибок – 2 балла.

**Зачёт по разделу «Технология изготовления швейных изделий»**

**1. Для создания выпуклой формы:**

а) прибавка б) вытачка в) складочка г) шлица

**2. Ширина сетки юбки:**

а)  $C_T + П_T$  б)  $D_{и}$  в)  $C_б + П_б$  г)  $C_б$

**3. Длина сетки:**

а)  $D_{СТ}$  б)  $D_{и}$  в)  $C_T$  г)  $C_б$

**4. Для определения линии бёдер:**

а)  $D_{и}$  б)  $D_{СТ}$  в)  $C_б$  г)  $C_б + П_б$

**5. Раствор боковой вытачки:**

а)  $\sum B:3$  б)  $\sum B:2$  в)  $\sum B:4$  г)  $\sum B:5$

**6. У полотнища нить основы расположена вдоль:**

а) середины б) низа в) в любом месте г) сгиба ткани

**7. Расход ткани на прямую юбку при ширине ткани 140 см:**

а)  $D_{и} + 10$  б)  $2(D_{и} + 10)$  в)  $C_б + 10$  г)  $D_{СТ} + 10$

**8. Длина пояса:**

а)  $C_T + 7$  б)  $2 \cdot C_T + 7$  в)  $C_б + 7$  г)  $2 \cdot C_б + 7$

**9. Ткань раскраивают по линиям:**

а) швов б) контуров выкроек в) припусков г) срезов

**10. Подготавливая ткань к раскрою, определяют:**

а) фасон б) отделку в) нить основы г) припуски

**11. Обмеловку выкроек на ткани выполняют:**

а) новым мылом б) обмылком в) фломастером г) ручкой

**ГODOVOЙ ИТОГОВЫЙ ТЕСТ**  
**7 КЛАСС**  
**Выберите один единственно правильный ответ**

**Раздел «Кулинария»**

**1. Главные условия рационального питания**

- а) правильное распределение продуктов, подбор блюд в течение дня, умеренность и разнообразие питания
- б) вкусная и питательная пища
- в) разнообразие питания и большой объем

**2. Использование салатов в кулинарии**

- а) горячее, холодное блюдо, десерт
- б) самостоятельное блюдо, гарнир, добавка ко 2-ым блюдам
- в) гарнир, напитки, добавка ко 2-ым блюдам

**3. Вид заправочного супа**

- а) бульон    б) борщ    в) суп-пюре

**4. Какие основные продукты используются для приготовления гарнира**

- а) рыба, сметана, курица    б) мясо, молоко, яйца    в) крупы, овощи

**5. Основные признаки доброкачественной рыбы**

- а) ярко-красные жабры, прозрачные глаза, упругая консистенция
- б) серые жабры, вздутое брюшко, упругая консистенция
- в) мутные глаза, специфический рыбный запах, красные жабры.

**6. Последовательность первичной обработки рыбы**

- а) удаление плавников, внутренностей, головы, хвоста; очистка от чешуи; разрезание брюшка; нарезка; промывание
- б) очистка от чешуи; разрезание брюшка; удаление внутренностей, головы, плавников, хвоста; промывание; нарезка
- в) разрезание брюшка; нарезка; промывание; удаление плавников, внутренностей, головы, хвоста; очистка от чешуи

**7. Основные признаки доброкачественного мяса**

- а) сухая поверхность, красный или розовый цвет, упругая консистенция
- б) липкая поверхность, сероватый оттенок, жир желтоватый

- в) влажная поверхность, красный или розовый цвет, жир белый

**8. Последовательность первичной обработки мяса**

- а) размораживание, обмывание, зачистка, приготовление полуфабрикатов
- б) нарезка, обмывание, размораживание
- в) зачистка, приготовление полуфабрикатов, панирование

**9. Процесс обваливания продукта в муке перед жареньем называется**

- а) панирование
- б) пассерование
- в) бланширование

**Раздел «Машиноведение»**

**10. Ведущее звено электрического привода машины**

- а) пускорегулирующая педаль
- б) шкив электродвигателя
- в) ремень

**11. От чего зависит длина стежка**

- а) от регулятора длины стежка
- б) от вида ткани
- в) от № ниток

**12. Свободу движения верхней нити изменяют**

- а) регулятором строчки
- б) регулятором натяжения верхней нити
- в) регулятором двигателя ткани

**13. Виды соединительных швов**

- а) стачной, шов вподгибку, запошивочный
- б) двойной, расстрочной, шов вподгибку
- в) накладной, стачной, двойной

**Раздел «Материаловедение»**

**14. Натуральное волокно животного происхождения**

- а) шерсть
- б) хлопок
- в) лен

**15. Признаки горения натуральных шерстяных и шелковых тканей**

- а) запах жженой бумаги
- б) запах жженого пера
- в) серый пепел

**16. Способность ткани образовывать мягкие складки называется**

- а) сминаемость
- б) драпируемость
- в) прочность

**17. Технологическое свойство ткани**

- а) прочность
- б) пылеемкость
- в) усадка

**18. Основной признак саржевого переплетения**

- а) одинаковый ткацкий рисунок с двух сторон ткани
- б) рубчик по диагонали
- в) разный ткацкий рисунок на лицевой и изнаночной стороне ткани

**Раздел «Конструирование»**

**19. По какой мерке определяется ширина юбки**

- а) Ди
- б) С<sub>б</sub>
- в) Ст

**20. Величина, которая дается на свободу облегания изделием фигуры, называется**

- а) допуск
- б) прибавка
- в) припуск

**21. Геометрическая фигура круг лежит в основе**

- а) прямой юбки
- б) клинковой юбки
- в) конической юбки

**Годовой итоговый урок в 7 классе.**

**22. Для определения суммы вытачек используют мерки**

- а) Ст и С<sub>б</sub>
- б) С<sub>б</sub> и Ди
- в) Ст и Ди

**Раздел «Моделирование»**

**23. Расчет количества ткани для прямой юбки при ширине ткани 1 м 40 см**

- а)  $2 \times \text{Ди} + 10 \text{ см}$
- б)  $\text{Ди} + 10 \text{ см}$
- в)  $2 \times \text{Ди} + 15 \text{ см}$

**Раздел «Работа с тканью»**

**24. Вытачки стачивают**

- а) от узкого конца к широкому
- б) от широкого конца к узкому
- в) в любом направлении

**25. Длина пояса рассчитывается по формуле**

- а)  $2 \times \text{Ст}$
- б)  $2 \times \text{Ст} + 5 \text{ см}$
- в)  $\text{Ст} + 5 \text{ см}$

**26. Технология обработки юбки**

- а) подготовка ткани к раскрою, раскрой, подготовка деталей юбки к обработке, соединение деталей кроя между собой
- б) подготовка ткани к раскрою, раскрой, подготовка деталей кроя к обработке, подготовка к примерке, проведение примерки, исправление недочетов, обработка после примерки, окончательная и влажно-тепловая обработка
- в) подготовка ткани к раскрою, раскрой, подготовка деталей юбки к обработке, подготовка к первичной примерке, проведение примерки, исправление дефектов, обработка после примерки, вторая примерка, обработка после примерки, ВТО.



Анкета «Мои результаты обучения технологии в 7 классе»			
Фамилия, имя .....Класс .....			
Вопросы по организации труда	да	нет	не всегда
1.Мне было интересно на уроках технологии			
2.Я стала более грамотной в ведении домашнего хозяйства			
3.Я всегда уделяю большое внимание организации своего труда и ПТБ.			
<b>Вопросы по разделу «Кулинария»</b>			
4.Я умею готовить простые, сложные и праздничные холодные блюда (бутерброды, закуски, салаты)			
5.Я научилась готовить первое горячее блюдо - борщ			
6.Я научилась готовить второе блюдо из мяса - ёжики			
7.Я научилась готовить блюда из курицы			
8.Я умею сервировать стол к обеду			
9.Я имею стремление правильно питаться и беречь своё здоровье			
10.Я стала обращать внимание на сроки изготовления продуктов и их стоимость			
<b>Вопросы по разделу «Материаловедение»</b>			
11.Я могу распознать искусственные и химические ткани в швейных изделиях			
12. Я знаю преимущества и недостатки химических волокон			
13.Я могу расшифровывать символы ухода за одеждой			
<b>Вопросы по разделу «Машиноведение»</b>			
14.Я знаю технологию изготовления накладной аппликации			
15.Я умею выполнять отделочные строчки на швейной машине			
<b>Вопросы по разделу «Конструирование»</b>			
16. Я могу снять мерки для построения чертежа юбки			
17. Я могу построить чертёж прямой юбки в М 1:1 по инструкционной карте			
<b>Вопросы по разделу «Технология изготовления швейных изделий»</b>			
18. Я могу выполнить раскрой прямой юбки			
19.Я могу сшить юбку хорошего качества			
20.Я могу аккуратно пришить пуговицу и обработать петлю на машине			
<b>Вопросы по разделу «Творческое проектирование»</b>			
21.Мне понравилось искать новые идеи для проекта			
22.Я научилась работать по плану, выполнять всё в срок, делать выводы			
23.Я могу найти нужную информацию для проекта			

24. Я выполнила творческий проект сложнее, чем в 6 классе			
<b>Вопросы по разделу «Художественные ремёсла»</b>			
25. Я могу выполнить роспись по ткани «Узелковый батик»			
26. Я получила первоначальные знания по вязанию крючком			
27. Я получила первоначальные знания по вязанию на спицах			
<b>Вопросы по разделу «Профессиональное самоопределение»</b>			
28. Я получила представление о понятии профессиограмма			
29. Я составила и защитила профессиограмму интересующей меня профессии по всем требованиям			
<b>Индивидуальные вопросы</b>			
30. Я стараюсь исправлять плохие качества в своём характере			
31. У меня появилось стремление делать работу своевременно			
32. Я научилась оценивать свою работу с учётом требований			
34. Больше всего мне понравились разделы...			
35. В 8 классе на уроках технологии для более высоких результатов я пожелала бы себе...			
36. Свои впечатления об уроках...			

### Итоговая анкета по курсу «Технология» для учащихся 8 классов

1. Ф.И. учащегося.....
2. Класс.....
3. Как вы считаете, необходим ли данный курс для учащихся старших классов? Если да, то почему?  
.....  
.....
4. Укажите положительные стороны курса.....
5. Укажите отрицательные стороны курса.....
6. Какие изменения вы бы внесли в программу курса? .....
7. Вспомните самое яркое впечатление за время учёбы (случай, блюдо, атмосфера, учитель, одноклассники, впечатление, другое)  
.....  
.....
8. Пригодятся ли вам в жизни знания и умения, полученные на уроках? .....
9. Дата заполнения анкеты.....
10. Личное мнение о курсе  
.....  
.....

## **Критерий оценки качества знаний и умений по технологии**

**Оценивание по направлению «Технологии ведения дома» выявляет соответствие уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС.**

В критерии оценки, определяющие подготовку учащегося, входят:

1. общая подготовленность, организация рабочего места, научность, технологичность и логика изложения материала;
2. уровень освоения теоретического материала, предусмотренного программой по предмету;
3. умения использовать теоретические знания при выполнении текущих заданий, практических работ, упражнений;
4. соблюдение этапов технологии изготовления, норм времени, качество выполнения технологических операций и приёмов;
5. соблюдение правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Уровень подготовки оценивается в баллах:

- 5 – «отлично»;
- 4 – «хорошо»;
- 3 – «удовлетворительно»;
- 2 – «неудовлетворительно».

### **Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу (теория)**

**Балл «5» ставится, если учащийся:**

- ✓ полностью освоил учебный материал;
- ✓ умеет изложить его своими словами;
- ✓ самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- ✓ правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Балл «4» ставится, если учащийся:**

- ✓ в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- ✓ подтверждает ответ конкретными примерами;
- ✓ правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Балл «3» ставится, если учащийся:**

- ✓ не усвоил существенную часть учебного материала;
- ✓ допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- ✓ затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- ✓ слабо отвечает на дополнительные вопросы.

**Балл «2» ставится, если учащийся:**

- ✓ почти не усвоил учебный материал;
- ✓ не может изложить его своими словами;
- ✓ не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- ✓ не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

## Теория и практика совместно

### **Балл «5» (отлично) ставится, если учащийся:**

- ✓ подготовлен и организует рабочее место, согласно требованиям научной организации труда; обстоятельно, технологически грамотно излагает материал, пользуется понятийным аппаратом;
- ✓ показывает научно обоснованные знания и умения по эксплуатации и наладке технологического оборудования;
- ✓ представляет изделие, соответствующее наименованию, эскизу, техническому описанию, технологии изготовления, санитарно-гигиеническим требованиям и требованиям к качеству и оформлению;
- ✓ выполняет практическую работу в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

### **Балл «4» (хорошо) ставится, если учащийся:**

- ✓ подготовлен, допускает ошибки в организации рабочего места, но исправляет их; излагает материал, пользуясь понятийным аппаратом;
- ✓ допускает единичные ошибки при ответе, но исправляет их; не достаточно убедительно обосновывает свои суждения;
- ✓ показывает знания и умения по эксплуатации технологического оборудования;
- ✓ представляет изделие, соответствующее наименованию, нормативным и технологическим требованиям;
- ✓ выполняет практическую работу в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

### **Балл «3» (удовлетворительно) ставится, если учащийся:**

- ✓ подготовлен, допускает ошибки в организации рабочего места; обнаруживает знание и понимание основных теоретических положений, излагает материал не достаточно понятно и допускает неточности в определении понятий;
- ✓ не может обосновать свои суждения и привести примеры, нарушает последовательность в изложении материала;
- ✓ использует технологическое оборудование с нарушением принципов эксплуатации не приводящих к травме;
- ✓ представляет изделие согласно наименованию, с нарушением нормативных и технологических требований;
- ✓ выполняет практическую работу с частичным нарушением требований правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

### **Балл «2» (неудовлетворительно) ставится, если учащийся:**

- ✓ неподготовлен, не может организовать рабочее место; обнаруживает незнание большей части теории вопроса, искажает смысл при формулировке определений; материал излагает беспорядочно, неуверенно, допускает много речевых ошибок;
- ✓ использует технологическое оборудование с нарушением принципов эксплуатации, приводящих к травме; или не имеет знаний и умений по его эксплуатации;
- ✓ представляет изделие, не соответствующее теме проекта, нормативным и технологическим требованиям (или не представляет изделие);
- ✓ выполняет практическую работу с грубым нарушением требований правил санитарии, гигиены, техники безопасности, приводящим к травмам.

## **Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ**

### **Балл «5» ставится, если учащийся:**

творчески планирует выполнение работы;

- ✓ самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- ✓ правильно и аккуратно выполняет задание;
- ✓ умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

### **Балл «4» ставится, если учащийся:**

- ✓ правильно планирует выполнение работы;
- ✓ самостоятельно использует знания программного материала;
- ✓ в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
- ✓ умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

### **Балл «3» ставится, если учащийся:**

- ✓ допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- ✓ не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- ✓ допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- ✓ затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

### **Балл «2» ставится, если учащийся:**

- ✓ не может правильно спланировать выполнение работы;
- ✓ не может использовать знания программного материала;
- ✓ допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- ✓ не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

### **Проверка и оценка практической работы учащихся**

**Балл «5»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески, в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности;

**Балл «4»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный, выполняет практическую работу в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности;

**Балл «3»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок, выполняет практическую работу с частичным нарушением требований правил санитарии, гигиены, техники безопасности;

**Балл «2»** - ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид, выполняет практическую работу с нарушением требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

### **Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:**

**Балл «5»** - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

**Балл «4»** - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

**Балл «3»** - соответствует работа, содержащая 50 – 70 %

### **Критерии оценки проекта:**

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

## МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения	Кол-во (необходимое)	Кол-во (имеющееся)
<b>Книгопечатная продукция</b>		
Стандарт основного общего образования по технологии	1	-
Примерная программа основного общего образования по технологии	1	1
Рабочие программы по технологии	2	2
Комплекты учебников по технологии для 5, 6, 7 класса	16	2
Комплекты рабочих тетрадей для 5, 6, 7 класса	16	-
Комплект дидактических материалов по всем разделам программы	1	1
Нормативные материалы (ГОСТы) по разделам технологической подготовки	1	-
Рекомендации к проведению уроков для учителя	1	1
Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских	1	-
<b>Печатные пособия</b>		
Комплект таблиц по безопасности труда по всем разделам программы	1	1
Комплект таблиц по кулинарии, материаловедению, машиноведению, технологии шитья, вязанию.	1	1
Комплект раздаточных дидактических материалы по всем темам.	1	1
Комплект брошюр по профессиональному самоопределению.	1	1
<b>Информационно-коммуникативные средства</b>		
Электронные учебники и обучающие программы по всем темам		-
Интернет-ресурсы		-
Видеофильмы по всем темам программы		-
Видеофильмы по современным направлениям развития технологий.		-
<b>Технические средства обучения</b>		
Экспозиционный экран и диапроектор	1	1
Цифровой фотоаппарат	1	-
Мультимедийный компьютер	1	1
<b>Оборудование для практических и лабораторных работ</b>		
Аптечка	1	1
Халаты	16	7
<b>Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>		
Станок ткацкий учебный	1	-
Манекен учебный	1	-



Стол рабочий универсальный	16	16
Машина швейная универсальная	16	8
Комплект оборудования для влажно-тепловой обработки	2	2
Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ	16	16
Комплект инструментов и для вышивания	16	16
Комплект для вязания крючком	16	4
Комплект для вязания на спицах	16	5
Набор шаблонов швейных изделий для моделирования	4	4
Шаблоны стилизованной фигуры	16	16
Набор измерительных инструментов для работы с тканью	16	16
<b>Раздел: Кулинария</b>		
Комплект санитарно-гигиеническое оборудования	1	1
Фильтр для воды	4	-
Прибор для определения качества воды	1	-
Прибор для определения нитратов в продуктах	1	-
Холодильник	1	1
Печь СВЧ	1	-
Весы настольные	2	-
Комплект (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды)	3	3
Электроплиты	3	2
Набор инструментов и приспособл. для механической обработки продуктов	3	3
Комплект кухонной посуды для тепловой обработки продуктов	3	3
Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки продуктов	3	3
Набор инструментов для разделки рыбы и мяса	3	3
Мясорубка	3	-
Набор инструментов и приспособлений для разделки теста	3	3
Комплект разделочных досок	3	3
Набор мисок эмалированных	3	3
Сервиз столовый	3	3
Сервиз чайный	3	3
Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола	3	3
<b>Раздел: Черчение и графика</b>		
Учебный набор чертежных инструментов	15	8
Набор чертежных инструментов для работы на школьной доске	1	1

<b>Специализированная учебная мебель</b>		
Аудиторная доска с магнитной поверхностью и креплением плакатов	1	1
Компьютерный стол	1	-
Набор секционных шкафов для хранения инструментов, приборов, деталей.	1	1
Набор ящиков для хранения таблиц и плакатов	1	1
Специализированное место для учителя	1	-
Ученические лабораторные столы 2-х местные с комплектом стульев	10	10
<b>Натуральные объекты</b>		
Комплект коллекций круп, натуральных и химических тканей, машинных игл; приспособлений к машине; швейных ниток и ниток для вязания.	1	1
Комплект «Роспись по ткани»: красители и образцы изделий.	1	-
Комплект «Технология шитья»: образцы фартука, плечевых изделий, юбок и образцы поузловой обработки этих изделий.	1	1
Комплект «Художественным ремесла»: образцы узоров и изделий вязанию спицами и крючком, вышивки, аппликации	1	1
<b>Игры и игрушки</b>		
Игры, развивающие воображение	3	3
Игры, развивающие техническое мышление	3	-
Игры, развивающие образное мышление	3	-