Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Вышеславская основная школа»

Гаврилов-Ямского района Ярославской области

Утверждена приказом по

МОУ «Вышеславская ОШ»

от 31.08.2020г.

№ 60-03

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

в 7 классе

Учитель: Пасхина Надежда Юрьевна

2020-2021 уч. год.

Пояснительная записка.

Рабочая программа составлена на основе следующих документов:

1. Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (с изм. и доп., вступ. в силу с 21.10.2014).
2. Федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования (ФГОС НОО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 06 октября 2009 года № 373; (в ред. [Приказов Минобрнауки России](https://xn--80abucjiibhv9a.xn--p1ai/%D0%B4%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B/922/%D1%84%D0%B0%D0%B9%D0%BB/745/%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D0%B7%20%D0%9E%D0%B1%20%D1%83%D1%82%D0%B2%D0%B5%D1%80%D0%B6%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B8%20373.rtf) от 26.11.2010 [№ 1241](consultantplus://offline/ref=6651BE230285D4F35481B52772CF659E88BC89383ADB6720BEAFFEB849ABB3A94937FE644CA82F35b7pAM), от 22.09.2011 [№ 2357](consultantplus://offline/ref=6651BE230285D4F35481B52772CF659E88BF8A3E32DB6720BEAFFEB849ABB3A94937FE644CA82F35b7pAM), от 18.12.2012 [№ 1060](consultantplus://offline/ref=6651BE230285D4F35481B52772CF659E88B98B3F3BD36720BEAFFEB849ABB3A94937FE644CA82F35b7pAM), от 29.12.2014 № 1643, от 31.12.2015 № 1576.
3. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (утвержден приказом Минобрнауки РФ № 1897 от 17.12.2010) с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 7 июня 2017 г. [Электронный ресурс] — Режим доступа : <http://минобрнауки.рф/%D0%B4%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B/543> .
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 5 сентября 2013 г. № 1047 «Об утверждении Порядка формирования федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования».
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 253 от 31 марта 2014 г. «Об утверждении Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» [Электронный ресурс] — Режим доступа:[http://xn--80abucjiibhv9a.xn--p1ai/%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8/4136/%D1%84%D0%B0%D0%B9%D0%BB/3091/253\_31.03.2014.pdf](http://xn--80abucjiibhv9a.xn--p1ai/новости/4136/файл/3091/253_31.03.2014.pdf).
6. Письмо Департамента государственной политики в сфере общего образования Минобрнауки России от 29 апреля 2014 г. № 08-548 «О федеральном перечне учебников».
7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 4 октября 2010 г. № 986 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений».
8. Примерная основная образовательная программа основного общего образования. Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) [Электронный ресурс] //Реестр примерных основных общеобразовательных программ. Министерство образования и науки РФ — Режим доступа : <https://edu.crowdexpert.ru/results-ooo> .
9. Основная образовательная программа основного общего образования муниципального общеобразовательного учреждения «Вышеславская основная школа» (утверждена приказом № 79-03 от 29.10.2015г.)
10. Учебный план МОУ «Вышеславская ОШ» с 2020/2021 уч.года до него –
11. Годовой календарный учебный график работы МОУ «Вышеславская ОШ» 2020/2021 уч. года
12. Методическое письмо о преподавании учебного предмета «Технология.» в общеобразовательных организациях Ярославской области в 2020/2021 уч.г.
13. Авторская программа по технологии И.А. Сасовой.

Программы по технологии для 5–8 классов общеобразовательных учреждений подготовлена в соответствии с Примерной программой по предмету «Технология», составленной на основе фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (2010 г.).  
 Программа основаны на использовании метода проектов в технологическом образовании, способствующем формированию у обучающихся понятия о технологии как способе создания рукотворного мира для удовлетворения потребностей человека и общества, развивающем у школьников творческое мышление, самостоятельность, инициативность и ответственность за принятые решения.

Реализована в предметной линии учебников «Технология» для 5–8 классов, которые подготовлены авторским коллективом под руководством проф. И.А. Сасовой (М.: Издательский центр «Вентана-Граф»).

Входит в систему «Алгоритм успеха.

К программе прилагается диск с тематическим планированием, который поможет учителям и методистам подготовить рабочую программу курса.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым ком­понентом общего образования школьников. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своём содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание субъективно новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Базисный учебный план образовательной организации на этапе основного общего образования должен включать для обязательного изучения предметной области «Технология» в 7 классе – 1 час. В учебном плане МОУ «Вышеславская ОШ» на 2018-2019 учебный год в 7 классе на преподавание «Технологии» дополнительно выделен 1 час для отработки практических навыков учащихся, в том числе навыков проектной деятельности в соответствии с потребностями основных заказчиков. Общее количество часов на предмет «Технология» в 7 классе составляет 68ч.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня

**7 класс**

По завершении учебного года учащийся:

* + называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
  + характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
  + называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
  + называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
  + характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
  + перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
  + характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
  + объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
  + разъясняет функции модели и принципы моделирования;
  + создает модель, адекватную практической задаче;
  + отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
  + составляет рацион питания, адекватный ситуации;
  + планирует продвижение продукта;
  + регламентирует заданный процесс в заданной форме;
  + проводит оценку и испытание полученного продукта;
  + описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
  + получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
  + получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;
  + получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
  + получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
  + получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
  + получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
  + получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
  + получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;

получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения.

**Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.

9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты:**

***В познавательной сфере:***

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
4. классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природу и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
5. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
6. владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
7. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
8. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
9. Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
10. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

***В трудовой сфере:***

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);

8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

10) разработка плана продвижения продукта;

11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;

13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

24) документирование результатов труда и проектной деятельности;

25) расчёт себестоимости продукта труда.

***В мотивационной сфере:***

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

***В эстетической сфере:***

1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

16) применение методов художественного проектирования одежды;

17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

18) соблюдение правил этикета.

***В коммуникативной сфере:***

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

***В* *физиолого-психологической сфере:***

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

**Содержание программы**

**Раздел 1. Технология в жизни человека и общества**

**7 класс**

Понятие «современные наукоемкие технологии» (информационные, ядерные, генные, космические и др.). Связь наукоемких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети Интернет и других средствах массовой информации.

Современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты. Проектирование изготовления различных полезных изделий**.**

***Упражнения и исследования***

1. Анализ изделий, выполненных учащимися на уроках технологии.

2. Анализ изделий массового производства.

**Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность**

**Тема 2.2 Этапы проектной деятельности**

**7 класс**

Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на проектирование и изготовление изделия. Конструкторская документация (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.). Технологическая документация (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.).

Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования.

**Тема 2.3. Способы представления результатов выполнения проекта**

**7 класс**

Записи в ТТР, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на проект. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.

***Упражнения и исследования***

1. Определение потребностей.

2. Проведение опроса (интервью) и фиксация результатов.

4. Дизайн-анализ изделия.

5. Краткая формулировка задачи проекта.

6. Разработка перечня критериев объекта проектирования.

7. Способы поиска информации, передачи идей, выбор лучшей идеи.

8. Планирование исследований по теме проекта.

9. Способы представления результатов исследований.

10. Окончательная оценка проекта (анализ изделия пользователем).

11. Эстетика (цвет, стиль).

12. Определение потребностей рынка в конкретной продукции.

13. Способы презентации проекта.

14. Техника изображения объектов.

**Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства**

**Тема 3.3. Семейная экономика. Бюджет семьи**

**7 класс**

Ознакомление с различными аспектами домашнего хозяйства, включая исследования по доходам и расходам семьи. Бюджет, доход, расход, баланс, ресурсы, потребительская корзина, прожиточный минимум. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Способы защиты прав потребителей.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики.

7 класс. Бюджет семьи.

***Упражнения и исследования***

1. Распределение обязанностей в семье.

2. Сравнение доходов с прожиточным минимумом и потребительской корзиной.

3. Ведение учёта доходов и расходов семьи.

4. Народные обычаи и традиции.

5. Использование графической документации для представления результатов исследований.

6. Подбор материалов, инструментов и оборудования для выполнения конкретных работ в домашнем хозяйстве.

**Раздел 4. Кулинария**

**Тема 4.3. Технология обработки пищевых продуктов.**

**Приготовление блюд**

**7 класс**

Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов.

Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок, время подачи к столу. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов.

Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленного мяса. Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного.

Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта.

Выявление пожеланий участников к меню обеда или исследование их вкусов. Формулировка задачи проекта. Выбор лучшей идеи приготовления обеда. План работы по приготовлению обеда. Организация рабочего места. Приготовление закусок, супов, вторых блюд и десерта. Последовательность приготовления обеда.

**Тема 4.4. Сервировка стола и правила поведения**

**за столом**

7 класс. Проектирование и изготовление блюд из варёного и жареного мяса. Обед для всей семьи. Праздничный обед.

***Упражнения и исследования***

1. Определение потребностей в приготовлении конкретных блюд.

2. Составление меню и разработка проекта по его реализации.

3. Составление технологической карты изготовления конкретного блюда.

4. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

5. Подача приготовленных блюд, определение их качества и анализ допущенных отклонений от запланированного.

6. Окончательная оценка проекта.

7. Анализ изделия пользователем.

8. Оценка материальных затрат.

9. Экологические проблемы при проектировании и приготовлении кулинарных изделий.

**Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов**

**Тема 5.2. Графика, черчение**

**7 класс**

Основные правила оформление чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.

Чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по

своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия.

**Тема 5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий**

**7 класс**

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк для похода. Составление технологических карт. Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование юбки. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска и Интернета.

Профессия художник по костюму и текстилю.

**Тема 5.5. Технология изготовления швейных изделий**

**7 класс**

Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки). Выбор фасона юбки в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например:

7 класс. Проектирование и изготовление поясного швейного изделия. Например: юбка, брюки, жилет, шорты и др.

***Упражнения и исследования***

1. Краткая формулировка задачи проекта.

2. Исследования по проектированию и изготовлению изделия.

3. Составление плана выполнения проекта и технологической карты изготовления изделия.

4. Подготовка швейной машины к работе.

5. Выполнение машинных строчек на ткани по размеченным линиям.

6. Оценка изделия в соответствии с заранее определенными критериями.

7. Дизайн-анализ швейных изделий. Моделирование художественной отделки.

8. Снятие мерок и запись результатов измерений.

9. Расчеты конструкций по формулам.

10. Расчёт количества ткани на запланированное изделие.

11. Экономная раскладка выкроек на ткани и раскрой.

12. Определение качества готового изделия в соответствии с разработанными критериями.

**Раздел 6. Художественные ремёсла**

**Тема 6.4. Вязание крючком и спицами**

**7 класс**

Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места для вязания. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязания полотна. Вязание по кругу.

Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

**Тема 6.5. Технология вышивания**

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например:

**7 класс**. Проектирование и изготовление поясного швейного изделия с отделкой вязанными деталями, проектирование и изготовление декоративно-прикладных изделий из разных материалов и выполненных в разной технике.

***Упражнения и исследования***

1**.** Цветовое решениевдекоративно-прикладных изделиях, определение традиционного колорита и материалов для изделия.

2. Определение регионального стиля создания декоративно-прикладного изделия по репродукциям и коллекциям.

3. Выбор рисунка для конкретного изделия.

4. Выполнение образцов узоров.

5. Определение потребностей в изделиях, выполненных в лоскутной технике.

6. Определение требований к изделию, выполненному в лоскутной технике.

7. Изготовление образцов вязаных изделий.

8. Оценка проектирования и изготовления декоративно-прикладного изделия.

9. Анализ причин допущенных отклонений от проектирования и изготовления

изделия.

10. Исследование традиционной и современной вышивки.

11. Применение компьютера и материалов из сети Интернет для составления

композиций и выбора цветовой гаммы для художественно-прикладных изделий.

**Раздел 7. Электротехника**

**Тема 7.2. Электротехнические работы в жилых помещениях**

**7 класс**

Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего к последующему элементу. Схема квартирной электропроводки. Работа счетчика учета потребленной электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

**7 класс (34 ч, 1 ч – резервное время)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Основное содержание**  **материала темы** | **Характеристики основных**  **видов деятельности учащихся** |
| 1 | 2 | 3 |
| **Раздел 1. Технология в жизни человека и общества (2 ч)** | | |
| **Тема 1.1. Технология в жизни человека и общества (2 ч)** | Понятие «современные наукоёмкие технологии» (информационные, ядерные, генные, космические и др.). Связь наукоёмких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети Интернет и других СМИ.  Современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты. Проектирование изготовления различных полезных изделий. | Находить в сети интернет и СМИ примеры использования наукоёмких и инновационных технологий. Определять продукты труда, созданные по современным наукоёмким и инновационным технологиям |
| **Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)** | | |
| **Тема 2.2. Этапы проектной деятельности (2 ч)** | Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на разных этапах проектной деятельности.  Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования | Составлять план практической реализации проекта. Изготовлять изделие по проекту. Представлять свой продукт труда конкретным пользователям для оценки. Определять затраты времени, материалов и других средств для выполнения проекта. Оценивать экономическую стоимость материалов и других ресурсов. Определять примерную стоимость продукта труда. Применять ПК для презентации проекта |
| **Тема 3.3. Способы представления результатов проектирования (2 ч)** | Записи в ТТР, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на проект. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.  Представление продуктов проектной деятельности в виде web-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, справочника, чертежа, бизнес-плана и др. | Выполнять чертежи, технологические карты по теме проекта. Готовить и проводить компьютерную презентацию результатов работы.  Использовать современные способы представления проекта в виде web-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, оформления кабинета или мастерской, справочника, чертежа, бизнес-плана и др. |
| **Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (4 ч)** | | |
| **Тема 3.1. Семейная экономика. Бюджет семьи (4 ч)** | Понятие «семейная экономика». Бюджет семьи. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Потребительская корзина, прожиточный минимум. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. Способы защиты прав потребителей. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики | Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать совместно с членами семьи недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товара. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность для увеличения доходов семьи |
| **Раздел 4. Кулинария (10 ч)** | | |
| **Тема 4.3. Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (10 ч)** | Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов | Соблюдать последовательность при механической обработки продуктов. Экономить время при подготовке различных блюд. Соблюдать способы хранения пищевых продуктов |
| ***Тема 4.3.1. Холодные закуски (1 ч)*** | Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов | Овладевать навыками нарезки овощей и других продуктов для холодных закусок. Осваивать способы украшения холодных закусок. Находить информацию о различных холодных закусках и их влиянии на пищеварение |
| ***4.3.2. Блюда из мяса (2 ч)*** | Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленного мяса. Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам | Определять доброкачественность мяса и мясных продуктов. Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для механической обработки мяса. Планировать последовательность выполнения технологических операций по приготовлению мясных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам |
| ***4.3.3. Блюда из птицы***  ***(2 ч)*** | Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработки птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу | Определять качество мяса птицы. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Готовить блюда из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Соблюдать безопасные приёмы работы кулинарным оборудованием, инструментами и приспособлениями |
| ***4.3.4. Супы (2 ч)*** | Супы. Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Технология приготовления бульонов. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного | Определять качество продуктов для приготовления супов. Готовить бульон. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Читать и составлять технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд |
| ***4.3.5. Десерты (1 ч)*** | Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта | Готовить и оформлять десерт. Выбирать оптимальные продукты для десерта. Осваивать приёмы приготовления разных видов десерта и подачи их к столу |
| ***4.3.6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч.)*** | Меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборы и посуда для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами. Проект по приготовлению всей семьи | Подбирать столовое белье для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Овладевать навыками эстетического оформления стола. Разрабатывать проект |
| **Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (8 ч)** | | |
| **Тема 5.1. Графика, черчение (1 ч)** | Основные правила оформление чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.  Чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки.  Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия | Проводить анализ изделия по чертежу. Читать схемы, технологические карты, комплексные чертежи несложных изделий. Строить чертеж швейного изделия в заданном масштабе |
| **5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий**  **(2 ч)** | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк для похода. Составление технологических карт. Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование юбки. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска и Интернета.  Профессия художник по костюму и текстилю. | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.  Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.  Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Выполнять эскиз проектного изделия.  Изучать приемы моделирования юбки с расширением книзу; юбки со складками. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою |
| **Тема 5.5. Технология изготовления швейных поясных изделий (5 ч)** | Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки). Выбор фасона юбки в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем. | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.  Выкраивать косую бейку.  Выполнять раскрой проектного изделия.  Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.  Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания  Стачивать косую бейку.  Обрабатывать средний шов юбки с застежкой-молнией на проектном изделии.  Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки |
| **Раздел 6. Художественные ремесла (6 ч)** | | |
| **Тема 6.4. Вязание крючком и спицами**  **(6 ч)** | Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места Расчет количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязания полотна. Вязание по кругу.  Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком.  Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий | Находить информацию о вязании крючком и спицами. Подбирать крючки, спицы и нитки для вязания. Вязать образцы крючком и спицами. Фотографировать вязаные изделия. Создавать схемы для вязания с помощью компьютера |
| **Раздел 7. Электротехника (2 ч)** | | |
| **Тема 7.2. Электротехнические работы в жилых помещениях (2 ч)** | Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего к последующему элементу. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика учёта потребленной электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ | Составлять простейшие схемы электропроводки в жилых помещениях. Определять затраты электроэнергии и её стоимость по показаниям электросчетчика.  Соблюдать правила безопасного труда при электротехнических работах |

**Поурочное планирование** (с определением основных видов учебной деятельности)

Вариант 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  занятия (урока) | Дата | Тема занятия | Основное содержание | Характеристика видов деятельности обучающихся |
| **Раздел 1. Технология в жизни человека и общества (2 ч)** | | | | |
| **Тема 1.1. Технология в жизни человека и общества (2 ч)** | | | | |
| (1-2)  (3-4) | 2.09.  7.09.  9.09.  14.09. | Понятие «современные наукоёмкие технологии» (информационные, ядерные, генные, космические и др.). Связь наукоёмких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети Интернет и других СМИ.  Современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и поделочных материалов.    Художественная обработка материалов. Планируемые проекты.  Проектирование изготовления различных полезных изделий. | Понятие «современные наукоёмкие технологии» (информационные, ядерные, генные, космические и др.). Связь наукоёмких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети Интернет и других СМИ.  Современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты. Проектирование изготовления различных полезных изделий. | Находить в сети интернет и СМИ примеры использования наукоёмких и инновационных технологий. Определять продукты труда, созданные по современным наукоёмким и инновационным технологиям |
| **Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)** | | | | |
| **Тема 2.2. Этапы проектной деятельности (2 ч)** | | | | |
| 3.  (5-6)  4  (7-8) | 16.09.  21.09.  23.09  28.09. | Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.  Этапы проектной деятельности. Составление плана практической реализации проекта.  Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на разных этапах проектной деятельности.    Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования. | Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на разных этапах проектной деятельности.  Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования | Составлять план практической реализации проекта. Изготовлять изделие по проекту. Представлять свой продукт труда конкретным пользователям для оценки. Определять затраты времени, материалов и других средств для выполнения проекта. Оценивать экономическую стоимость материалов и других ресурсов. Определять примерную стоимость продукта труда. Применять ПК для презентации проекта |
| **Тема 3.3. Способы представления результатов проектирования (2 ч)** | | | | |
| 5.  (9-10)  6.  (11-12) | 30.09.  5.10.  7.10.  12.10. | Способы представления результатов проектирования. Записи в ТТР, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на проект.  Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.  Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.  Представление продуктов проектной деятельности в виде web-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, справочника, чертежа, бизнес-плана и др. | Записи в ТТР, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на проект. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.  Представление продуктов проектной деятельности в виде web-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, справочника, чертежа, бизнес-плана и др. | Выполнять чертежи, технологические карты по теме проекта. Готовить и проводить компьютерную презентацию результатов работы.  Использовать современные способы представления проекта в виде web-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, оформления кабинета или мастерской, справочника, чертежа, бизнес-плана и др. |
| **Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (4 ч)** | | | | |
| **Тема 3.1. Семейная экономика. Бюджет семьи (4 ч)** | | | | |
| 7.  (13-14)  8.  (15-16)  9.  (17-18) | 14.10.  19.10.  21.10.  26.10.  28.10. | Понятие «семейная экономика». Бюджет семьи.  Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов.  Потребительская корзина, прожиточный минимум. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам.  Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи.  Способы защиты прав потребителей.  Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики | Понятие «семейная экономика». Бюджет семьи. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Потребительская корзина, прожиточный минимум. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. Способы защиты прав потребителей. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики | Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать совместно с членами семьи недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товара. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность для увеличения доходов семьи |
| **Раздел 4. Кулинария (10 ч)** | | | | |
| **Тема 4.3. Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (10 ч)** | | | | |
| 10.  (19-20) | 9.11.  11.11. | Технология обработки пищевых продуктов.Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов.  Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов | Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов | Соблюдать последовательность при механической обработки продуктов. Экономить время при подготовке различных блюд. Соблюдать способы хранения пищевых продуктов |
| ***Тема 4.3.1. Холодные закуски (1 ч)*** | | | | |
| 11.  (21-22) | 16.11.  18.11. | Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок.  Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов. | Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов | Овладевать навыками нарезки овощей и других продуктов для холодных закусок. Осваивать способы украшения холодных закусок. Находить информацию о различных холодных закусках и их влиянии на пищеварение |
| ***4.3.2. Блюда из мяса (2 ч)*** | | | | |
| 12.  (23-24)  13.  (25-26)    14.  (27-28) | 23.11.  25.11.  30.11.  2.12.  7.12.  9.12. | Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании.  Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов  Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины.  Изделия из рубленного мяса. Правила безопасной работы при механической обработке мяса.  Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. ТБ при работе с плитой.  Сервировка стола. Подача к столу готовых блюд из мяса. Гарниры к мясным блюдам. | Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленного мяса. Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам | Определять доброкачественность мяса и мясных продуктов. Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для механической обработки мяса. Планировать последовательность выполнения технологических операций по приготовлению мясных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам |
| ***4.3.3. Блюда из птицы***  ***(2 ч)*** | | | | |
| 15.  (29-30)  16.  (31-32) | 14.12.  16.12.  21.12.  23.12. | Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части).  Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработки птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. ТБ при механической обработке птицы.  Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы.  Оформление готовых блюд и подача их к столу. Дегустация готовых блюд. | Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработки птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу | Определять качество мяса птицы. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Готовить блюда из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Соблюдать безопасные приёмы работы кулинарным оборудованием, инструментами и приспособлениями |
| ***4.3.4. Супы (2 ч)*** | | | | |
| 17.  (33-34)    18.  (35) | 28.12.  30.12.  11.01 | Супы. Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах.  Технология приготовления бульонов.  Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного.  Приготовление супа. ТБ при работе с плитой. Безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Дегустация готовых блюд. | Супы. Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Технология приготовления бульонов. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного. | Определять качество продуктов для приготовления супов. Готовить бульон. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Читать и составлять технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд |
| ***4.3.5. Десерты (1 ч)*** | | | | |
| 18.  (36) | 13.01. | Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта | Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта | Готовить и оформлять десерт. Выбирать оптимальные продукты для десерта. Осваивать приёмы приготовления разных видов десерта и подачи их к столу |
| ***4.3.6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч.)*** | | | | |
| 19.  (37-38)  20.  (39-40) | 18.01.  20.01.  25.01.  27.01. | Меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборы и посуда для обеда.  Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами.  Проект по приготовлению обеда для всей семьи. Составление меню обеда. Расчёт количества и стоимости продуктов для приготовления обеда.  Проект по приготовлению обеда для всей семьи. Эстетическое оформление стола. Приготовление обеда. Дегустация готовых блюд. | Меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборы и посуда для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами. Проект по приготовлению всей семьи | Подбирать столовое белье для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Овладевать навыками эстетического оформления стола. Разрабатывать проект |
| **Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (8 ч)** | | | | |
| **Тема 5.1. Графика, черчение (1 ч)** | | | | |
| 21.  (41-42)  22.  (43-44) | 1.02.  3.02.  8.02.  10.02. | Основные правила оформление чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу.  Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.  Чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам.  Копирование готовой выкройки.  Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия | Основные правила оформление чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.  Чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки.  Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия | Проводить анализ изделия по чертежу. Читать схемы, технологические карты, комплексные чертежи несложных изделий. Строить чертеж швейного изделия в заданном масштабе |
| **5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий. (2 ч)** | | | | |
| 23.  (45-46)  24.  (47-48)    25.  (49-50) | 15.02.  17.02.  22.02.  24.02.  29.02  2.03. | Конструирование и моделирование швейных изделий.  Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды.  Построение чертежа прямой юбки или брюк для похода.  Составление технологических карт. Приемы моделирования поясной одежды.  Моделирование юбки с расширением книзу со складками.  Моделирование юбки. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою. Тб при работе с ножницами.  Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска и Интернета.  Профессия художник по костюму и текстилю. | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк для похода. Составление технологических карт. Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование юбки. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска и Интернета.  Профессия художник по костюму и текстилю. | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.  Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.  Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Выполнять эскиз проектного изделия.  Изучать приемы моделирования юбки с расширением книзу; юбки со складками. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою |
| **Тема 5.5. Технология изготовления швейных поясных изделий (5 ч)** | | | | |
| 26.  (51-52)    27.  (53-54)  28.  (55-56) | 7.03  9.03.  14.03  16.03  21.03  23.03. | Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки). Выбор фасона юбки в соответствии с потребностями пользователя.  Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке.  Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.    Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. ТБ при работе с ножницами, булавками.  Технологическая последовательность изготовления юбки. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя.    Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда при работе с утюгом.  Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем. | Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки). Выбор фасона юбки в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем. | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.  Выкраивать косую бейку.  Выполнять раскрой проектного изделия.  Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.  Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания  Стачивать косую бейку.  Обрабатывать средний шов юбки с застежкой-молнией на проектном изделии.  Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки |
| **Раздел 6. Художественные ремесла (6 ч)** | | | | |
| **Тема 6.4. Вязание крючком и спицами (6 ч)** | | | | |
| 29.  (57-58)  30.  (59-60)  31.  (61-62)  32.  (63-64) | 4.04.  6.04  11.04.  13.04.  18.04.  20.04.  25.04 | Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места. ТБ при работе с инструментами для вязания.  Расчет количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязания полотна. Вязание по кругу.  Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком.  Основные виды петель при вязании крючком.    Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.  Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров.  Создание схем для вязания с помощью компьютера. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. | Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места Расчет количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязания полотна. Вязание по кругу.  Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком.  Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий | Находить информацию о вязании крючком и спицами. Подбирать крючки, спицы и нитки для вязания. Вязать образцы крючком и спицами. Фотографировать вязаные изделия. Создавать схемы для вязания с помощью компьютера |
| **Раздел 7. Электротехника (2 ч)** | | | | |
| **Тема 7.2. Электротехнические работы в жилых помещениях (2 ч)** | | | | |
| 33.  (65-66)  34.  (67-68) | 27.04.  2.05.  4.05.  11.05 | Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего к последующему элементу.  Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика учёта потребленной электроэнергии.  Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.  Практическая работа. Определение затрат электроэнергии и её стоимости по показаниям электросчётчика. | Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего к последующему элементу. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика учёта потребленной электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ | Составлять простейшие схемы электропроводки в жилых помещениях. Определять затраты электроэнергии и её стоимость по показаниям электросчетчика.  Соблюдать правила безопасного труда при электротехнических работах |
|  |  |  |  |  |