



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА

Департамент образования

муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 102 с углубленным изучением отдельных
предметов»

Утверждаю
Директор «МАОУ СП № 102»
С.А. Горохов
«27» 12 2016 года

Рабочая программа по предмету

«Технология»

(базовый уровень)

(7а,б,в,г,д классы)

Срок реализации программы – 1 год

Количество часов в неделю – 2

Количество часов в год - 68

Автор-составитель программы:

Е.Б.Аникина, учитель

I. Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии составлена на основании следующих нормативных документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 23.07.2013).
2. Об утверждении Федерального перечня учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию основных образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования / Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 г. № 253 (Зарегистрировано в Минюсте России).
3. О федеральном перечне учебников / Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.04.2014 г. № 08-548
4. Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования / Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 г. № 1015 (Зарегистрировано в Минюсте России 01.10.2013 г. № 30067).
5. Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях» Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 02-600 (Зарегистрирован Минюстом России 03.03.2011 № 23290)
6. Об утверждении Федерального компонента государственного образовательного стандарта начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования / Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.03.2004 г. № 1089.
7. О примерных программах по учебным предметам федерального базисного учебного плана / Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.07.2005 г. № 03-126.
8. Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования Приказ МО РФ от 09.03.2004г. № 1312 (ред. От 30.08.2011г.).
9. Учебный план «МАОУ СШ № 102» на 2016-2017 учебный год
10. Примерные программы по учебному предмету

Развитие социально-экономических отношений в России потребовало нового качества общего образования. Оно предусматривает готовность и способность выпускников общеобразовательных школ нести личную ответственность, как за собственное благополучие, так и за благополучие общества, проявлять инициативу, творчество, предприимчивость, ответственность, стремление использовать современные технологии.

Значительные возможности для этого имеет школьный курс «Технология», включенный в инвариантную часть Федерального компонента базисного учебного плана общеобразовательных учреждений Российской Федерации в 1993 году.

Технология – это преобразующая деятельность человека, направленная на удовлетворение нужд и потребностей людей. Она включает процессы, связанные с преобразованием вещества, энергии, информации, при этом оказывает влияние на природу и общество, создает новый рукотворный мир.

Результатом технологической деятельности являются продукты труда, соответствующие определенным характеристикам, заданным на стадии проектирования.

Цели и задачи обучения по предмету технология

Цели:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного составления своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приемов труда;
- **развитие** познавательных интересов технологического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи:

- Ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.
- Обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.
- Формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайнера и возможностей декоративно-прикладного творчества.
- Ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции.
- Развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой деятельности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.
- Подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

В решении коллегии Министерства образования РФ была подчеркнута приоритетная роль курса «Технология» в подготовке учащихся в преобразовательной деятельности, жизненному и профессиональному самоопределению и адаптации к новым социально-экономическим условиям (приказ Министерства образования РФ от 05.07.2000 г. № 2043).

Достижение этих целей и решение задач предполагается осуществлять посредством широкого использования метода проектов и его дидактически обоснованного сочетания с традиционными методами, способами и формами обучения (ролевые и деловые игры; обсуждения и дискуссии; работа в группах; создание благоприятной среды для экспериментирования и исследования; обеспечение межпредметных связей; взаимосвязь технологического, экологического, экономического, нравственного и других аспектов образования).

Под методом проектов понимается способ организации познавательной-трудовой деятельности учащихся, предусматривающей определение потребностей людей, проектирование продукта труда в соответствии с этими потребностями, изготовление изделия или оказание услуги, оценка качества, определение реального спроса на рынке товаров и услуг.

Метод проектов позволяет школьникам в системе овладеть организационно-практической деятельностью по всей проектно-технологической цепочке – от идеи до ее реализации в модели, изделии, услуге; интерпретировать знания из разных областей; применять их на практике, получая при этом новые знания, идеи, создавая материальные ценности (письмо Министерства образования РФ от 12.04.2000 г. № 585/11-13 «Об использовании метода проектов в образовательной области «Технология»»).

Моя программа предусматривает выполнение двух-трех проектов в год. Каждый проект имеет свой «фокус», т.е. ориентацию на усвоение учащимися обязательного минимума содержания общего образования и определенных компонентов проекта. В процессе выполнения проекта и по его завершении осуществляется контроль и оценивается качество работы учащихся.

Особенностью программы являются то, что овладение учащимися обязательным минимумом содержания технологического образования осуществляется через учебные проекты. Проекты содержат специальные технико-технологические упражнения, развивающие творческие и интеллектуальные способности учащихся, их самостоятельность, ответственность, мотивацию к обучению.

Учебный проект представляет собой вид учебной деятельности учащихся, включающий:

- выявление потребностей людей и общества;
- определение конструкторско-технологической или иной творческой задачи по предмету проектирование;
- разработку перечня критериев, которым должно соответствовать изделие или услуга, удовлетворяющее конкретную потребность;
- выдвижение идей по проектированию и изготовлению изделия;
- выбор идеи, наиболее полно соответствующей критериям;
- исследования процесса планирования и изготовление изделия или услуги;
- изготовление изделия или оказания услуги;
- проведение испытаний в реальной ситуации;
- оценку процесса проектирования и качества изготовленного изделия.

В результате обучения по курсу «Технология» с использованием метода проектов дополнительно к основным требованиям учащиеся должны:

знать

- 1) как определять потребности людей;
- 2) какие знания, умения и навыки необходимо иметь для изготовления конкретного изделия, удовлетворяющего определенную потребность;
- 3) как планировать и реализовывать творческий проект;

уметь

- 1) кратко формулировать задачу своей деятельности;
- 2) отбирать и использовать информацию для своего проекта;
- 3) определять перечень критериев, которым должно соответствовать разрабатываемое изделие;
- 4) оценивать идеи на основе выработанных критериев, наличие времени, оборудования, материалов, уровня знаний и умений, необходимых для реализации выбранной идеи;
- 5) выполнять упражнения для приобретения навыков изготовления изделий высокого качества;
- 6) планировать изготовление изделий и изготавливать их;
- 7) определять затраты на изготовление изделия, оценивать его качества, включая влияние на окружающую среду;
- 8) испытывать изделие на практике;
- 9) анализировать недостатки изготовленного изделия и определять трудности, возникшие при его проектировании и изготовлении;
- 10) формулировать и отстаивать свою точку зрения при защите проекта.

Не смотря на то, что проект включает большое количество компонентов, программой отводится 60-70% учебного времени на изготовление изделия (включая учебный труд – упражнения на приобретение умений обработки материалов и использования инструментов, эксперименты, лабораторно-практические работы с материалами и т.п.).

Новизна использования метода проектов в технологическом образовании заключается в отказе от формального обучения школьников умениям и навыкам без определения целей выполняемой работы и ее значимости для учащегося, его семьи, школы, общества и переходе к мотивационному выполнению упражнений перед началом проекта или в процессе его выполнения с целью получения изделия заданного качества.

Выполнение упражнений предусматривает овладение определенными знаниями, умениями и навыками.

Метод проектов органически включает в себя ряд специальных воспитательных приемов.

1. *Формирование сознания* (взглядов, убеждений, идеалов). Это методы разностороннего воздействия на сознание, чувства и волю учащихся с целью формирования у них взглядов и убеждений личности, которая будет жить в демократическом обществе.
2. *Формирование творческих начал* (способностей, активности, самостоятельности, инициативности).
3. *Мотивация и стимулирование деятельности*. Исключительное влияние на мотивацию деятельности оказывает предоставление ученику права на самостоятельный выбор объекта проектирования и организацию труда.

4. *Организация деятельности и формирование опыта общественного поведения.*

5. *Контроль, самоконтроль и самооценка учеником деятельности.*

В основу планирования положены: деятельностный подход и прикладная направленность обучения технологии; межпредметное согласование курса технологии и предметов естественно-математического цикла; оптимизация учебной нагрузки учащихся.

Большинство проектов не требуют дополнительных ресурсов, сверх имеющихся в школах.

Данная рабочая программа соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта общего образования по технологии. Она составлена на основе авторской программы Сасовой И.А., Марченко А.В. Технология: 7 классы: Программа – М.:Вентана-Граф, 2006.

Место предмета в учебном плане школы

В соответствии с новым базисным учебным планом Федеральный компонент выделяет на курс «Технология»: в 7-х классах 68 часов на год (по 2 часа в неделю)

В программе фиксируются возможности выполнения проектов с помощью средств телекоммуникаций и ресурсов международной сети Интернет.

Распределение часов в рабочей программе

Согласно календарному распределению учебных четвертей, каникулярного времени, праздничных дней, расписанию уроков на учебный год количество часов по учебным четвертям в 7 классах следующее:

Классы	1 четверть	2 четверть	3 четверть	4 четверть	год
7А	18	14	20	16	68
7Б	18	14	20	16	68
7В	18	14	20	16	68

II. Содержание курса. 7 класс (68 часов)

№ п/п	Название темы	Необходимое количество часов для ее изучения	Основные изучаемые вопросы темы (краткое содержание)
1.	Введение	(1 час)	Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Организация труда на рабочем месте и в мастерской. Правила безопасного труда. Распределение общественных обязанностей между обучающимися. Ознакомление с основными разделами программы обучения. Выполнение комплексных проектов. Демонстрация проектов, выполненных обучающимися 7 класса в предшествующие годы.
2.	Основы проектирования	(3 часа)	Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта проекта, включающих: определение типа изделия; пожелание конкретного потребителя (покупателя), рынка; функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатации; безопасность при пользовании изделием и др. Испытание и оценка изделия. Графики и диаграммы, эскизы и чертежи как способ отражения процесса изготовления изделия и результатов исследования. Защита проекта, способы презентации проекта.
3.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества.	(14 часов)	Проектирование и изготовление декоративно-прикладного изделия из разных материалов и выполненных в разной технике. Декоративно-прикладное творчество, его виды. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Назначение прикладных изделий. Вязание крючком и на спицах. Дизайн-анализ вязанных изделий. Способы и виды вязания крючком (рельефное, плотное, ажурное, филейное и др.). Материалы, инструменты и принадлежности для вязания. Технология выполнения исходных элементов (воздушной петли, цепочки, столбиков с накидом и без накида, прочих столбиков). Правила составления и чтения схем узоров. Условные обозначения. Технология вязания овала, круга и изделий на их основе. Правила безопасной работы. Определение потребности в декоративно-прикладных изделиях. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличию материалов, знаний и умений для выполнения проекта. Планирование проекта. Изготовление прикладного изделия. В соответствии с потребностью пользователя. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Технология обработки тканей.	(24 часа)	Проектирование и изготовление поясного швейного изделия. Химические волокна – искусственные и синтетические. Свойства тканей из химических волокон. Развитие моды, виды поясных изделий. Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные к низу), по покрою (прямые, конические, клинчатые). Мерки, необходимые для конструирования поясного изделия. Особенности снятия мерок для изготовления юбки. Чтение чертежей. Прибавки, учитываемые при построении чертежа. Выбор прибавок в зависимости от вида и

			назначения изделия, силуэта, ткани. Формулы расчета для построения чертежа. Последовательность построения чертежа. Организация рабочего места при изготовлении швейных изделий. Работа на швейной машине (машиноведение). Устранение неполадок в работе швейной машины, связанных с регулировкой натяжения верхней и нижней ниток. Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки). Выбор фасона юбки в соответствии с потребностями пользователя. Изменение деталей чертежа изделия в соответствии с выбранным фасоном (моделирование). Выбор ткани для изготовления изделия. Расчет ткани на изделие. Декотирование 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 проверки. Приемы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.
4.	Кулинария. Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд. Сервировка стола. Правила поведения за столом.	(16 часов)	Проектирование приготовления блюд из вареного и жареного мяса, изделий из пресного теста, сладких блюд. Заготовка продуктов впрок. Выявление пожеланий участников обеда к меню 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. Ознакомление со значением мяса и мясных продуктов в питании человека. Блюда из вареного и жареного мяса. Разработка требований к блюдам из мяса. Правила хранения мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов по внешним признакам. Субпродукты. Освоение способов выполнения механической и тепловой обработки мяса и мясных продуктов, последовательности приготовления блюд из них. Определение влияния способов обработки на пищевую ценность готовых блюд. Приготовление блюд и определение их готовности. Знакомство с видами экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющими на здоровье человека. Оказание первой помощи при пищевых отравлениях и ожогах. Санитарно-гигиенические правила и условия безопасного труда. Сервировка стола к обеду с учетом национальных традиций. Правила подачи приготовленных блюд. Оценка выполнения проекта. Анализ допущенных отклонений. Значение хлебобулочных изделий в питании человека. Механическая обработка муки. Способы и последовательность приготовления теста и изделий из него. Значение консервирования как способа длительного хранения пищевых продуктов и его экономической целесообразности. Требования к сырью для консервирования. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасного труда при консервировании. Подготовка посуды и продуктов для консервирования. Приготовление консервов в домашних условиях. Подготовка плодов

			и ягод к получению соков. Приготовление варения. Условия сохранения витаминов при механической и тепловой обработке ягод, фруктов и овощей. Экономное использование продуктов. Хранение сушеных плодов и ягод. Профилактика пищевых отравлений. Оценка материальных затрат.
5.	Технология ведения домашнего хозяйства. Интерьер жилых помещений. Технология ведения домашнего хозяйства. Экономика домашнего хозяйства. Бюджет семьи.	(2 часа) (6 часа)	Зависимость оформления интерьера помещений от особенностей семьи: ее состава, возраста детей, рода занятий родителей, художественных предпочтений членов семьи. Связь интерьера дома с работоспособностью и здоровьем членов семьи. Санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру жилых помещений. Функции различных помещений в квартире (доме). Их эстетические, гигиенические, композиционные особенности. Правила выбора рациональных способов и средств ухода за помещением, одеждой, обувью. Традиционные для данной местности формы организации рабочего места для выполнения санитарно-технических работ планирование санитарно-технических работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений в зависимости от обычаев конкретной местности.
6.	Обычаи, традиции, правила поведения.	(2 часов)	Исследование экономики домашнего хозяйства. Цели и значение домашней экономики. Правила ведения домашнего хозяйства. Основные виды бытовых домашних работ. Распределение обязанностей в семье. Назначение основных видов современной бытовой техники. Прожиточный минимум и потребительская корзина. Потребность и планирование бюджета семьи. Составление семейного бюджета, источники его доходной и расходной части. Постоянные и переменные расходы. Непредвиденные расходы. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентирование на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита. Роль членов семьи в формировании семейного бюджета. Личный бюджет школьника. Анализ полученных результатов по разработке выполняемого проекта. Самооценка обучающимся выполнения проекта.

III. Требования к уровню подготовки обучающихся

В результате обучения программы учащийся должен

Знать/ понимать:

- Отличия природного мира от рукотворного;
- Что такое технология;
- Цели технологии;
- Что такое учебный проект;

- Основные компоненты проекта;
- С чего начинается технологический проект;
- Назначение различных швейных изделий;
- Виды традиционных народных промыслов;
- Влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- Санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- Виды оборудования современной кухни;
- Виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;
- Характеристики основных функциональных зон в кухне;
- Основные виды бытовых домашних работ;
- Средства оформления интерьера;
- Назначение основных видов современной бытовой техники;
- Правила безопасной эксплуатации бытовой и электротехники;
- Пути экономии электрической энергии в быту;
- Технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз;
- Профессии повара, портного, закройщика, прядильщицы и ткачихи, дизайнера интерьера.

Уметь:

- Определять потребности людей и общества;
- Проводить опрос для определения потребностей;
- Осуществлять дизайн-анализ изделий;
- Обосновывать выбор изделия для проекта;
- Формулировать задачу проекта;
- Разрабатывать перечень критериев для выбранного изделия;
- Представлять результаты проектной деятельности;
- Проводить самооценку результатов планирования и выполнения проекта, оценивать качество изделия;
- Выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- Снимать мерки с фигуры человека;
- Строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
- Выполнять изделия в лоскутной технике;
- Проводить примерку изделия;
- Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;

- Определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- Составлять меню завтрака;
- Выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- Соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;
- Соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;
- Выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки;
- Составлять учебные технологические карты;
- Соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- Для анализа потребностей и выявления возможностей их удовлетворения с учетом существующих ресурсов;
- Изготовления изделий, соответствующих определенным потребностям;
- Планирования и организации преобразовательной деятельности;
- Поиска необходимой информации;
- Для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов, с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов для влажно-тепловой обработки и художественной обработки изделий и полуфабрикатов;
- Выполнения различных видов художественного оформления изделий;
- Для приобретения и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- Соблюдения правил этикета за столом;
- Приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;
- Сервировки стола и оформления приготовленных блюд;
- Для выбора рациональных средств и способов ухода за одеждой и обувью;
- Применения бытовых санитарно-гигиенических средств;.

IV. Календарно–тематическое планирование 7 класс.

Наименование раздела программы	Тема урока	Количество часов	Дата		Форма урока	Информационное сопровождение	Характеристика деятельности учащихся
			по плану	Фактически			
I ЧЕТВЕРЬ							
ЧЕТВЕРТЬ Вводное занятие.	1.Планирование работы на год.	1	01-05.09		беседа	сети Интернет	Составляют план практической реализации проектов. Находить в сети Интернет, и других СМИ примеры использования наукоемких и инновационных технологий.
Основы проектирования	2. Основные и дополнительные компоненты проекта	1	01-05.09		беседа	презентация	Определяют продукты труда, созданные по современным наукоемким и инновационным технологиям. Проводят дизайн-анализ вязаного изделия. Определяют затраты времени, материалов и других средств для выполнения проектов.
	3. Т.Б. Запуск проекта «Волшебные узоры». Упр. «Гармония и масштаб».	1	07-12.09		комбинированный	презентация.	Рассматривают образцы вязаных изделий. Определяют, каким инструментом связано изделие. Выполняют упражнение «Гармония и масштаб».
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Технология традиционных видов рукоделия и	4. Т.Б. Материалы и инструменты для вязания.	1	07-12.09		комбинированный	видеоуроки	Знакомятся с различными инструментами и соответствующими материалами для вязания. Подбирают необходимый крючок и пряжу. Выполняют косичку и первые ряды образца.
	5. Т.Б. Вязание крючком.	1	14-19.09		комбинированный	видеоуроки	Осваивают вязание крючком. Вязут прямое полотно, выполняя различные виды столбиков.
	6. Т.Б. Вязание крючком.	1	14-19.09		комбинированный	видеоуроки	Вывязывают кружево с использованием различных столбиков.

декоративно-прикладного творчества.	7. Т.Б. Условные обозначения в вязании.	1	21-26.09	комбинированный	презентация	Рассматривают и зарисовывают условные обозначения вязанных элементов, уже изученных учащимися и элементов, которые еще не изучались.
	8. Т.Б. Вязание мотивов.	1	21-26.09	комбинированный	видеоуроки	Вывязывают мотивы (элементы из которых можно собрать большое изделие).
	9. Т.Б. Сборка изделия из элементов.	1	28-03.10	комбинированный		Собирают изделие (топик, сумочку, коврик) из вывязанных элементов
	10. Т.Б. Вязание по кругу.	1	28-03.10	комбинированный	видеоуроки	Осваивают вязание по кругу сплошного полотна (коврик в ванную из пакетов для мусора).
	11. Т.Б. Вязание мягкой игрушки.	1	05-10.10	комбинированный	презентация	Вяжут детали игрушки. Отрабатывают технику вязания.
	12. Т.Б. Вязание мягкой игрушки.	1	05-10.10	практический		Вяжут детали игрушки. Отрабатывают технику вязания.
	13. Т.Б. Вязание мягкой игрушки.	1	12-17.10	практический		Вяжут детали игрушки. Отрабатывают технику вязания.
	14. Т.Б. Вязание мягкой игрушки.	1	12-17.10	практический		Вяжут детали игрушки. Отрабатывают технику вязания.
	15 Т.Б. Сборка и оформление игрушки.	1	19-24.10	практический	презентация	Наполняют детали вязаной игрушки синтепоном. Собирают детали игрушки вместе. Пришивают глазки, носик и прочие аксессуары.
Основы проектирования	16. Презентация проекта «Вязаное изделие».	1	19-24.10	практический	презентации	Выполняют самооценку работы над проектом. Защищают свой проект с презентацией
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Технология	17. Запуск проекта «Поясное изделие своими руками».	1	26-31.10	комбинированный	презентация	Осваивают понятия силуэт и стиля. Выполняют упражнение «Стиль». Определяют стиль предложенных предметов.
	18. Ассортимент и особенности поясных изделий. История поясных изделий.	1	26-31.10	беседа	видеоурок	Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Выполнять эскизы проектных изделий, выбирать понравившуюся модель.

обработки ткани.	II ЧЕТВЕРТЬ						
	19. Ткани из химических волокон.	1	09-14.11	комбинированный	видеоурок	Изучают производство химических волокон и тканей. Завершают таблицу классификации волокон.	
	20.Т.Б. Материаловедение. Исследование тканей.	1	09-14.11	лабораторно-практический	видеоурок	Определяют вид ткани по ее признакам, используя сводную таблицу.	
	21.Т.Б. Технология изготовления юбки.	1	16-21.11	комбинированный	компьютерный журнал моделей	Изучают способы получения выкроек: по чертежу, по электронному журналу или в сетях Интернет на сайте «Шить легко».	
	22.Т.Б. Снятие мерок.	1	16-21.11	комбинированный	видеоурок	Снимают мерки по опыту 5-6 классов и записывают в таблицу.	
	23.Т.Б. Конструирование. Построение чертежа прямой юбки.	1	23-28.11	комбинированный	видеоурок	Строят основу чертежа прямой юбки по своим меркам.	
	24.Т.Б. Построение чертежа конической юбки.	1	23-28.11	комбинированный	видеоурок	Строят основу чертежа конической юбки в масштабе 1:4.	
	25.Т.Б. Построение чертежа клиневой юбки.	1	30-05.12	комбинированный	видеоурок	Строят основу чертежа конической юбки в масштабе 1:4.	
	26.Т.Б. Моделирование на основе чертежа прямой юбки.	1	30-05.12	комбинированный	плакат	Моделируют на основе прямой юбки. Выполняют модели юбок «годе», юбки с завышенной талией.	
	27.Т.Б. Моделирование на основе чертежа прямой юбки.	1	07-12.12	практический	плакат	Моделируют на основе прямой юбки. Выполняют модели юбок на кокетке с подрезными карманами, юбки на кокетке в складочку, юбки на кокетке с нижней частью юбки солнце	
	28.Т.Б. Построение чертежа брюк.	1	07-12.12	комбинированный	компьютерный журнал моделей	Строят чертеж модели брюк с помощью компьютерного журнала моделей. Соединяют листы отпечатанные принтером.	

29.Т.Б. Моделирование брюк. Расчет ткани на изделие.	1	14-19.12	комбинированный	плакат	Моделируют брюки по выбранной модели. Вырезают готовую выкройку.
30.Т.Б. Раскладка выкройки на ткани.	1	14-19.12	комбинированный		Раскладывают выкройку выбранного изделия с учетом долевой линии и припусков на швы.
31.Т.Б. Раскрой. Подготовка деталей кроя к шитью.	1	21-26.12	комбинированный	плакат	Выполняют раскрой изделия. Подготавливают детали кроя к шитью: копируют линии на симметричные детали (копировальными стежками, по булавкам или с помощью резца).
32.Т.Б. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия	1	21-26.12	практический	плакат	Обрабатывают срезы деталей кроя на оверлоке. Обрабатывают вытачки. Соединяют детали кроя по технологической карте. Выполняют наметку.
III ЧЕТВЕРТЬ					
33.Т.Б. Примерка. Исправление дефектов. Стачивание деталей.	1	11-16.01	комбинированный	плакат	Выполняют примерку и исправляют дефекты. Стачивают детали кроя.
34.Т.Б. Контроль качества. ВТО.	1	11-16.01	практический		Контролируют качество выполненных строчек и проводят влажно-тепловую обработку швов.
35.Т.Б. Обработка застежки тесьмой молния.	1	18-23.01	комбинированный		Обрабатывают застежку изделия тесьмой молния.
36.Т.Б. Контроль качества. ВТО.	1	18-23.01	практический	плакат	Контролируют качество выполненной застежки и выполняют влажно-тепловую обработку.
37.Т.Б. Обработка нижнего края. Контроль качества. ВТО.	1	25-30.01	комбинированный		Выполняют обработку нижнего края изделия. Контролируют качество шва. Выполняют влажно-тепловую обработку.
38.Т.Б. Обработка верхнего среза изделия. ВТО.	1	25-30.01	комбинированный	плакат	Обрабатывают верхний срез изделия поясом или обтачкой. Контролируют качество. Выполняют влажно-тепловую обработку изделия.

	39.Т.Б. Анализ и оценка процесса проектирования и изделия.	1	01-06.02	комбинированный		Анализируют работу над проектом. Оценивают изделие и работу над проектом.
	40. Подготовка к деловой игре.	1	01-06.02	комбинированный	видеосюжет	Готовят ценники на изделия. Печатают купюры. Придумывают название магазина.
	41 Деловая игра «Магазин».	1	08-13.02	комбинированный		Разбиваются на группы: покупатели, менеджеры, наблюдатели, кассир.
	42. Профессиональные требования к людям занятым дизайном одежды.	1	08-13.02	беседа.	иллюстрации из Интернета	Обсуждают и выделяют профессии в отрасли. Пытаются самостоятельно выдвинуть требования к людям занятым дизайном одежды. Сравнивают с данными из профцентра.
Технология ведения домашнего хозяйства.	43. Интерьер жилых помещений.	1	15-20.02	беседа	видеосюжет.	Находить информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты с помощью шаблонов и компьютера.
Интерьер жилых помещений.	44. Функциональное назначение прихожей.	1	15-20.02	беседа	видеосюжет иллюстрации из Интернета	Обсуждают функциональные различия между различными помещениями. Чем отличаются функции прихожей, как влияет на прихожую ее размер и количество членов семьи.
Технология ведения домашнего хозяйства.	45. Экономика домашнего хозяйства. Бюджет семьи.	1	22-27.02	комбинированный		Определяют цели и значения домашней экономики. Пытаются выяснить, ведется ли дома бюджет семьи, знакомо ли им это понятие
Экономика домашнего хозяйства.	46. Проект «Мой бюджет». Исследование источников дохода.	1	22-27.02	комбинированный		Определяют, существует ли в их семьях распределение обязанностей. Исследуют свои источники доходов. Есть ли доходы постоянные и случайные
Бюджет семьи.	47. Баланс доходов и расходов.	1	29-05.03	комбинированный		Выясняют, из каких граф должна состоять «амбарная книга». Определяют, на какие графы можно разделить статью расходов и статью доходов.
	48. . Исследование способов экономии ресурсов семьи.	1	29-05.03	комбинированный		Определяют, можно ли расходы разделить на необходимые и случайные. Можно ли сэкономить на случайных расходах.

	49. Исследование и выбор способа совершения покупок.	1	07-12.03	комбинированный		Пробуют ориентироваться на рынке товаров, можно ли выбрать место для покупок подешевле, или пользоваться рядом акций и скидок.
	50. Прожиточный минимум и потребительская корзина.	1	07-12.03	комбинированный		Знакомятся с понятиями потребительская корзина и потребительский минимум. Рассчитывают личный потребительский минимум.
	51. Анализ оценка и защита проекта	1	14-19.03	комбинированный		Анализируют работу над проектом, оценивают ее и защищают свой мини-проект.
Обычаи, традиции. Правила поведения	52. Обычаи и традиции прошедшие сквозь время.	1	14-19.03	комбинированный	беседа.	Собирают сведения об обычаях и традициях сохранившихся в своих семьях и обмениваются сведениями, а также впечатлениями об услышанном.
IV ЧЕТВЕРТЬ						
Кулинария. Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд. Сервировка стола. Правила поведения за столом.	53.Способы хранения пищевых продуктов.	1	28-02.04	беседа презентация	презентация компьютерный плакат	Обсуждают консервирование, как самый длительный способ хранения пищевых продуктов. Отмечают особые требования к санитарии и гигиене в процессе консервирования.
	54. Т.Б. Изготовление консервов	1	28-02.04	практический		Готовят посуду и подбирают продукты к консервированию. Изготавливают консервы в домашних условиях. Проводят уборку рабочего места.
	55. Группы кулинарных блюд. Питательные вещества.	1	04-09.04	теоретический	плакат	Знакомятся с разделением блюд на группы. Определяют значение блюд каждой группы на пищеварение.
	56.Т.Б. Мясо и технология приготовления блюд из него.	1	04-09.04	комбинированный	компьютерный плакат	Определяют доброкачественность мяса. Планируют последовательность выполнения технологических операций по приготовлению мясных блюд. Находят информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.
	57.Т.Б. Приготовление блюд из мяса.	1	11-16.04	практический	компьютерный	Подбирают оборудование, инструменты и приспособления для механической обработки мяса.

					плакат	Осваивают безопасные приемы труда.
58.Т.Б. Дегустация. Уборка помещения.	1	11-16.04	практический			Сервируют стол к обеду. Дегустируют блюда. Моют посуду и убирают кухню.
59.Т.Б. Приготовление блюд из рубленой массы.	1	18-23.04	практический	компьютерный плакат		Знакомятся с блюдами национальной русской кухни. Работают с пресным тестом. Лепят пельмени сибирские.
60.Т.Б. Дегустация. Уборка помещения.	1	18-23.04	практический			Сервируют стол к обеду. Дегустируют блюда. Моют посуду и убирают кухню.
61.Т.Б. Мясо птицы. Морепродукты.	1	25-30.04	комбинированный	компьютерный плакат		Разделяют курицу на небольшие кусочки и готовят куриный плов.
62.Т.Б. Технология приготовления горячих блюд из птицы.	1	25-30.04	практический			Сервируют стол к обеду. Дегустируют блюда. Моют посуду и убирают кухню.
63.Т.Б. Супы. Холодные закуски.	1	03-05.05	комбинированный	компьютерный плакат		Выполняют заготовку овощей для борща. Готовят борщ вегетарианский с фасолью.
64.Т.Б. Технология приготовления супа заправочного и закуски.	1	03-05.05	практический			Сервируют стол к обеду. Дегустируют блюда. Моют посуду и убирают кухню.
65.Т.Б. Десерт. Холодные напитки.	1	09-14.05	комбинированный			Выбирают заранее десерт на приготовление которого уходит не более 45 мин. Готовят бананово-клубничный коктейль.
66.Т.Б. Технология приготовления десерта и коктейля.	1	09-14.05	практический	компьютерный плакат		Сервируют стол к вечеринке. Дегустируют блюда. Моют посуду и убирают кухню.
67.Т.Б. Виды сдобного теста. Пироги.	1	16-21.05	комбинированный			Замешивают сдобное тесто. Готовят начинку. Лепят пироги. Пекут пироги. Готовят чай.
68.Т.Б. Технология приготовления праздничного обеда.	1	16-21.05	практический	видеосюжет		Подбирают столовое белье для сервировки праздничного стола. Дегустируют блюда. Моют посуду и

						убирают кухню.
	ИТОГО:	68				