
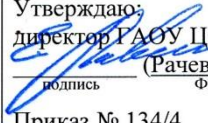


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА МОСКВЫ
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ №548 «ЦАРИЦЫНО»
(ГАОУ ЦО №548)

Согласовано: зам. директора по УВР  подпись (Конюшенко Л.В.) ФИО от «25» августа 2014 г.	Утверждаю: директор ГАОУ ЦО №548  подпись (Рачевский Е.Л.) ФИО Приказ № 134/4 от «27» августа 2014 г.
--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по курсу «Технология (технология ведения дома), 5-7 классы»
(основное общее образование)
классы: 5вгдежз, 6вгдежз, 7вгдежз
количество часов в классе: 1 час в неделю / 34 часа в год

ПРОГРАММУ СОСТАВИЛИ.

Забелина О.К. – первая квалификационная категория
Пискун О.В. без квалификационной категории

Предметный курс «Технология ведения дома» 5-7 классы

Авторы: Забелина О.К., Пискун О.В.

Пояснительная записка.

Программа разработана в соответствии с Примерной программой основного общего образования по предмету "Технология", составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с несколькими авторскими программами:

* Технология. Обслуживающий труд. под ред . В.Д. Симоненко

*Культура дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов. под ред. О.А.Кожинной

*Элементы домашней экономики и основы предпринимательства. под ред. В.Д. Симоненко

*Проекты в образовательной области "Технология" под ред. Ю. Л. Хотунцева, В.Д. Симоненко, О.А. Кожинной и Б.И. Орлова.

Выбор нескольких авторских программ связан с возможностью более широко охватить материал, а также возможностью больше разнообразить выбор объектов труда при освоении предметного курса «Технология».

При разработке программы дополнительный материал отбирался с учетом: распространенности изучаемых технологий и орудий труда в сфере домашнего хозяйства; возможности освоения содержания на основе включенности учащихся в разнообразные виды технологической деятельности; выбора таких объектов труда, которые отражали бы общественные и индивидуальные потребности ; возможности наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов; возможности познавательного, творческого, интеллектуального, духовно-нравственного и эстетического развития учащихся.

Основной целью изучения учебного предмета "Технология" является формирование представлений о современных производствах и технологиях, становление системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности. Это предполагает:

- 1) формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности;
- 2) формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии или информации в конкретный потребительский продукт или услуги;
- 3) подготовку учащихся к профессиональному самоопределению;
- 4) формирование творческого отношения к качественному труду;
- 5) развитие разносторонних качеств личности.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО КУРСА. ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО КУРСА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ.

Обучение строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С учетом возможностей и специфики образовательного учреждения обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках двух направлений: "Индустриальные технологии" и "Технологии ведения дома". Материальная база образовательного учреждения позволяет изучать два этих направления в двух разных мастерских: "Мастерской обслуживающего труда" и "Мастерской технического труда". Учебный процесс обеспечивают два педагога (по направлениям). Исходя из образовательных потребностей и интересов учащихся выбрано построение комбинированного содержания при различных сочетаниях разделов и тем названных направлений.

В учебный план образовательного учреждения для изучения курса «Технология» включено: в 5, 6 и 7 классах – по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю.

Обучение осуществляется по следующей схеме:

класс	Технологии ведения дома		Индустриальные технологии	
	1 полугодие	2 полугодие	1 полугодие	2 полугодие
5 класс	девочки	мальчики	мальчики	девочки
6 класс	мальчики	девочки	девочки	мальчики
7 класс	девочки	девочки	мальчики	мальчики

Количество учебных часов за три года обучения:

	Технологии ведения дома	Индустриальные технологии	Итого учебных часов по двум направлениям
Девочки	136	68	204
Мальчики	68	136	204

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным линиям:

*технологическая культура производства;

*культура, эргономика и эстетика труда;

*получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

*основы черчения, графики и дизайна;

- *элементы домашней экономики и предпринимательства;
- *знакомство с миром профессий;
- *влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- *методы технической, творческой и проектной деятельности.

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Программа ориентирована на использование учебников:

1. *Крупская Ю.В.* Технология: учебник для учащихся 5 класса (вариант для девочек), Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова, В. Д. Симоненко; под ред. В.Д. Симоненко. -М.: Вентана-Граф,-2004.

2. *Крупская Ю.В.* Технология: учебник для учащихся 6 класса (вариант для девочек), Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова, В. Д. Симоненко; под ред. В.Д. Симоненко. -М.: Вентана-Граф,-2004.

3. *Крупская Ю.В.* Технология: учебник для учащихся 7 класса (вариант для девочек), Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова, В. Д. Симоненко; под ред. В.Д. Симоненко. -М.: Вентана-Граф,-2004.

4. *Кожина О.А.* Технология. Обслуживающий труд: учебник для учащихся 5 класса, О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая; под ред. О.А. Кожиной. -М.: Дрофа,-2012.

5. *Кожина О.А.* Технология. Обслуживающий труд: учебник для учащихся 6 класса, О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая; под ред. О.А. Кожиной. -М.: Дрофа,-2012.

6. *Кожина О.А.* Технология. Обслуживающий труд: учебник для учащихся 7 класса, О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая; под ред. О.А. Кожиной. -М.: Дрофа,-2012.

Особое внимание в представленных учебниках уделено: значению труда в жизни человека; знакомству с миром профессий; рациональному использованию всех видов ресурсов; формированию бережливости, экономности, предприимчивости; правилам безопасного труда на рабочем месте; использованию материальных технологий. Отличительная особенность учебников состоит в построении технологического образования на основе проектной деятельности. Это позволяет интегрировать технологические, экономические, экологические и другие знания и умения и развивать творческий потенциал личности. Проектный метод призван вызвать у обучающихся интерес и веру в успех. Учебники предусматривают осуществление поисково-аналитической деятельности для практического решения прикладных задач.

Во всех учебниках практические работы предусматривают как индивидуальную деятельность учащихся, так и работу в группе .

В рабочей программе предусмотрено использование материалов учебников (5-7 классов) направления «Технологии ведения дома» по следующим разделам и темам:

1. Кулинария. Основы рационального питания. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Сервировка и этикет.
2. Материаловедение. Свойства волокон. Изготовление ткани.
3. Машиноведение. Правила организации рабочего места. Правила безопасной работы на швейной машине. Виды ручных и машинных швов.
4. Влажно-тепловая обработка изделий. Правила безопасной работы и организации рабочего места.
5. Рукоделие.
6. Проектная деятельность.

Методическая литература для учителя:

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы.- М.: Просвещение, 2010.
2. Технология. Программы образовательных учреждений. 5-11 классы.; под ред. Ю.Л. Хотунцева и В.Д. Симоненко.- Изд. 8-е, с изменениями.- М.: Просвещение, 2010.
3. Технология. 5-11 классы (вариант для девочек) : развернутое тематическое планирование по программе В.Д. Симоненко / авт.-сост. Е.А. Киселева и др.- Изд.2-е.- Волгоград: Учитель , 2010.
4. Технология. 5-8 классы: (Обслуживающий труд) : развернутое тематическое планирование по программе И.А. Сасовой, А.В. Марченко /авт.-сост. О.В. Павлова.-2-е изд. -Волгоград: Учитель, 2011.
5. *Маркуцкая С.Э.* Технология: обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / С.Э. Маркуцкая.- М.: Экзамен, 2006.
6. *Крупская Ю.В.* Технология Обслуживающий труд : 5 класс: Методические рекомендации / Под ред. В.Д. Симоненко. -М.: Вентана- Граф, 2008.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА

Изучение технологии по направлению "Технологии ведения дома" обеспечивает достижение следующих общих личностных, метапредметных и предметных результатов:

1. Личностные результаты:

- * развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- * проявление познавательных интересов и активности ;
- *самооценка способностей для труда в различных сферах;
- * планирование профессиональной карьеры;
- * бережное отношение к хозяйственным и природным ресурсам;
- *готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- * проявление технико-технологического и экономического мышления.

2. Метапредметные результаты:

- * алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- * определение способов решения различных задач с учетом имеющихся материально-технических и организационных условий;
- * поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- * выявление потребностей, проектирование и создание объектов , имеющих потребительскую стоимость;
- * согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- * диагностика результатов познавательной и трудовой деятельности ;
- * соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

3. Предметные результаты:

- * подбор и рациональное использование информации для создания объектов труда;
- * ориентация в имеющихся и возможных средствах, материалах, инструментах и технологиях создания объектов труда;
- * владение методами работы с технологической документацией и умение самостоятельно проектировать технологическую последовательность;
- * умение аргументировать рациональность деятельности с применением общенаучных знаний;
- * применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- * соблюдение норм трудовой и технологической дисциплины, а также правил безопасности труда;
- * готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- * осознание ответственности за качество результатов труда;
- * дизайнерский подход к проектированию изделия и художественное оформление объектов труда;
- * стремление к изучению и освоению новых видов декоративно прикладного искусства, предполагающих использование современных материалов и технологий;
- * публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- * развитие моторики и координации, необходимой точности в движении рук ,а также соблюдение требуемой величины усилия при выполнении различных технологических операции с использованием различного инструмента, а также машин;

* сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА ПО НАПРАВЛЕНИЮ "ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА"

I. Кулинария.

Тема 1. Санитария и гигиена . Общие правила ТБ и санитарно-гигиенические требования к кухне. Правила мытья посуды ручным и машинным способом. моющие средства для мытья посуды. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и инструментом. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ: Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения. Состав пищевых продуктов ,калорийность пищи, обмен веществ. Роль витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ. Составление рациона здорового питания. Методы определения качества пищевых продуктов. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ: Составление меню. Выбор блюд , соответствующих принципам рационального питания.

Тема 3. Бутерброды, горячие напитки. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов, особенности технологии приготовления. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления. Виды горячих напитков. Правила хранения кофе, какао, чая. Технология приготовления, требования к качеству готовых напитков.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ: Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей. Виды овощей и их пищевая ценность. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и методы определения качества овощей. Свежемороженые овощи, условия и сроки их хранения. Особенности первичная обработки овощей. Способы нарезки и кулинарное использование различных форм нарезки. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Салаты из сырых овощей, способы подачи и оформления.

Виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Тепловая обработка овощей, преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки.

Технология приготовления салатов из вареных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
Определение доброкачественности овощей. Первичная обработка овощей. Приготовление салата из сырых овощей. Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Молоко, его состав, значение молочных продуктов в жизни человека. Условия хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
Приготовление блюда из творога (сырники или печенье).

Тема 6. Блюда из птицы. Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Технология приготовления блюд из мяса птицы. Способы тепловой обработки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
Приготовление блюда из мяса птицы.

Тема 7. Блюда из мяса. Понятие о пищевой ценности мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Тепловая кулинарная обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Подача готовых блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
Приготовление блюда из мяса.

Тема 8. Блюда из макаронных изделий. Макаaronные изделия. Способы варки макаронных изделий. Подача блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
Приготовление блюда из макаронных изделий (паста, лазанья).

Тема 9. Супы. Значение супов в рационе питания. Виды супов. Заправочные супы и технология их приготовления. Значение соотношения воды и других продуктов в супах.

Постные супы и технология их приготовления. Оформление готового супа и подача его к столу.

Супы-пюре и технология их приготовления. Использование специального

кухонного оборудования в процессе приготовления супа-пюре. Особенности подачи.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ: Приготовление супа с мясными фрикадельками. Приготовление постного супа . Приготовление супа-пюре.

Тема 10. Изделия из теста. Мука. Виды теста. Способы приготовления теста для блинов. Пищевые разрыхлители теста., их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного теста. Факторы , влияющие на качество готовых изделий. Технология приготовления пельменей с различными начинками. Технология приготовления дрожжевого теста. Технология приготовления пирожков.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и формования теста. Выпечка изделий из песочного теста.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ: Выпечка блинов. Приготовление пельменей с различными начинками. Выпечка кондитерских изделий из песочного теста.

Тема 11. Сервировка стола. Этикет. Особенности сервировки стола к завтраку, обеду , ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Правила пользования столовыми приборами.

Правила подачи готовых блюд к столу.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ: Оформление стола к празднику. Складывание салфеток.

II. Создание изделий из текстильных материалов.

Тема 1. Свойства текстильных материалов. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Уход за одеждой из различных видов тканей. Условные обозначения на ярлыках одежды. Предприятия химической чистки вещей. Стирально-моющие средства.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Тема 2. Элементы машиноведения. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий. Ручные стежки и строчки.

Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя; обметывание швов ручным и машинным способами.

Сборка изделия, выявление и исправление дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей

из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Уход за одеждой . Мелкий ремонт одежды.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками. Пришивание пуговиц.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

III. Художественные ремесла.

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство. Знакомство с различными видами декоративно- прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям, изготовление традиционной текстильной игрушки , кукол и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Технология выполнения простейших вышивальных швов.

Традиции, обряды, семейные праздники. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Фетр- текстильный материал для рукоделия. Свойства материала. Инструменты , материалы и приспособления для работы с фетром. Изготовление украшений и игрушек из фетра.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение вышивки нитками. Выполнение вышивки лентами. Плетение украшения-браслета.

Изготовление традиционной славянской текстильной куклы. Изготовление современной текстильной интерьерной куклы. Изготовление украшений из фетра.

Тема 2. Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник). Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 3.

Тема 3. Современные техники работы с бумагой. Краткие сведения из истории происхождения бумаги. Свойства бумаги и способы работы с ней.

Плоская и объемная аппликация из бумаги.

Скрапбукинг - современная техника работы с бумагой. Материалы, инструменты и приспособления для скрапбукинга.

Квиллинг- искусство бумагокручения . Материалы , инструменты и приспособления для квиллинга.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изготовление поздравительной открытки в технике объемной аппликации.

Оформление фоторамки или страницы фотоальбома в технике скрапбукинг.

Оформление настенного панно в технике квиллинг. Оформление страницы кулинарной книги в технике скрапбукинг (групповая работа).

Тема 4. Современные техники декорирования предметов интерьера. Декупаж, история появления техники и ее распространение. Материалы , инструменты и приспособления для декупажа. Прямой и обратный декупаж. Салфеточная техника, рисовая бумага, работа с декупажными картами. Декупаж на пористых поверхностях, технология изготовления.

Декорирование деревянной заготовки в технике декупаж.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Декорирование разделочной доски, шкатулки, чайного домика и др. в технике декупаж.

IV. Оформление интерьера.

Тема 1. Интерьер кухни, столовой. Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Примерная тема лабораторно-практической работы: Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

Тема 2. Интерьер жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор текстиля для оформления интерьера.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Примерная тема лабораторно-практической работы: Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

V. Электротехника.

Тема 1. Бытовые электроприборы. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Бытовая электропроводка. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

VI. Современное производство и профессиональное самоопределение.

Тема 1. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

VII. Технологии творческой и опытнической деятельности.

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:
Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.). Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Календарно-тематическое планирование "Технологии ведения дома" 5 класс (девочки). 32 часа								
№ урока	Дата	кол-во часов	Тема урока	ТБ	Тип урока (форма и вид деятельности)	Вид контроля	Литература	Результаты (М-метапредметные; П-предметные, Л-личные)
Введение в предмет "Технология". 4 часа.								
1-2		2	Введение в предмет "Технология". Вводный инструктаж по технике безопасности. Правила поведения в кабинете "Технология". Выполнение тренировочных упражнений по работе с ручным чертежным инструментом и ножницами.	ТБ	Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.		М. научиться составлять планы деятельности; уметь продуктивно общаться и взаимодействовать с участниками совместной деятельности; овладеть навыками исследовательской деятельности П. иметь представление о работе с бумагой; уметь пользоваться карандашом и линейкой; знать приемы работы ножницами; уметь вырезать элементы по контуру; Л. заложить основы экологического мышления; формировать бережное отношение к природе; применять и реализовывать ценности здорового и безопасного образа жизни
3-4		2	Ручные работы. Аппликация из бумаги. Техника безопасности и охрана труда при выполнении ручных работ. Изготовление открытки.	ТБ	Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией В. Д. Симоненко, стр. 14-25	М. готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить логическую последовательность П. владеть терминологией, ключевыми понятиями, методами; знать материалы и инструменты для ручных работ; уметь экономно расходовать материалы; Л. развивать комплекс качеств, связанных с основами безопасности жизнедеятельности; овладевать способами деятельности в собственных интересах
Художественные ремесла. Изготовление декоративно-прикладных изделий из различных материалов. 4 часа.								
5-6		2	Создание изделий из поделочных материалов. Различные техники декорирования. Работа над проектом: "Декорирование разделочной доски в технике декупаж". Разработка эскиза. Подбор материалов.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос.		М. готовность и способность к информационной деятельности; овладения навыками исследовательской и проектной деятельности; уметь строить логическую последовательность действий П. иметь представление о способах декорирования; уметь разрабатывать эскиз по собственному замыслу; уметь подбирать инструменты и материалы для работы Л. формирование основ творческого созидания; готовность к самостоятельной творческой деятельности
7-8		2	Работа над проектом: "Декорирование разделочной доски в технике декупаж". Подготовка изделий к выставке.		Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.		М. готовность и способность к информационной деятельности; овладения навыками исследовательской и проектной деятельности; уметь строить логическую последовательность действий П. иметь представление о способах декорирования; уметь разрабатывать эскиз по собственному замыслу; уметь подбирать инструменты и материалы для работы Л. формирование основ творческого созидания; готовность к самостоятельной творческой деятельности
Материаловедение. 2 часа								
9-10		2	Основы материаловедения. Классификация текстильных волокон. Получение ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нить основы. Волокна растительного происхождения.		Комбинированный. Лабораторная работа.	Опрос. Контроль выполнения.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией В. Д. Симоненко, стр. 5-13; учебник "Технология" 5 кл. под редакцией В. Д. Симоненко, стр. 84-98	М. научиться составлять планы деятельности; уметь продуктивно общаться и взаимодействовать с участниками совместной деятельности; овладеть навыками исследовательской деятельности П. иметь представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и качества, свойствах тканей из них; исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани Л. заложить основы экологического мышления; формировать бережное отношение к природе; применять и реализовывать ценности здорового и безопасного образа жизни

Машиноведение.Изготовление швейного изделия. 14 часов.

11-12		2	Машиноведение.Виды и назначение швейного оборудования. Устройство швейной машины. Организация рабочего места при выполнении машинных работ.Техника безопасности и охрана труда при выполнении машинных работ.Выполнение тренировочных упражнений на швейной машине.	ТБ	Комбинированный.Практическая работа.	Опрос.Контроль выполнения.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр.26-39; учебник "Технология" 5 кл. под редакцией О.А.Кожинной, стр.98-116	<p>М. научиться составлять планы деятельности,самостоятельно осуществлять контроль и корректировку деятельности;овладеть навыками исследовательской деятельности</p> <p>П. знать назначение основных узлов швейной машины;знать ТБ; знать последовательность заправки нитей;уметь организовывать рабочее место;уметь выполнять простейшие машинные строчки.</p> <p>Л.развивать комплекс качеств,связанных с основами безопасности жизнедеятельности ;развивать технико-техническое и экономическое мышление при организации своей деятельности;проявление познавательных интересов и активности; расширение кругозора в области профессионального определения</p>
13-14		2	Машиноведение.Организация рабочего места при выполнении машинных работ.Заправка нитей,выполнение простейших машинных строчек.		Комбинированный.Практическая работа.	Опрос.Контроль выполнения.		<p>М. научиться составлять планы деятельности,самостоятельно осуществлять контроль и корректировку деятельности;овладеть навыками исследовательской деятельности</p> <p>П.владеть терминологией машинных работ,знать ТБ; знать последовательность заправки нитей;уметь организовывать рабочее место;уметь выполнять простейшие машинные строчки</p> <p>Л.развивать комплекс качеств,связанных с основами безопасности жизнедеятельности ;развивать технико-техническое и экономическое мышление при организации своей деятельности;проявление познавательных интересов и активности; расширение кругозора в области профессионального определения</p>
15-16		2	Виды машинных швов.ВТО. Правила техники безопасности при выполнении влажно-тепловых работ.		Комбинированный.Практическая работа.	Контроль качества образца.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр.40-44; учебник "Технология" 5 кл. под редакцией О.А.Кожинной, стр.133-143, 143-148	<p>М. научиться составлять планы деятельности,самостоятельно осуществлять контроль и корректировку деятельности;овладеть навыками исследовательской деятельности</p> <p>П.владеть терминологией влажно-тепловых работ ;знать ТБ;уметь организовывать рабочее место;уметь выполнять машинные швы</p> <p>Л.развивать комплекс качеств,связанных с основами безопасности жизнедеятельности ;овладевать способами деятельности в собственных интересах</p>
17-18		2	Задачи к творческому проекту : "Изготовление подарочного мешочка". Раскрой изделия.		Комбинированный.Практическая работа.	Опрос.Контроль выполнения.		<p>М.самостоятельно оценивать и принимать решения , определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей в общении со сверстниками, в семье; овладеть навыками проектной деятельности; уметь строить последовательность действий</p> <p>П.знать способы отделки швейных изделий; знать материалы и инструменты ; уметь выполнять простейшие ручные швы, уметь выполнять простейшие машинные швы; знать ТБ при выполнении ручных, машинных работ и ВТО, уметь организовывать рабочее место</p>
19-20		2	Ручные работы на "Подарочном мешочке"		Практическая работа.	Контроль качества образца.		<p>П.знать способы отделки швейных изделий; знать материалы и инструменты ; уметь выполнять простейшие ручные швы, уметь выполнять простейшие машинные швы; знать ТБ при выполнении ручных, машинных работ и ВТО, уметь организовывать рабочее место</p>
21-22		2	Выполнение машинных работ на "Подарочном мешочке"		Практическая работа.	Контроль качества образца.		<p>Л. приобретение опыта нравственно ориентированной общественной деятельности;осознание необходимости общественно полезного труда как условия эффективной социализации</p>
23-24		2	Вложно-тепловая обработка изделия.Контроль качества изделия.	ТБ	Практическая работа.	Контроль качества образца.		<p>Л. приобретение опыта нравственно ориентированной общественной деятельности;осознание необходимости общественно полезного труда как условия эффективной социализации</p>

Кулинария. 10 часов.

25-26		2	Кулинария. Здоровое питание. Оборудование кухни. Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах. Бутерброды и горячие напитки. Составление меню на завтрак. Сервировка стола к завтраку.	ТБ	Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр. 149-159; учебник "Технология" 5кл. под редакцией О.А.Кожиной, стр.9-49	М. самостоятельно осуществлять контроль и корректировку деятельности,принимать решения, определяющие стратегию поведения;готовность и способность к информационной деятельности;уметь продуктивно общаться,учитывать позиции другого;уметь строить логическую последовательность П. владеть терминологией,ключевыми понятиями; знать ТБ;уметь приготавливать и оформлять бутерброды;уметь проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе Л. развивать комплекс качеств,связанных с основами безопасности жизнедеятельности ,овладевать способами деятельности в собственных интересах;развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
27-28		2	Растительная пища.Технология приготовления блюд из сырых и вареных овощей.Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр. 126-143; учебник "Технология" 5кл. под редакцией О.А.Кожиной, стр.56-76	М. готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить последовательность действий;уметь продуктивно общаться П. владеть терминологией;читать технологическую документацию; знать технологию приготовления блюд из сырых и отварных овощей;уметь готовить , украшать и определять качество готовых блюд Л. быть готовым к самостоятельной , творческой и ответственной деятельности;проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности
29-30		2	Пшеничная мука.Макаронные изделия.Приготовление макарон с сыром.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.	Дубовицкая "Русская кухня",стр. 42,46-49; учебник "Технология" 6кл. под редакцией О.А.Кожиной, стр.18-32	М. готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить последовательность действий;уметь продуктивно общаться П. владеть терминологией;читать маркировку и штриховые коды на упаковках продуктов; анализировать состав пищевых веществ в продуктах; знать технологию приготовления макаронных изделий; уметь готовить , украшать и определять качество готовых блюд Л. готовность к самостоятельной , творческой и ответственной деятельности;готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства
31-32		2	Блюда из яиц.Способы определения свежести яиц.Способы варки яиц.Приготовление омлета.			Опрос. Контроль выполнения.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр. 145-148; учебник "Технология" 5кл. под редакцией О.А.Кожиной, стр.49-56	М. овладеть навыками исследовательской деятельности;уметь строить логическую последовательность действий П. знать технологию приготовления блюд из яиц;уметь определять свежесть яиц ;выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам Л. овладение способами деятельности в собственных интересах;готовность к самостоятельной творческой деятельности

Календарно-тематическое планирование "Технологии ведения дома" 5 класс (мальчики) 36 часов.

№ урока	Дата	кол-во часов	Тема урока	ТБ	Тип урока (форма и вид деятельности)	Вид контроля	Литература	Результаты (М-метапредметные;П-предметные,Л-личные)
Введение в предмет "Технология". 8 часов.								
1-2		2	Введение в предмет "Технология" . Вводный инструктаж по технике безопасности. Правила поведения в кабинете "Технология". Выполнение тренировочных упражнений по работе с ручным чертежным инструментом и ножницами.	ТБ	Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.		М. научиться составлять планы деятельности; уметь продуктивно общаться и взаимодействовать с участниками совместной деятельности; овладеть навыками исследовательской деятельности П. иметь представление о работе с бумагой; уметь пользоваться карандашом и линейкой; знать приемы работы ножницами; уметь вырезать элементы по контуру; Л. заложить основы экологического мышления; формировать бережное отношение к природе; применять и реализовывать ценности здорового и безопасного образа жизни
3-4		2	Ручные работы. Аппликация из бумаги. Техника безопасности и охрана труда при выполнении ручных работ. Изготовление открытки.	ТБ	Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр.14-25	М. готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить логическую последовательность П. владеть терминологией, ключевыми понятиями, методами; знать материалы и инструменты для ручных работ; уметь экономно расходовать материалы; Л. развивать комплекс качеств, связанных с основами безопасности жизнедеятельности ; овладевать способами деятельности в собственных интересах
5-6		2	Аппликация из бумаги. Изготовление открытки.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.		
7-8		2	Аппликация из ткани. Изготовление настенного панно .		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.		
Художественные ремесла. Изготовление декоративно-прикладных изделий из различных материалов. 4 часа.								
9-10		2	Создание изделий из поделочных материалов. Различные техники декорирования. Работа над проектом: "Декорирование разделочной доски в технике декупаж". Разработка эскиза. Подбор материалов.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос.		М. готовность и способность к информационной деятельности; овладения навыками исследовательской и проектной деятельности ; уметь строить логическую последовательность действий П. иметь представление о способах декорирования ; уметь разрабатывать эскиз по собственному замыслу; уметь подбирать инструменты и материалы для работы Л. формирование основ творческого созидания; готовность к самостоятельной творческой деятельности
11-12		2	Работа над проектом: "Декорирование разделочной доски в технике декупаж". Подготовка изделий к выставке.		Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.		М. готовность и способность к информационной деятельности; овладения навыками исследовательской и проектной деятельности ; уметь строить логическую последовательность действий П. иметь представление о способах декорирования ; уметь разрабатывать эскиз по собственному замыслу; уметь подбирать инструменты и материалы для работы Л. формирование основ творческого созидания; готовность к самостоятельной творческой деятельности

Материаловедение. 2 часа

13-14		2	Основы материаловедения. Классификация текстильных волокон. Получение ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нить основы. Волокна растительного происхождения.		Комбинированный. Лабораторная работа.	Опрос. Контроль выполнения.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр.5-13; учебник "Технология" 5кл. под редакцией О.А.Кожинной, стр.84-98	<p>М. научиться составлять планы деятельности; уметь продуктивно общаться и взаимодействовать с участниками совместной деятельности; овладеть навыками исследовательской деятельности</p> <p>П. иметь представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них; исследовать свойства долевого и уточной нитей в ткани</p> <p>Л. заложить основы экологического мышления; формировать бережное отношение к природе; применять и реализовывать ценности здорового и безопасного образа жизни</p>
-------	--	---	---	--	---------------------------------------	-----------------------------	--	---

Машиноведение. Изготовление швейного изделия. 14 часов.

15-16		2	Машиноведение. Виды и назначение швейного оборудования. Устройство швейной машины. Организация рабочего места при выполнении машинных работ. Техника безопасности и охрана труда при выполнении машинных работ. Выполнение тренировочных упражнений на швейной машине.	ТБ	Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр.26-39; учебник "Технология" 5кл. под редакцией О.А.Кожинной, стр.98-118	<p>М. научиться составлять планы деятельности, самостоятельно осуществлять контроль и корректировку</p> <p>П. знать назначение основных узлов швейной машины; знать ТБ; знать последовательность заправки нитей; уметь организовывать рабочее место; уметь выполнять простейшие машинные строчки.</p> <p>Л. развивать комплекс качеств, связанных с основами безопасности жизнедеятельности; развивать технико-техническое и экономическое мышление при организации своей деятельности; проявление познавательных интересов и активности; расширение кругозора в области профессионального определения</p>
17-18		2	Машиноведение. Организация рабочего места при выполнении машинных работ. Заправка нитей, выполнение простейших машинных строчек.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр.26-39; учебник "Технология" 5кл. под редакцией О.А.Кожинной, стр.98-118	<p>М. научиться составлять планы деятельности, самостоятельно осуществлять контроль и корректировку деятельности; овладеть навыками исследовательской деятельности</p> <p>П. владеть терминологией машинных работ; знать ТБ; знать последовательность заправки нитей; уметь организовывать рабочее место; уметь выполнять простейшие машинные строчки</p> <p>Л. развивать комплекс качеств, связанных с основами безопасности жизнедеятельности; развивать технико-техническое и экономическое мышление при организации своей деятельности; проявление познавательных интересов и активности; расширение кругозора в области профессионального определения</p>
19-20		2	Виды машинных швов. ВТО. Правила техники безопасности при выполнении влажно-тепловых работ.		Комбинированный. Практическая работа.	Контроль качества образца.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр.40-44; учебник "Технология" 5кл. под редакцией О.А.Кожинной, стр.133-143, 143-148.	<p>М. научиться составлять планы деятельности, самостоятельно осуществлять контроль и корректировку деятельности; овладеть навыками исследовательской деятельности</p> <p>П. владеть терминологией влажно-тепловых работ; знать ТБ; уметь организовывать рабочее место; уметь выполнять машинные швы</p> <p>Л. развивать комплекс качеств, связанных с основами безопасности жизнедеятельности; овладеть способами деятельности в собственных интересах</p>

21-22		2	Задачи к творческому проекту : "Изготовление прихватки".Раскрой изделия.		Комбинированный.Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.		М. самостоятельно оценивать и принимать решения , определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей в общении со сверстниками, в семье; овладеть навыками проектной деятельности; уметь строить последовательность действий
23-24		2	Ручные работы на "Прихватке".		Практическая работа.	Контроль качества образца.		П. знать способы отделки швейных изделий; знать материалы и инструменты ; уметь выполнять простейшие ручные швы, уметь выполнять простейшие машинные швы; знать ТБ при выполнении ручных, машинных работ и ВТО, уметь организовывать рабочее место
25-26		2	Выполнение машинных работ на "Прихватке".		Практическая работа.	Контроль качества образца.		Л. приобретение опыта нравственно ориентированной общественной деятельности; осознание необходимости общественно полезного труда как условия эффективной социализации
27-28		2	Вложно-тепловая обработка изделия.Контроль качества изделия.	ТБ	Практическая работа.	Контроль качества образца.		

Кулинария. 8 часов.

29-30		2	Кулинария. Здоровое питание. Оборудование кухни.Санитария и гигиена.Правила ТБ при кулинарных работах. Бутерброды и горячие напитки. Составление меню на завтрак. Сервировка стола к завтраку.	ТБ	Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр.149-159; учебник "Технология" 5кл. под редакцией О.А.Кожинной, стр.9-49	М. самостоятельно осуществлять контроль и корректировку деятельности,принимать решения, определяющие стратегию поведения;готовность и способность к информационной деятельности;уметь продуктивно общаться,учитывать позиции другого;уметь строить логическую последовательность П. владеть терминологией,ключевыми понятиями; знать ТБ;уметь приготавливать и оформлять бутерброды;уметь проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе Л. развивать комплекс качеств,связанных с основами безопасности жизнедеятельности ;овладевать способами деятельности в собственных интересах;развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
31-32		2	Растительная пища.Технология приготовления блюд из сырых и вареных овощей.Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр.126-143; учебник "Технология" 5кл. под редакцией О.А.Кожинной, стр.56-76	М. готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить последовательность действий;уметь продуктивно общаться П. владеть терминологией;читать технологическую документацию; знать технологию приготовления блюд из сырых и отварных овощей;уметь готовить , украшать и определять качество готовых блюд Л. быть готовым к самостоятельной , творческой и ответственной деятельности;проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности
33-34		2	Пшеничная мука.Макаронные изделия.Приготовление макарон с сыром.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.	Дубовицкая "Русская кухня", стр. 42,46-49; учебник "Технология" 6кл. под редакцией О.А.Кожинной, стр.18-27	М. готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить последовательность действий;уметь продуктивно общаться П. владеть терминологией;читать маркировку и штриховые коды на упаковках продуктов; анализировать состав пищевых веществ в продуктах; знать технологию приготовления макаронных изделий; уметь готовить , украшать и определять качество готовых блюд Л. готовность к самостоятельной , творческой и ответственной деятельности;готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства
35-36		2	Резевное занятие.					

Календарно-тематическое планирование "Технологии ведения дома" 6 класс (девочки). 36 часов.

№ урока	Дата	кол-во часов	Тема урока	ТБ	Тип урока (форма и вид деятельности)	Вид контроля	Литература	Результаты (М-метапредметные; П-предметные, Л-личные)
1-2		2	Вводный инструктаж по технике безопасности и правилам поведения в кабинете. Значение гигиены в жизни. Личная гигиена. Порядок в доме. Санитарно-гигиенические требования к кухне.	ТБ	Новый материал (объяснение).	Опрос.		<p>М. самостоятельно осуществлять контроль и корректировку деятельности, принимать решения, определяющие стратегию поведения; готовность и способность к информационной деятельности</p> <p>П. знать ТБ; овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи; организовывать рабочее место; определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета; осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями</p> <p>Л. развивать комплекс качеств, связанных с основами безопасности жизнедеятельности</p>
Кулинария. 10 часов.								
3-4		2	Прием гостей. Правила поведения за столом. Кулинария. Режим питания. Приготовление комбинированных салатов .	ТБ	Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Проверка лабораторной работы.	учебник "Технология" 5 кл. под редакцией В. Д. Симоненко, стр. 137-145; учебник "Технология" 6 кл. под редакцией О. А. Кожинной, стр. 56-76	<p>М. готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить последовательность действий; уметь продуктивно общаться</p> <p>П. владеть терминологией; иметь представление о совместимости продуктов; знать назначение используемых инструментов и оборудования; уметь подбирать инструмент с учетом требований технологической карты; контролировать промежуточные и конечные результаты; уметь рассчитывать себестоимость блюда</p> <p>Л. быть готовым к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; проявление познавательных интересов и активности</p>
5-6		2	Растительная пища. Классификация блюд. Приготовление постного супа из овощей (супа-пюре).		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Проверка качества образца.	учебник "Технология" 5 кл. под редакцией В. Д. Симоненко, стр. 126-145; учебник "Технология" 5 кл. под редакцией О. А. Кожинной, стр. 56-76	<p>М. готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить последовательность действий; уметь продуктивно общаться</p> <p>П. владеть терминологией; знать ТБ при работе с горячими жидкостями; определять качество продуктов для супа; знать последовательность первичной обработки овощей и способы их нарезки; уметь читать технологическую карту; определять консистенцию супа</p> <p>Л. быть готовым к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; проявление познавательных интересов и активности</p>

7-8		2	Употребление мяса в пищу. Картофель-второй хлеб. Приготовление картофельной запеканки с мясом.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Проверка качества образца.		<p>М. готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить последовательность действий; уметь продуктивно общаться</p> <p>П. владеть терминологией; осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей; готовить блюда из вареных овощей; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; выполнять механическую кулинарную обработку мяса; изучать способы тепловой кулинарной обработки мяса; готовить натуральную рубленую массу из мяса; планировать последовательность технологических операций</p> <p>Л. быть готовым к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; проявление познавательных интересов и активности; расширять кругозор в области профессионального определения</p>
9-10		2	Продукты для выпечки. Виды теста. Приготовление пищи.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Проверка качества образца.		<p>М. готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить последовательность действий; уметь продуктивно общаться</p> <p>П. иметь представление о видах теста; выполнять механическую кулинарную обработку муки; знать и уметь пользоваться инструментами и приспособлениями для приготовления теста; знать технологию приготовления блюд из теста; знать ТБ при выполнении кулинарных работ</p> <p>Л. быть готовым к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; расширять кругозор в области профессионального определения</p>
11-12		2	Народные праздники и праздничные угощения. Приготовление блинов. Дегустация.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.	учебник "Технология" 6 кл. под редакцией В. Д. Симоненко, стр. 146-150	<p>М. готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить последовательность действий; уметь продуктивно общаться</p> <p>П. выполнять механическую кулинарную обработку муки; готовить тесто для блинов, выпекать блины; Л. быть готовым к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности</p>
Изготовление швейного изделия. 24 часа.								
13-14		2	Материаловедение. Свойства тканей костюмной группы из шерстяных и синтетических волокон.	ТБ	Комбинированный. Лабораторная работа.	Опрос. Проверка лабораторной работы.	учебник "Технология" 6 кл. под редакцией В. Д. Симоненко, стр. 5-20; учебник "Технология" 6 кл. под редакцией О. А. Кожинной, стр. 81-98	<p>М. научиться составлять планы деятельности; уметь продуктивно общаться и взаимодействовать с участниками совместной деятельности; овладеть навыками исследовательской деятельности</p> <p>П. иметь представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и качества, свойствах тканей из них; находить информацию о новых свойствах современных тканей; распознавать виды ткани.</p> <p>Л. заложить основы экологического мышления; формировать бережное отношение к природе; применять и реализовывать ценности здорового и безопасного образа жизни</p>

15-16		2	Машиноведение. Организация рабочего места при выполнении машинных работ, техника безопасности и охрана труда при выполнении машинных работ.	ТБ	Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.	учебник "Технология" 6 кл. под редакцией В. Д. Симоненко, стр. 21-33; учебник "Технология" 6 кл. под редакцией О. А. Кожинной, стр. 106-110	М. научиться составлять планы деятельности, самостоятельно осуществлять контроль и корректировку деятельности; овладеть навыками исследовательской деятельности П. владеть терминологией машинных работ; знать ТБ; знать последовательность заправки нитей; уметь организовывать рабочее место; уметь выполнять простейшие машинные строчки; регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей Л. развивать комплекс качеств, связанных с основами безопасности жизнедеятельности; овладевать способами деятельности в собственных интересах; расширять кругозор в области профессионального определения
17-18		2	Задачи к творческому проекту: "Изготовление сумки".		Комбинированный. Практическая работа.	Контроль качества образца.		М. научиться составлять планы деятельности; овладеть навыками исследовательской деятельности; использовать различные ресурсы для достижения целей; готовность и способность к информационной деятельности П. выполнять подготовку выкройки к раскрою; уметь готовить ткань к раскрою; планировать последовательность операций; читать технологическую документацию; проводить поузловую обработку; овладевать безопасными приемами труда; выполнять отделку и ВТО обработку изделия; оценивать качество изделия Л. самооценка умственных и физических способностей для труда в сфере швейного производства; расширение кругозора в области профессионального определения; планирование образовательной и профессиональной карьеры; проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
19-20		2	Сумка. Изготовление выкройки.		Практическая работа.	Контроль выполнения.		
21-22		2	Сумка. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой.		Практическая работа.	Контроль выполнения.		
23-24		2	Сумка. Сметывание изделия.		Практическая работа.	Контроль выполнения.		
25-26		2	Сумка. Обработка и сборка деталей изделия. ВТО.	ТБ	Практическая работа.	Контроль выполнения.		
27-28		2	Сумка. Обработка и сборка деталей изделия. ВТО.		Практическая работа.	Контроль выполнения.		
29-30		2	Сумка. Обработка и сборка деталей изделия. ВТО.		Практическая работа.	Контроль выполнения.		
31-32		2	Сумка. Обработка и сборка деталей изделия. ВТО.		Практическая работа.	Контроль выполнения.		
33-34		2	Сумка. Обработка и сборка деталей изделия. ВТО.		Практическая работа.	Контроль выполнения.		
35-36		2	Сумка. Обработка и сборка деталей изделия. Окончательная ВТО. Контроль качества изделия.		Практическая работа.	Контроль выполнения.		

Календарно-тематическое планирование "Технологии ведения дома" 6 класс (мальчики) . 32 часа.								
№ урока	Дата	кол-во часов	Тема урока	ТБ	Тип урока (форма и вид деятельности)	Вид контроля	Литература	Результаты (М-метапредметные; П-предметные, Л-личные)
1-2		2	Введение в предмет "Технология". Вводный инструктаж по технике безопасности и охране труда. Правила поведения в кабинете.	ТБ	Новый материал (объяснение).	Опрос.		<p>М.самостоятельно осуществлять контроль и корректировку деятельности, принимать решения, определяющие стратегию поведения; готовность и способность к информационной деятельности</p> <p>П.знать ТБ; владеть терминологией, ключевыми понятиями, методами</p> <p>Л.развивать комплекс качеств, связанных с основами безопасности жизнедеятельности</p>
Кулинария .12 часов.								
3-4		2	Кулинария. Здоровое питание. Особенности русской кухни. Санитарно-гигиенические требования приготовления и хранения пищи. Оборудование кухни.		Новый материал (объяснение).	Опрос.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр. 121-123; учебник "Технология" 6 кл под редакцией В.Д.Симоненко стр. 120; учебник "Технология" 5 кл. под редакцией О.А.Кожинной, стр.9-25; учебник "Технология" 6 кл. под редакцией О.А.Кожинной, стр.12-18	<p>М.самостоятельно осуществлять контроль и корректировку деятельности, принимать решения, определяющие стратегию поведения; готовность и способность к информационной деятельности</p> <p>П.владеть терминологией, ключевыми понятиями, методами приготовления и хранения пищи; знать назначение оборудования кухни; знать ТБ при выполнении кулинарных работ</p> <p>Л.развивать комплекс качеств, связанных с основами безопасности жизнедеятельности; расширять кругозор в области профессионального определения</p>
5-6		2	Пшеничная мука. Макароны изделия. Приготовление пасты карбонара.	ТБ	Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр. 149-158 ; учебник "Технология" 6 кл. под редакцией О.А.Кожинной, стр. 18-26	<p>М.готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить последовательность действий; уметь продуктивно общаться</p> <p>П.владеть терминологией; знать технологию приготовления макаронных изделий; уметь готовить , украшать и определять качество готовых блюд</p> <p>Л.быть готовым к самостоятельной , творческой и ответственной деятельности</p>
7-8		2	Крупа. Блюда из риса. Приготовление плова с курицей.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.	учебник "Технология" 6 кл. под редакцией О.А.Кожинной, стр.18-26	<p>М.готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить последовательность действий; уметь продуктивно общаться</p> <p>П.владеть терминологией; знать технологию приготовления блюд из круп; уметь читать технологическую карту; уметь готовить , украшать и определять качество готовых блюд</p> <p>Л.быть готовым к самостоятельной , творческой и ответственной деятельности</p>

9-10		2	Растительная пища. Классификация блюд. Приготовление постного супа из овощей.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр. 126-145; учебник "Технология" 5 кл. под редакцией О.А.Кожинной, стр.56-76	М. готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить последовательность действий; уметь продуктивно общаться П. владеть терминологией; знать ТБ при работе с горячими жидкостями; определять качество продуктов для супа; знать последовательность первичной обработки овощей и способы их нарезки; уметь читать технологическую карту; определять консистенцию супа Л. быть готовым к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; проявление познавательных интересов и активности
11-12		2	Молочные продукты. Творог. Приготовление творожного печенья.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.	учебник "Технология" 6 кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр. 122-126; учебник "Технология" 6 кл. под редакцией О.А.Кожинной, стр.27-38	М. готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить последовательность действий; уметь работать с таблицами; уметь продуктивно общаться П. знать ТБ при работе с электронагревательными приборами; владеть терминологией; знать технологию приготовления блюд из молочных продуктов; уметь готовить, украшать и определять качество готовых блюд Л. быть готовым к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности
13-14		2	Продукты для выпечки. Виды теста. Приготовление пиццы.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.		М. готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить последовательность действий; уметь продуктивно общаться П. иметь представление о видах теста; выполнять механическую кулинарную обработку муки; знать и уметь пользоваться инструментами и приспособлениями для приготовления теста; знать технологию приготовления блюд из теста; знать ТБ при выполнении кулинарных работ Л. быть готовым к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; расширять кругозор в области профессионального определения

Материаловедение. 2 часа.

15-16		2	Основы материаловедения. Свойства натуральных (растительного и животного происхождения) волокон.		Комбинированный. Лабораторная работа.	Опрос. Проверка лабораторной работы.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр. 5-13; учебник "Технология" 6 кл под редакцией В.Д.Симоненко стр.5-19; учебник "Технология" 5 кл. под редакцией О.А.Кожинной, стр.84-96; учебник "Технология" 6 кл. под редакцией О.А.Кожинной, стр.81-96	М. научиться составлять планы деятельности; уметь продуктивно общаться и взаимодействовать с участниками совместной деятельности; овладеть навыками исследовательской деятельности П. иметь представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них Л. заложить основы экологического мышления; формировать бережное отношение к природе; применять и реализовывать ценности здорового и безопасного образа жизни
-------	--	---	---	--	---------------------------------------	--------------------------------------	--	---

Уход за одеждой. Ручные работы. 4 часа.

17-18		2	Ручные работы. Техника безопасности и охрана труда при выполнении ручных работ. Виды ручных строчек. Подшивание брюк. Виды застежек. Пришивание пуговиц.	ТБ	Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Проверка качества образца.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр.14-25; учебник "Технология" 6 кл. под редакцией О.А.Кожинной, стр.255-263	М.готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить логическую последовательность П. владеть терминологией, ключевыми понятиями, методами; знать материалы и инструменты для ручных работ; уметь выполнять простейшие ручные швы; уметь пришивать пуговицы Л. развивать комплекс качеств, связанных с основами безопасности жизнедеятельности ; овладевать способами деятельности в собственных интересах; самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах
19-20		2	Влажно-тепловая обработка. Техника безопасности и охрана труда при выполнении влажно-тепловых работ . Утюжка мужских брюк.	ТБ	Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Проверка качества образца.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр.42-44; учебник "Технология" 6 кл. под редакцией О.А.Кожинной, стр.255-263	М.готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить логическую последовательность П. владеть терминологией, методами; знать инструменты приспособления для ВТО; Л. развивать комплекс качеств, связанных с основами безопасности жизнедеятельности ; овладевать способами деятельности в собственных интересах

Изготовление швейного изделия. 12 часов.

21-22		2	Машиноведение. Бытовая швейная машина. Устройство бытовой швейной машины. Подготовка швейной машины к работе.	ТБ	Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр.26-41; учебник "Технология" 6 кл под редакцией В.Д.Симоненко стр.21-32; учебник "Технология" 5кл. под редакцией О.А.Кожинной, стр.98-116; учебник "Технология" 6 кл. под редакцией О.А.Кожинной, стр.101-106	М. научиться составлять планы деятельности, самостоятельно осуществлять контроль и корректировку деятельности; овладеть навыками исследовательской деятельности П. владеть терминологией машинных работ; знать ТБ; знать последовательность заправки нитей; уметь организовывать рабочее место; уметь выполнять простейшие машинные строчки Л. развивать комплекс качеств, связанных с основами безопасности жизнедеятельности ; овладевать способами деятельности в собственных интересах; расширять кругозор в области профессионального определения
23-24		2	Задачи к творческому проекту : "Изготовление подушки"Кошка". Раскрой изделия.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.		М. самостоятельно оценивать и принимать решения , определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей в общении со сверстниками, в семье; овладеть навыками проектной деятельности; уметь строить последовательность действий
25-26		2	Подушка "Кошка". Ручные работы на изделии.		Практическая работа.	Контроль качества образца.		П. знать способы отделки швейных изделий; знать материалы и инструменты ; уметь выполнять простейшие ручные швы, уметь выполнять простейшие машинные швы; знать ТБ при выполнении ручных, машинных работ и ВТО, уметь организовывать рабочее место
27-28		2	Подушка "Кошка". Ручные работы на изделии.		Практическая работа.	Контроль качества образца.		Л. приобретать опыт нравственно ориентированной общественной деятельности
29-30		2	Подушка "Кошка". Выполнение машинных работ.		Практическая работа.	Контроль качества образца.		
31-32		2	Подушка "Кошка". Контроль качества изделия.		Практическая работа.	Контроль качества образца.		

Календарно-тематическое планирование "Технологии ведения дома" 7 класс (девочки) . 68 часов

№ урока	Дата	кол-во часов	Тема урока	ТБ	Тип урока (форма и вид деятельности)	Вид контроля	Литература	Результаты (М-метапредметные; П-предметные, Л-личные)
1-2		2	Вводное занятие. Первичный инструктаж учащихся по охране труда.	ТБ	Новый материал (объяснение).	Опрос.		М. самостоятельно осуществлять контроль и корректировку деятельности,принимать решения, определяющие стратегию поведения;готовность и способность к информационной деятельности П. знать ТБ;организовывать рабочее место;иметь представление о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе Л. развивать комплекс качеств.связанных с основами безопасности жизнедеятельности
Кулинария. 16 часов								
3-4		2	Кулинария. Физиология питания.Инструктаж по охране труда при кулинарных работах. Первичная обработка овощей и фруктов.Способы нарезки овощей. Приготовление блюд из овощей (овощное рагу, запеченый картофель).	ТБ	Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.		М. алгоритмизированное планирование процесса познавательно- трудовой деятельности;определение способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов; П. развитие моторики и координации движений рукпри работе с ручным инструментом; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; планирование технологического процесса; Л. развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства
5-6		2	Приготовление блюд (напитков) из ягод и фруктов. Фруктовый салат.Сладкие заготовки.Способы приготовления, условия и сроки хранения.		Комбинированный.Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.		М. готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить последовательность действий;уметь продуктивно общаться П. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах ;Иметь представление о видах напитков из ягод и фруктов, о роли сахара в питании человека; иметь представление о способах консервирования фруктов и ягод; Л. быть готовым к самостоятельной , творческой и ответственной деятельности; проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности
7-8		2	Инструменты, приспособления и продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления блюд из пресного теста. Приготовление пельменей.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос.Контроль выполнения.	учебник "Технология" 7кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр.31-40	М. готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить последовательность действий;уметь продуктивно общаться П. иметь представление о видах теста и разрыхлителей. технологии приготовления теста и изделий из него,видах начинок и украшений для изделий из теста; знать состав теста и способ его приготовления, правила первичной обработки муки, рецептуру начинок; уметь готовить блюда из пресного, дрожжевого и слоеного теста
9-10		2	Технология приготовления блюд из дрожжевого теста. Приготовление пирогов.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос.Контроль выполнения.	учебник "Технология" 7кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр.31-40	Л. быть готовым к самостоятельной , творческой и ответственной деятельности; проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности
11-12		2	Технология приготовления блюд из заварного теста. Приготовление профитролей со сливочным кремом.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос.Контроль выполнения.	учебник "Технология" 7кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр.31-40	М. готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить последовательность действий;уметь продуктивно общаться П. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах ;Иметь представление о видах сладких блюд и десертов, о роли сахара в питании человека,о желирующих веществах и ароматизаторах;знать и уметь выполнять украшения десертных блюд; соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом Л. быть готовым к самостоятельной , творческой и ответственной деятельности; проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности
13-14		2	Сладкие блюда и десерты.Украшение десертных блюд.Подача десерта к столу.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос.Контроль выполнения.	учебник "Технология" 7кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр.48-52	М. готовность и способность к информационной деятельности; уметь строить последовательность действий;уметь продуктивно общаться П. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах ;Иметь представление о видах сладких блюд и десертов, о роли сахара в питании человека,о желирующих веществах и ароматизаторах;знать и уметь выполнять украшения десертных блюд; соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом Л. быть готовым к самостоятельной , творческой и ответственной деятельности; проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности

15-16		2	Виды мясного сырья.Первичная обработка мяса. Блюда из мяса птицы. Приготовление жульенов из курицы и грибов.		Новый материал (объяснение).	Опрос	учебник "Технология" 7кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр.11-19	М. самостоятельно осуществлять контроль и корректировку деятельности,принимать решения, определяющие стратегию поведения;готовность и способность к информационной деятельности П. знать ТБ;овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи;организовывать рабочее место; осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием ; проводить сравнительный анализ кулинарного использования различных видов мяса; выполнять механическую кулинарную обработку мяса; изучать различные способы тепловой кулинарной обработки мяса;выбирать оптимальные режимы работы эл.-нагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки. Л. развивать комплекс качеств.связанных с основами безопасности жизнедеятельности;расширение кругозора в области профессионального определения	
17-18		2	Тепловая обработка мяса. Приготовление супа с мясными фрикадельками.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос.Контроль выполнения.	учебник "Технология" 7кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр.11-19	М. самостоятельно осуществлять контроль и корректировку деятельности,принимать решения, определяющие стратегию поведения;готовность и способность к информационной деятельности П. знать ТБ;овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи;организовывать рабочее место; осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием ; готовить натуральную рубленую массу из мяса; планировать последовательность технологических операций; сервировать стол и дегустировать готовые блюда Л. развивать комплекс качеств.связанных с основами безопасности жизнедеятельности;готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства	
Изготовление швейного изделия. 24 часа									
19-20		2	Материаловедение. Свойства химических волокон. Лабораторная работа "Определение состава материалов и изучение их свойств".		Комбинированный.Лабораторная работа.	Опрос .Проверка лабораторной работы.	учебник "Технология" 7кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр.83-91	М. научиться составлять планы деятельности;уметь продуктивно общаться и взаимодействовать с участниками совместной деятельности; овладеть навыками исследовательской деятельности П. иметь представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и качества, свойствах тканей из них; знать об эксплуатационных свойствах тканей, о приемах сохранения формы и цвета изделий, приемах удаления пятен ;знать графические символы по уходу за одеждой ,уметь читать ярлыки на одежде Л. заложить основы экологического мышления; формировать бережное отношение к природе;применять и реализовывать ценности здорового и безопасного образа жизни	
21-22		2	Уход за одеждой.	ТБ	Новый материал (объяснение).	Опрос.	учебник "Технология" 7кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр.92-96	М. научиться составлять планы деятельности,самостоятельно осуществлять контроль и корректировку деятельности;овладеть навыками проектной деятельности П. уметь создавать эскиз декоративного изделия по заданным условиям;владеть терминологией машинных работ;знать ТБ; знать последовательность заправки нитей;уметь организовывать рабочее место;уметь выполнять аппликацию с использованием зигзагообразной строчки Л. развивать комплекс качеств.связанных с основами безопасности жизнедеятельности ; овладевать способами деятельности в собственных интересах; расширять кругозор в области профессионального определения	
23-24		2	Машиноведение. Инструктаж по технике безопасности и охране труда при выполнении машинных работ.Зигзагообразная строчка и ее применение в изделиях.	ТБ	Комбинированный. Практическая работа.	Опрос.Проверка качества образца.	учебник "Технология" 7кл под редакцией В.Д.Симоненко, стр.65-82	М. научиться составлять планы деятельности,самостоятельно осуществлять контроль и корректировку деятельности;овладеть навыками проектной деятельности П. уметь создавать эскиз декоративного изделия по заданным условиям;владеть терминологией машинных работ;знать ТБ; знать последовательность заправки нитей;уметь организовывать рабочее место;уметь выполнять аппликацию с использованием зигзагообразной строчки Л. развивать комплекс качеств.связанных с основами безопасности жизнедеятельности ; овладевать способами деятельности в собственных интересах; расширять кругозор в области профессионального определения	
25-26		2	Работа над творческим проектом : "Создание декоративного изделия с использованием зигзагообразной строчки". Новогодний подарочный мешочек.	ТБ	Практическая работа.	Контроль выполнения.		М. научиться составлять планы деятельности,самостоятельно осуществлять контроль и корректировку деятельности;овладеть навыками проектной деятельности П. уметь создавать эскиз декоративного изделия по заданным условиям;владеть терминологией машинных работ;знать ТБ; знать последовательность заправки нитей;уметь организовывать рабочее место;уметь выполнять аппликацию с использованием зигзагообразной строчки Л. развивать комплекс качеств.связанных с основами безопасности жизнедеятельности ; овладевать способами деятельности в собственных интересах; расширять кругозор в области профессионального определения	
27-28		2	Работа над творческим проектом : "Создание декоративного изделия с использованием зигзагообразной строчки". Новогодний подарочный мешочек.		Практическая работа.	Контроль выполнения.		М. научиться составлять планы деятельности,самостоятельно осуществлять контроль и корректировку деятельности;овладеть навыками проектной деятельности П. уметь создавать эскиз декоративного изделия по заданным условиям;владеть терминологией машинных работ;знать ТБ; знать последовательность заправки нитей;уметь организовывать рабочее место;уметь выполнять аппликацию с использованием зигзагообразной строчки Л. развивать комплекс качеств.связанных с основами безопасности жизнедеятельности ; овладевать способами деятельности в собственных интересах; расширять кругозор в области профессионального определения	
29-30		2	Работа над творческим проектом : "Создание декоративного изделия с использованием зигзагообразной строчки". Новогодний подарочный мешочек.		Практическая работа.	Контроль выполнения.		М. научиться составлять планы деятельности,самостоятельно осуществлять контроль и корректировку деятельности;овладеть навыками проектной деятельности П. уметь создавать эскиз декоративного изделия по заданным условиям;владеть терминологией машинных работ;знать ТБ; знать последовательность заправки нитей;уметь организовывать рабочее место;уметь выполнять аппликацию с использованием зигзагообразной строчки Л. развивать комплекс качеств.связанных с основами безопасности жизнедеятельности ; овладевать способами деятельности в собственных интересах; расширять кругозор в области профессионального определения	

31-32		2	Работа над творческим проектом : "Проектирование и изготовление швейного изделия". Подушка "Кошка"(Интерьерная кукла).		Практическая работа.	Контроль выполнения.		М. планирование технологического процесса и процесса труда; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; осознание ответственности за качество результатов труда; П. осуществлять подготовку ткани и выкройки к раскрою; выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани; стачивать детали и выполнять отделочные работы; Л. овладеть безопасными приемами труда; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
33-34		2	Работа над творческим проектом : "Проектирование и изготовление швейного изделия". Подушка "Кошка" (Интерьерная кукла).		Практическая работа.	Контроль выполнения.		
35-36		2	Работа над творческим проектом : "Проектирование и изготовление швейного изделия". Подушка "Кошка"(Интерьерная кукла).		Практическая работа.	Контроль выполнения.		
37-38		2	Работа над творческим проектом : "Проектирование и изготовление швейного изделия". Подушка "Кошка"(Интерьерная кукла).		Практическая работа.	Контроль выполнения.		
39-40		2	Работа над творческим проектом : "Проектирование и изготовление швейного изделия". Подушка "Кошка"(Интерьерная кукла).		Практическая работа.	Контроль выполнения.		
41-42		2	Работа над творческим проектом : "Проектирование и изготовление швейного изделия". Подушка "Кошка"(Интерьерная кукла).		Практическая работа.	Контроль выполнения.		
Технология ведения дома. Эстетика, интерьер и экология жилища. 4 часа								
43-44		2	Эстетика жилища. Интерьер жилища,украшение его изделиями собственного изготовления.Работа над творческим проектом: "Интерьер жилого помещения"		Комбинированный. Практическая работа. ИКТ.	Опрос. Контроль выполнения.		М. уметь самостоятельно определять цели; научиться составлять планы; использовать различные ресурсы для достижения целей; овладевать навыками исследовательской и проектной деятельности; уметь строить последовательность действий П. знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру жилого помещения; выполнять эскизы интерьеров; разрабатывать и выполнять эскиз художественного оформления интерьера жилого помещения; Л. проявление познавательных интересов и активности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; расширение кругозора в области профессионального определения
45-46		2	Задачи к творческому проекту."Создание декоративного панно"		Комбинированный. Практическая работа.	Контроль выполнения.		
Домашняя экономика. 4 часа								
47-48		2	Домашняя экономика. Бюджет семьи. Доходная и расходная части семейного бюджета. Структура семейного бюджета. Обязательные платежи. Налоги.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.	учебник "Технология" 5 кл под редакцией О.А.Кожиной, стр.5-7;	М. алгоритмизированное планирование процесса познавательно- трудовой деятельности; использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость П. оценивать источники доходов семьи, планировать расходы, минимизировать расходы в бюджете семьи, иметь представление о правах потребителя и их защите; проектировать возможную индивидуальную трудовую деятельность Л. готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; проявление экономического мышления при организации своей деятельности; самооценка готовности к предпринимательской деятельности
49-50		2	Домашняя экономика. Бюджет семьи. Расходы на питание и составление меню.		Комбинированный. Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.		М. алгоритмизированное планирование процесса познавательно- трудовой деятельности; использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость П. оценивать источники доходов семьи, планировать расходы, минимизировать расходы в бюджете семьи, иметь представление о правах потребителя и их защите; проектировать возможную индивидуальную трудовую деятельность Л. готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; проявление экономического мышления при организации своей деятельности; самооценка готовности к предпринимательской деятельности

Электротехника. 2 часа

51-52		2	Бытовые электроприборы. Пути экономии электрической энергии .Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.	ТБ	Комбинированный. Практическая работа.	Опрос .Контроль выполнения.	учебник "Технология" 6 кл под редакцией О.А.Кожинной, стр.267-275;	<p>М. алгоритмизированное планирование процесса познавательно- трудовой деятельности; использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость</p> <p>П. распознавать виды, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах, соблюдать нормы и правила безопасности труда и пожарной безопасности.</p> <p>Л. проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.</p>
-------	--	---	---	-----------	---------------------------------------	-----------------------------	--	---

Художественные ремесла. Изготовление декоративно-прикладных изделий из различных материалов. Технологии исследовательской и опытно-конструкторской деятельности. 16 часов

53-54		2	Виды вышивки.Вышивка лентами. Материалы и инструменты для выполнения вышивки лентами. Изготовление декоративной подушки (картины).		Комбинированный.Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.		<p>М. использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость; знакомство с новыми видами рукоделия, имеющими прочную связь с историей родного края;</p> <p>П. знать традиционные виды вышивки; применяемые в работе инструменты и уметь ими пользоваться; уметь переносить схему вышивки на ткань (канву); уметь выполнять основные виды стежков; уметь оформлять готовую работу; знать способы ухода за готовыми изделиями;</p> <p>Л. бережное отношение к природным и хозяйственным результатам; проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.</p>
55-56		2	Изготовление декоративной подушки (картины).		Комбинированный.Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.		
57-58		2	Изготовление декоративной подушки (картины).		Комбинированный.Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.		
59-60		2	Изготовление декоративной подушки (картины).		Комбинированный.Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.		
61-62		2	Подарки своими руками. Изготовление подарков и открыток в различных техниках.		Комбинированный.Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.		<p>М. алгоритмизированное планирование процесса трудовой деятельности;</p> <p>П. оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; ориентация в имеющихся и возможных средствах ;и технологиях создания объектов труда;</p> <p>Л. развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
63-64		2	Подарки своими руками. Изготовление подарков и открыток в различных техниках.		Комбинированный.Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.		
65-66		2	Подарки своими руками. Изготовление подарков и открыток в различных техниках.		Комбинированный.Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.		
67-68		2	Подарки своими руками. Изготовление подарков и открыток в различных техниках.		Комбинированный.Практическая работа.	Опрос. Контроль выполнения.		<p>готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства</p>