

Российская Федерация
Министерство образования и спорта Республики Карелия
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Карелии
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 23»

ПРИНЯТО
на заседании педагогического совета
Протокол № 24
« 31 » 08 2023 год



УТВЕРЖДАЮ:
директор
О.А. Федорова
2023г

Рабочая программа по учебному предмету Технология

(для обучающихся с ОВЗ)

5 - 9 классы
(срок реализации: 5 лет)

Составитель:
Соломонова Наталья Владимировна
(учитель)

г. Петрозаводск
2023г.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Изучение технологии в основной школе даст возможность обучающимся достичь следующих результатов обучения.

Личностные результаты:

5 – 9 классы

- проявление познавательных интересов и творческой активности в области кулинарии, изготовлении подарочных и швейных изделий;
- выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

5 – 9 классы

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

5 – 9 классы

В познавательной сфере:

- понятие о процессе пищеварения;
- общие сведения о питательных веществах и витаминах;
- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества;
- технологию влажно-тепловой обработки;
- виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- технологию приготовления бутербродов, горячих напитков, блюд из яиц, блюд из свежих овощей;

- правила сервировки стола к завтраку;
- правила столового этикета.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов;
- приготовление кулинарных блюд из яиц, молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп, макаронных изделий с учетом требований здорового образа жизни;
- заготовка продуктов;
- составление меню к завтраку, обеду, ужину;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В коммуникативной сфере:

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образцов, слоганов и лейблов.

В физико-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движения рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

5 класс

68 часов

Раздел 1. Технология обработки пищевых продуктов. (18 ч.)

Вводное занятие (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Правила внутреннего распорядка в кабинете технологии; организация труда и оборудование рабочего места; санитарно-гигиенические требования; рациональное размещение инструментов; основные разделы программы обучения. Технология, как способ создания рукотворного мира, её влияния на общество, а общества на технологию, связь технологии с ремеслом и декоративно-прикладным творчеством.

Основы кулинарии (16 ч.)

Основные теоретические сведения. Процесс пищеварения; питательные вещества и витамины; виды оборудования современной кухни; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека.

Технология приготовления бутербродов, горячих напитков, блюд из яиц, блюд из свежих и отварных овощей, блюда карельской кухни.

Механическая обработка овощей. Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Правила сервировки стола к завтраку, правила поведения за столом (столовый этикет).

Практические работы:

· Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

· Приготовление бутербродов и горячих напитков.

· Приготовление блюд из яиц.

· Приготовление блюд из картофеля.

· Приготовление винегрета.

· Сервировка стола к завтраку.

Терминологический диктант. Итоговая контрольная работа (тест) по разделу «Кулинария». Проведение диктанта и итоговой контрольной работы по темам раздела с последующим индивидуальным анализом и индивидуальной коррекцией результатов.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34ч.)

Технология изготовления подарочных изделий (14 ч.)

Ручные прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: смёточная, замёточная, намёточная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

История, виды и национальные особенности декоративно-прикладного творчества. Традиционные виды рукоделия и их роль в создании современного интерьера дома. Инструменты и приспособления. Выполнение изделия по выбору. Новогодние композиции. Проектирование и изготовление новогодней композиции для украшения интерьера дома.

Практические работы:

·Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

·Изготовление изделия на выбор.

Примерный перечень техник: квиллинг, вышивка лентами, бисероплетение, тряпичная кукла скрутка, мягкая игрушка, макраме.

Примерный перечень изделий: панно, ёлочная игрушка, салфетка, открытка, мягкая игрушка, кукла-оберег, кукла-скрутка, диванная подушка.

Рукоделие. Художественные ремёсла. (20 ч.)

Вязание крючком (20 ч.) История и современность. Правила безопасности и санитарно-гигиенические правила при работе крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Определение количества петель и ниток. Раппорт узора и его запись. Основные приёмы (воздушная петля, столбики с накидом и без, соединительные, вязание по кругу, прямое вязание). Проектирование и изготовление подарочного изделия. Изготовление игрушек. Работа с журналами мод.

Практические работы:

·Изготовление образцов вязания крючком: «косичка», столбик без накида, столбик с одним накидом.

·Изготовление образцов узоров: «ажурная решётка», «ракушка», «бабушкин квадратик».

·Изготовление изделий.

Примерный перечень изделий: прихватка, салфетка, тапочки, сидуха на стул, чехол для мобильного телефона, сумочка, очёчник, корзиночка, коврик, край салфетки, панно из вязаных цветов, ажурный воротник, игрушка.

Итоговая контрольная работа (тест) по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», тема «Основы рукоделия». Проведение итоговой контрольной работы по темам раздела.

Раздел 3. Творческое проектирование (16 ч.)

Учебный проект, его основные компоненты. Демонстрация ранее выполненных проектов. Понятие дизайн-анализа изделия, как способа исследования изделия. Этапы проектирования. Работа над проектом. Составление технологической карты. Расчёт себестоимости изделия.

Реклама изделия. Оценка качества изделия и самооценка. Способы презентации проекта. *Защита проекта.* Презентация итоговой творческой работы с последующим индивидуальным анализом и индивидуальной коррекцией результатов.

6 класс

68 часов

Раздел 1. Технология обработки пищевых продуктов. Основы кулинарии (18 ч.)

Вводное занятие. Физиология питания (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы:

- Составление меню ужина
- Расчёт калорийности блюд, подаваемых на ужин
- Работа с таблицами калорийности продуктов

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч.)

Основные теоретические сведения. Значение молока, молочных продуктов и кисломолочных продуктов в питании человека. Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу). Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Практические работы:

- Кипячение и пастеризация молока.
- Приготовление молочного супа или молочной каши.
- Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд: суп молочный рисовый, молочная лапша, манная каша, каша из овсяных хлопьев «геркулес», каша пшеничная молочная с тыквой, сырники со сметаной, пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами; запеканка творожная, макароны, запеченные с творогом.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч.)

Основные теоретические сведения. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшеничной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

- Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
- Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд: каша гречневая с грибами, пшённая каша с тыквой, овсяная каша с фруктами, рисовая каша с маслом, спагетти с соусом, пюре из гороха или чечевицы.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Особенности карельской кухни. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках. Первичная обработка рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Знакомство с видами жаренья: обжаривание, поджаривание, пассирование, пражение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки, кляра и лезона. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы:

- Определение свежести рыбы органолептическим методом.
- Определение срока годности рыбных консервов.
- Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
- Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
- Разделка солёной рыбы.
- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд: путасу в кляре, треска отварная с картофелем, лещ варёный цельный, суп рыбный, крупные ерши в кляре, варёные раки (креветки), камбала, корюшка жаренная во фритюре, караси, жаренные со сметаной, котлеты из судака, щуки, хека, минтая, салат из крабов или кальмаров, сельдь с овощами, скумбрия запечённая в фольге, уха по-карельски.

Сервировка стола. Столовый этикет (2 ч.)

Правила сервировки стола к ужину. «Сезонный стол». Правила столового этикета.

Практическая работа:

- Приготовление блюд для ужина по выбору.
- «Сезонная сервировка стола».

Заготовка продуктов (2 ч)

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в солёных и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение солёных огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Практические работы

- Засолка огурцов или томатов.

- Квашение капусты с клюквой.

Итоговая контрольно-практическая работа по разделу «Кулинария». *Итоговая контрольная работа (тест)* по разделу «Кулинария». Проведение итоговой контрольной и практической работ по темам раздела с последующим индивидуальным анализом и индивидуальной коррекцией результатов.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (26 ч.)

Рукоделие. Художественные ремёсла (14 ч.)

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Вязание крючком. Условные обозначения, схемы. Вязание по схеме. Работа с журналами по рукоделию, Интернет-ресурсами. Виды отделки трикотажа: кисти, бахрома, помпоны. Вязание изделия по выбору.

Практические работы

- Вязание салфетки
- Вязание шарфика
- Вязание шапочки
- Обвязка трикотажного изделия

Материаловедение (2 ч.)

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве. Правила ухода за изделиями из натуральных растительных волокон (льна, хлопка).

Лабораторно-практические работы:

- Изучение свойств нитей основы и утка.
- Определение направления долевой нити в ткани.
- Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
- Выполнение образца полотняного переплетения.

Машиноведение (2 ч.)

Виды приводов швейной машины. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нити, выполнение машинных строчек.

Практические работы:

- Заправка верхней и нижней нитей.
- Выполнение образцов стачного шва взаутюжку, вразутюжку, шва вподгибку.
- Наматывание ниток на шпульку.

Ручные работы (8 ч.)

Шитьё из лоскутков. Ассортимент изделий. История и современность. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов. Изготовление подарочного изделия. Подбор материалов, изготовление шаблонов, правила раскроя, раскрой ткани. Правила соединения деталей кроя с использованием ручных стежков. Техника безопасности при работе ножницами и иглой.

Примерный перечень изделий: салфетка, прихватка, подушка, игрушка, сумочка-косметичка.

Итоговая контрольная работа (тест) по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», тема «Элементы материаловедения и машиноведения». Проведение итоговой контрольной работы по темам раздела.

Раздел 3. Технология ведения дома (8 ч.)

Уход за одеждой (4 ч.)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным способом. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды. Виды фурнитуры, применяемые при пошиве белья и верхней одежды. Приёмы отпарывания и пришивания фурнитуры.

Практические работы:

- Выполнение ремонта накладной заплатой.
- Пришивание пуговицы с отверстиями и на ножке, крючков, кнопок, петли на одежду.
- Удаление пятен с одежды.

Семейные традиции и праздники (4 ч.)

Краткие сведения из истории семейных отношений. Связь поколений. Семейные ценности и их значение для современного человека. Традиционные праздники, подготовка и проведение.

Практические работы:

- Изготовление поздравлений и приглашений
- Оформление помещения
- Подготовка и изготовление сувениров

Раздел 4. Электротехнические работы. (2 ч.)

Бытовые электроприборы (2 ч.)

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Лабораторно-практические работы:

- Изучение современных ламп накаливания, их характеристик
- Замена ламп.
- Чистка и дезинфекция холодильника, размораживание.

Раздел 5. Творческое проектирование (14 ч.)

Выбор идеи, темы проекта. Исследование и сбор информации о предмете с использованием ИКТ. Составление технологической карты изготовления изделия. Расчет себестоимости проекта (изделия). Реклама изделия, рекламный слоган. Оформление и презентация проекта. Оценка качества. Анализ и самоанализ проекта. Индивидуальные рекомендации. *Защита проекта*. Презентация итоговой творческой работы с последующим индивидуальным анализом и индивидуальной коррекцией результатов.

7 класс

68 часов

Раздел 1. Технология обработки пищевых продуктов. Основы кулинарии (16 ч.)

Вводное занятие. Физиология питания (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Изделия из теста (8 ч.)

Основные теоретические сведения. Виды изделий из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Особенности карельской выпечки.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы:

·Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.

·Выпечка и оформление изделий из бисквитного, песочного, дрожжевого, слоёного теста (по выбору).

·Приготовление вареников, пельменей.

·Приготовление карельских калиток.

Сладкие блюда и десерты (4 ч.)

Основные теоретические сведения. Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушёных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

Практические работы:

·Определение качества пищевых продуктов, входящих в состав кулинарного блюда.

·Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Заготовка продуктов (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Виды ягод и плодов. Особенности карельской кухни. Заготовка и переработка ягод и плодов. Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила переукладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы:

·Определение качества плодовойгодной продукции органолептическим методом.

·Определение содержания нитратов в плодовойгодной продукции.

- Приготовление варенья из ягод.
- Мочение брусники.
- Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.
- Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.
- Приготовление цукатов апельсиновых корок.
- Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Итоговая контрольная работа (тест) по разделу «Кулинария». Проведение итоговой контрольной работы по темам раздела.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34 ч.)

Материаловедение (4 ч.)

Натуральные волокна животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы:

- Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шёлка, шерсти.
- Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.
- Определение свойств шерстяных и шёлковых тканей.

Итоговая контрольная работа (тест) по теме «Основы материаловедения». Проведение итоговой контрольной работы по темам раздела.

Машиноведение (4 ч.)

Основные теоретические сведения. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида тканей. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы, неправильной её установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Назначение устройства и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины (длины стежка, прижима лапки, натяжение верхней и нижней нитей). Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы:

- Замена иглы в швейной машине.
- Чистка и смазка швейной машины
- Выполнение образцов двойного и запошивочного швов.
- Выполнение образцов машинных швов (накладной, настрочной, расстрочной).
- Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Итоговая контрольная работа (тест) по теме «Основы машиноведения».

Проведение итоговой контрольной работы по темам раздела.

Конструирование и моделирование швейных изделий (6 ч.)

Основные теоретические сведения. Юбка. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбки. Правила снятия мерок, прибавки на свободное облегание. Выбор модели юбки, построение основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Способы моделирования юбки. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы:

- Снятие мерок и запись результатов измерения.
- Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4.
- Построение чертежа клинковой и конических юбок в масштабе 1:4.
- Построение чертежа юбки в натуральную величину по своим меркам.

- Моделирование юбки.
- Подготовка выкройки юбки к раскрою.

Технология изготовления швейных изделий (14 ч.)

Основные теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкройки. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка изделия к примерке. Примерка. Выявление и исправление дефектов. Подгонка изделия по фигуре. Технология обработки вытачек, обработка боковых срезов юбки. Обработка застежки. Обработка притачного пояса и соединение его с юбкой. Обработка нижнего среза юбки. Влажно-тепловая обработка изделия.

Практические работы:

- Раскладка выкройки и раскрой ткани.
- Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
- Обработка деталей кроя.
- Скалывание и сметывание деталей кроя.
- Проведение примерки, исправление дефектов.
- Стачивание деталей изделия.
- Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
- Обработка низа потайными подшивочными стежками.

Примерный перечень изделий: прямая юбка, клиньевая юбка, юбка «солнце», «полусолнце», юбка «колокол», «шар», в складку, юбка ярусами, с оборками, с воланами, с вышивкой, с запахом.

Итоговая контрольная работа (тест) по теме «Конструирование, моделирование и изготовление швейных изделий». Проведение итоговой контрольной работы по темам раздела.

Рукоделие. Художественные ремёсла. (6 ч.)

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

Практические работы:

- Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
- Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
- Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
- Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.
- Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Раздел 3. Технология ведения дома (4 ч.)

Эстетика и экология жилища (4 ч.)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты, кухни-студии, спальни. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения, занавесей в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Виды занавесей. Декорирование окон шторами.

Практические работы:

- Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
- Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей, кухни-студии, спальни (по выбору).
- Декорирование окон классическими шторами.
- Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел 4. Электротехнические работы. (2 ч.)

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы. (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы:

- Подбор бытовых приборов по их мощности.
- Замена гальванических элементов питания.
- Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

Раздел 5. Творческое проектирование (12 ч.)

Учебный проект, его основные компоненты. Демонстрация ранее выполненных проектов. Дизайн-анализ изделия, способ исследования изделия. Этапы проектирования. Работа над проектом. Составление технологической карты. Расчёт себестоимости изделия.

Реклама изделия. Оценка качества изделия и самооценка. Способы презентации проекта. *Защита проекта.* Презентация итоговой творческой работы с последующим индивидуальным анализом и индивидуальной коррекцией результатов.

8 класс

34 часа

Раздел 1. Технология обработки пищевых продуктов. Основы кулинарии (9 ч.)

Физиология питания (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы:

· Расчет калорийности блюд.

· Составление суточного меню.

Блюда из мяса и птицы. (4 ч.)

Основные теоретические сведения. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества мяса. Санитарные условия первичной обработки мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов. Время варки и жаренья, способы определения готовности кулинарных блюд. Правила приготовления заправочных супов.

Практические работы:

· Первичная обработка птицы.

· Приготовление мясных котлет.

· Приготовление блюда из домашней птицы.

· Приготовление заправочного супа.

Блюда карельской кухни (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Особенности карельской кухни. Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями Карелии, как северного региона и желаниями учителя и учащихся.

Практические работы:

· Приготовление блюда карельской кухни, сервировка стола.

· Презентация блюда карельской кухни.

Итоговая контрольная работа (тест) по разделу «Кулинария» (1ч.) Проведение итоговой контрольной по темам раздела с последующим индивидуальным анализом и индивидуальной коррекцией результатов.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34 ч.)

Материаловедение (2 ч.)

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон. Свойства тканей из химических волокон. Использование тканей из химических волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из химических волокон.

Практические работы:

· Изучение свойств тканей из искусственных и синтетических волокон.

· Определение раппорта в сложных переплетениях.

Итоговая контрольная работа (тест) по теме «Основы материаловедения». Проведение итоговой контрольной работы по темам раздела.

Машиноведение (2 ч.)

Технологические сведения. Современные бытовые швейные машины: компьютеризированная, вышивальная, плоскошовная швейная машина, оверлок. Средства малой механизации, приспособления для различных видов швов и работ на швейной машине. неполадки в работе швейной машины.

Практические работы:

· Устранение неполадок в работе швейной машины.

Итоговая контрольная работа (тест) по теме «Основы машиноведения». Проведение итоговой контрольной работы по теме раздела.

Конструирование и моделирование швейных изделий (7ч.)

Основные теоретические сведения. Плечевое швейное изделие. Виды женского легкого платья. Современные направления моды. Мерки, необходимые для построения основы чертежа плечевого изделия. Правила снятия мерок. Построение чертежа в масштабе 1:4 и натуральную величину по своим меркам. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы:

· Снятие мерок и запись результатов измерения.

· Построение чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

· Моделирование плечевого изделия.

· Подготовка выкройки плечевого изделия к раскрою.

Технология изготовления швейных изделий (14 ч.)

Основные теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкройки. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Исправление дефектов. Обработка вытачек, складок, кокеток, плечевых и боковых срезов. Способы обработки горловины, проймы, застежек. Обработка низа изделия, окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами.

Практические работы:

· Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.

· Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

· Обработка деталей кроя.

· Скалывание и сметывание деталей кроя.

· Проведение примерки, исправление дефектов.

· Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

· Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: ветровка, блузка с цельнокроеным рукавом или без рукавов, платье, халат, жилет, топ.

Итоговая контрольная работа (тест) по теме «Конструирование, моделирование и изготовление швейных изделий». Проведение итоговой контрольной работы по темам раздела.

9 класс

34 часа

Раздел 1. Технология обработки пищевых продуктов. Основы кулинарии (5 ч.)

Сервировка стола (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приёма гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы:

- Сервировка стола к обеду.
- Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.
- Изготовление приглашений.

Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы:

- Первичная обработка ягод и плодов для компота.
- Подготовка банок и крышек для консервирования.
- Приготовление сиропа.
- Стерилизация и укупорка банок с компотом.
- Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Итоговая контрольно-практическая работа по разделу «Кулинария» (1ч). Проведение итоговой контрольной практической работы по приготовлению блюда из мяса, птицы, овощей, теста с индивидуальной коррекцией результатов.

Раздел 2. Рукоделие. Художественные ремёсла. (10 ч.)

Вязание на спицах (6 ч.)

Основные теоретические сведения. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шёлковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Валяние (4 ч.) История валяния. Виды валяния шерсти. Технология мокрого валяния. Выполнение работ в технике фелтинга. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

Практические работы:

- Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
- Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.
- Выполнение изделий в технике валяния шерсти.

Примерный перечень изделий: шарф, сумка, декоративное панно, подушка, игрушка, кукла.

Итоговая контрольная работа (тест) по теме «Рукоделие. Художественные ремёсла». Проведение итоговой контрольной работы по темам раздела.

Раздел 3. Технология ведения дома. (4 ч.)

Бюджет семьи. (4 ч.)

Основные теоретические сведения. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы:

·Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.
Выбор способа совершения покупки.

·Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

·Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Раздел 4. Электротехнические работы. (2 ч.)

Электротехнические устройства (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы:

·Подбор бытовых электроприборов по их мощности.

·Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

Раздел 5. Профессиональное самоопределение. (4 ч.)

Сферы производства и разделение труда (4 ч.)

Основные теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы:

·Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

·Анализ профессионального деления работников предприятия.

·Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

·Экскурсия в школьную столовую.

Раздел 5. Творческое проектирование (9 ч.)

Учебный проект, его основные компоненты. Демонстрация ранее выполненных проектов. Выполнение дизайн-анализа изделия, как способа исследования изделия. Этапы проектирования. Работа над проектом. Составление технологической карты. Расчёт себестоимости изделия.

Реклама изделия. Оценка качества изделия и самооценка. Способы презентации проекта. *Защита проекта.* Презентация итоговой творческой работы с последующим индивидуальным анализом и индивидуальной коррекцией результатов.

Итоговая контрольная работа (тест) по разделу «Основы проектирования». Проведение итоговой контрольной работы по темам раздела.

Тематическое планирование

5 класс

Количество часов: всего 68 часов, в неделю 2 часа

№	Тема урока	Интернет- ресурсы	Практическая часть	Вопросы воспитания
Технология обработки пищевых продуктов. Основы кулинарии – 18 ч.				
1-2	Инструктаж по охране труда. Технология в жизни человека и общества.	https://ohrana-tryda.com/node/715 https://tepka.ru/tehnologiya_5/19.html	Организация рабочего места. Оказание первой помощи при порезах и ожогах.	<i>Формировать</i> овладение навыков личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. <i>Организовывать</i> рабочее место. <i>Определять</i> набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.
3-4	Физиология питания. Режим питания.	https://kopilkaurokov.ru/tehnologiyad/presentacii/priezientsii-a-fiziologhiia-pitaniia	Определение качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составление режима питания.	<i>Находить и представлять</i> информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. <i>Осваивать</i> исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. <i>Составлять</i> индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.

5-6	Роль хлеба в питании. Приготовление бутербродов.	https://tepka.ru/tehnologiya_5/20.html https://www.koolinar.ru/	Нарезка хлеба, сыра, колбасы. Приготовление открытых сложных, закрытых, закусочных, горячих бутербродов.	Воспитание бережливого отношения к хлебу. <i>Приготавливать и оформлять</i> бутерброды. <i>Определять</i> вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. <i>Подсушивать</i> хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. <i>Дегустировать</i> бутерброды.
7-8	Горячие напитки: чай, кофе, какао. Приготовление горячих напитков.	https://tepka.ru/tehnologiya_5/20.html https://www.koolinar.ru/	Заваривание чая, приготовления кофе, какао.	<i>Приготавливать</i> горячие напитки (чай, кофе, какао). <i>Проводить</i> сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. <i>Находить и представлять</i> информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. <i>Дегустировать</i> горячие напитки.
9-10	Питательная ценность яиц. Приготовление блюд из яиц.	https://tepka.ru/tehnologiya_5/21.html https://www.koolinar.ru/	Первичная обработка яиц. Приготовление омлета, яичницы, варка яиц по выбору.	<i>Определять</i> свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. <i>Готовить</i> блюда из яиц. <i>Находить и представлять</i> информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.
11-12	Роль овощей в питании. Приготовление салата.	https://www.koolinar.ru/	Первичная обработка овощей. Приготовление винегрета, салата из свежих овощей по выбору.	<i>Формировать</i> осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку через технологию групповой работы. <i>Определять</i> доброкачественность овощей по внешнему виду и с помощью

				<p>индикаторов. <i>Выполнять</i> кулинарную механическую обработку овощей. <i>Выполнять</i> фигурную нарезку овощей. <i>Осваивать</i> безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей.</p>
13-14	<p>Сервировка стола к завтраку. Составление меню завтрака.</p>	<p>https://kitchendecorium.ru/accessories-decor/dekorirovanie/servirovka-stola-teoriya-i-praktika-za-6-shagov.html</p>	<p>Сервировка стола. Составление меню завтрака, расчет стоимости продуктов.</p>	<p><i>Подбирать</i> столовое бельё для сервировки стола к завтраку. <i>Подбирать</i> столовые приборы и посуду для завтрака. <i>Составлять</i> меню завтрака подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья. <i>Рассчитывать</i> количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. <i>Выполнять</i> сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. <i>Складывать</i> салфетки. <i>Участвовать</i> в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».</p>
15-16	<p>Блюда национальной кухни. Приготовление блюда по выбору.</p>	<p>http://otdyhvkarelii.ru/articles/karelskaya-kuhnya-otkrojte-dlya-sebya-unikalnye-blyuda-etogo-kрая/</p>	<p>Работа с рецептами. Приготовление блюда карельской кухни.</p>	<p><i>Формировать</i> осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к культуре родного края. <i>Готовить</i> блюда из карельской кухни. <i>Находить</i> и представлять информацию о продуктах и блюдах, применяемых в карельской кухне.</p>
17-18	<p>Терминологический диктант. Контрольная работа по</p>	<p>https://videouroki.net/razrabotki/kontrol-naia-rabota-po-razdielu-kulnariia-5-klass.html</p>	<p>Приготовление блюда из яиц, овощей по выбору. Тестирование</p>	<p><i>Соблюдать</i> последовательность приготовления блюд по технологической карте. <i>Овладевать</i> навыками</p>

	кулинарии.		.	деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 14 ч.				
19-20	Шов, строчка, стежок, ширина шва. Ручные прямые стежки.	https://infourok.ru/material.html?mid=23289	Выполнение шва вперёд иглой, двустороннего шва, шва назад иглой.	<i>Формировать</i> овладение безопасными приёмами труда. <i>Изучать</i> материалы и инструменты для работы с тканью. <i>Выполнять</i> образцы вышивки прямыми, двусторонними, стачными швами. <i>Знакомиться</i> с профессией вышивальщица.
21-22	Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Строчки для образования сборок.	https://zhannet.jimdofree.com/yчацимся/обслуживающий-труд/ручные-швы/	Выполнение петельного шва, косого через край, тамбурного, крестообразного шва.	<i>Подбирать</i> материалы и оборудование для ручной вышивки. <i>Выполнять</i> образцы вышивки петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; крест простой, атласными лентами.
23-24	История декоративно-прикладного творчества. Новогодние композиции.	https://urok.1sept.ru/articles/213355	Поиск информации. Зарисовка эскизов.	<i>Формировать</i> уважительное отношение к истории своей родины. <i>Изучать</i> лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. <i>Анализировать</i> особенности декоративно-прикладного искусства народов России и Карелии. <i>Посещать</i> краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).
25-26	Проектирование композиции. Изготовление	https://wiki-karelia.ru/articles/kultura-regiona/karelskie-narodnye-promysly/	Выполнение эскиза. Расчёт и подготовка	<i>Зарисовывать</i> природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.

	новогодней композиции для украшения интерьера дома.		необходимых материалов, инструментов в.	<i>Выполнять</i> эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. <i>Создавать</i> графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора.
27-28	Изготовление изделия на выбор: панно, открытка, игрушка. Работа над изделием.	http://www.myshared.ru/slide/179860/	Влажно-тепловая обработка ткани. Раскрой деталей. Сметывание деталей.	<i>Проводить</i> влажно-тепловую обработку: приутюживание, разутюживание, заутюживание. <i>Обрабатывать</i> изделие по индивидуальному плану.
29-30	Изготовление изделия на выбор: диванная подушка, игрушка. Изготовление поделки.	https://infourok.ru/proekt_otkrytki_i_nastennye_kartinki_s_vyshivkoy_lentami.-339237.htm	Изготовление поделки. Украшение деталей.	<i>Обрабатывать</i> изделие по индивидуальному плану. <i>Выполнять</i> украшение декоративными ручными швами и стежками, вышивкой, лентами.
31-32	Отделка изделия. Окончательное оформление готового изделия.	https://infourok.ru/material.html?mid=23289	Соединение деталей. Отделка изделия.	Развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности. <i>Обрабатывать</i> готовое изделие по индивидуальному плану. <i>Осуществлять</i> самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
Рукоделие. Художественные ремёсла. Вязание крючком - 20 ч.				
33-34	Инструктаж по охране труда. История вязания крючком.	https://infourok.ru/issledovatel-skaya-rabota-vyazanie-kak-vid-rukodeliya-451031.html	Подбор ниток и крючка по номеру. Безопасные приёмы труда при вязании.	<i>Формировать</i> овладение безопасными приёмами труда. <i>Изучать</i> материалы и инструменты для вязания. <i>Подбирать</i> крючок и нитки для вязания. <i>Находить и представлять</i> информацию об истории вязания, национальных

				элементах при вязании.
35-36	Выполнение основных приёмов вязания. Вязание воздушных петель.	https://vjazanie.info/	Вязание воздушных петель. Вязание столбиками без накида.	<i>Вязать</i> образцы крючком. <i>Зарисовывать и фотографировать</i> наиболее интересные вязаные изделия. <i>Знакомиться</i> с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.
37-38	Вязание столбиками без накида. Вязание прямыми и обратными рядами.	https://vjazanie.info/	Вязание прямыми рядами. Вязание обратными рядами.	<i>Вязать</i> образцы крючком. <i>Зарисовывать и фотографировать</i> наиболее интересные вязаные изделия. <i>Знакомиться</i> с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.
39-40	Вязание столбиками с одним накидом. Условные обозначения при вязании крючком.	https://vjazanie.info/	Вязание столбиками с одним накидом. Чтение схемы.	<i>Читать</i> условные обозначения при вязании крючком. <i>Вязать</i> образцы крючком по схеме. <i>Зарисовывать и фотографировать</i> наиболее интересные схемы. <i>Знакомиться</i> с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.
41-42	Техника вязания «ажурной решёточки». Выполнение образцов «ажурная решёточка».	https://vjazanie.info/	Вязание по схеме. Вязание "ажурной решёточки".	<i>Вязать</i> образцы крючком по схеме. <i>Зарисовывать и фотографировать</i> наиболее интересные вязаные изделия. <i>Знакомиться</i> с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.
43-44	Техника вязания ракушки. Вывязывание образцов ракушки.	https://vjazanie.info/	Вязание по схеме. Вязание ракушки.	<i>Вязать</i> образцы крючком. <i>Зарисовывать и фотографировать</i> наиболее интересные вязаные изделия. <i>Знакомиться</i> с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.
45-46	Вязание по кругу	https://vjazanie.info/	Вязание по кругу.	<i>Вязать</i> образцы крючком. <i>Зарисовывать</i>

	рядами. Вязание по спирали.		Вязание по спирали.	<i>и фотографировать</i> наиболее интересные вязанные изделия. <i>Знакомиться</i> с профессией вязальщица текстильно- галантерейных изделий.
47- 48	Техника прибавления петель. Техника убавления петель.	https://vjazanie.info/	Прибавление петель. Убавление петель.	<i>Вязать</i> образцы крючком. <i>Зарисовывать</i> <i>и фотографировать</i> наиболее интересные вязанные изделия. <i>Знакомиться</i> с профессией вязальщица текстильно- галантерейных изделий.
49- 50	Вязание изделия по выбору. Контрольная работа (тест) «Основы рукоделия».	https://vjazanie.info/	Вязание выбранного изделия: салфетки, коврика, прихватки, сумочки. Тестирование по основам рукоделия.	<i>Вязать</i> изделие крючком по индивидуальному плану. <i>Знакомиться</i> с профессией вязальщица текстильно- галантерейных изделий. <i>Выполнять</i> тест по основам рукоделия, <i>анализировать</i> ошибки.
51- 52	Окончательн ое оформление изделия. Техника закрепления вязания.	https://vjazanie.info/	Закрепление последнего ряда. Отделка вязаного изделия.	<i>Оформлять</i> готовое изделие. <i>Закреплять</i> последний ряд, <i>прятать</i> нитки с изнаночной стороны. <i>Осуществлять</i> самоконтроль и оценку качества готового изделия.

Основы проектирования. Творческое проектирование - 16 ч.

53-54	Что такое проект, цели, задачи. План проекта.	https://www.omgtu.ru/general_information/faculties/radio_engineering_department/department_of_quot_physics_quot/lib_pfs/280402-280302/Osn_proekt_deyat.pdf	Определение цели, задач проекта. Составление плана проекта.	<i>Развивать</i> исследование пользовательского опыта. <i>Знакомить</i> с примерами творческих проектов. <i>Определять</i> цель и задачи проектной деятельности. <i>Изучать</i> этапы выполнения проекта. <i>Развивать</i> готовность к самостоятельным действиям.
55-56	Дизайн- анализ проекта.	https://infourok.ru/celi-i-zadachi-proekta-5292248.html	Поиск информации. Составление	<i>Формировать</i> навыки обработки информации об истории изделия, об

	Конструкторско-технологическая задача.		дизайн-папки проекта. Разработка проекта.	инструментах и материалах, правилах безопасности. <i>Оформлять</i> портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. <i>Подготавливать</i> электронную презентацию проекта.
57-58	Генерирование идей. Выбор лучшей идеи.	https://gramopod.ru/kak-sdelat-shkolnyj-proekt/	Зарисовка эскизов, анализ первоначальных идей проектного изделия. Выбор лучшей идеи.	<i>Зарисовывать и фотографировать</i> наиболее интересные образцы изделий. <i>Создавать</i> графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора. <i>Обосновывать</i> выбор лучшей идеи.
59-60	Экономическое обоснование проекта. Расчёт себестоимости изделия.	https://urok.1sept.ru/articles/681356	Изучение цен на рынке товаров и услуг. Расчёт себестоимости и изготовления проекта.	<i>Находить и представлять</i> информацию, <i>изучать</i> цены на рынке товаров и услуг, <i>рассчитывать</i> первоначальную себестоимость изготовления проекта.
61-62	Составление технологической карты. Работа над изготовлением проекта.	https://infourok.ru/urok-sostavlenie-tehnologicheskoy-karti-3768773.html	Планирование технологического процесса. Изготовление проекта.	<i>Планировать</i> технологию изготовления проекта. <i>Выполнять</i> проект по одному из разделов программы. <i>Обрабатывать</i> проектное изделие по индивидуальному плану.
63-64	Реклама изделия. Оценка качества изделия и самооценка.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-reklamatvorcheskogo-proekta-808820.html	Составление рекламного проспекта. Самооценка изделия, проекта.	<i>Находить</i> информацию, <i>изучать</i> образцы рекламных проспектов. <i>Разрабатывать</i> рекламный слоган и эмблему. <i>Рассчитывать</i> окончательную себестоимость проекта. <i>Осуществлять</i> самоконтроль и оценку качества готового изделия, работы над проектом.
65-66	Презентация проекта.	https://tvorcheskie-proekty.ru/node/75	Представление проекта.	<i>Развивать</i> опыт рефлексивно-оценочной

	Контрольная работа «Защита проекта».		Защита проекта.	деятельности. <i>Составлять</i> доклад для защиты творческого проекта. <i>Защищать</i> творческий проект.
67-68	Методы проектирования. Конструкторско-технологическая задача на переконструирование.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-metodii-priyomi-resheniya-konstruktorskih-tehnologicheskikh-zadach-1034212.html	Анализ ошибок. Переконструирование проекта с учётом допущенных ошибок.	<i>Анализировать</i> допущенные ошибки, <i>проектировать</i> изделие с учётом допущенных ошибок.

Тематическое планирование

6 класс

Количество часов: всего 68 часов, в неделю 2 часа

№	Тема раздела, урока	Интернет- ресурсы	Практическая часть	Вопросы воспитания
Технология обработки пищевых продуктов. Основы кулинарии – 18 ч.				
1-2	Инструктаж по охране труда. Физиология питания.	https://ohrana-tryda.com/node/715 https://tepka.ru/tehnologiya_6/2_0.html	Организация рабочего места. Расчёт калорийности блюд.	<i>Формировать</i> овладение безопасными приемами при кулинарных работах. <i>Изучать</i> основы физиологии питания человека. <i>Искать и представлять</i> информацию о содержании в пищевых продуктах белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ.
3-4	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Приготовление творожных сырников.	https://tepka.ru/tehnologiya_6/2_1.html https://tepka.ru/tehnologiya_5/2_2.html https://www.koolinar.ru/	Определение качества молока, кисломолочных продуктов. Приготовление сырников.	<i>Определять</i> качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. <i>Определять</i> срок годности молочных продуктов. <i>Подбирать</i> инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. <i>Планировать</i> последовательность технологических операций по приготовлению блюд. <i>Осваивать</i> безопасные приёмы труда при работе плитой. <i>Приготавливать</i> блюдо из творога. <i>Определять</i> качество блюд из кисломолочных продуктов.
5-6	Кипячение и пастеризация молока. Приготовление манной каши.	https://tepka.ru/tehnologiya_6/2_1.html https://tepka.ru/tehnologiya_5/2_2.html	Кипячение молока. Приготовление манной каши.	<i>Осваивать</i> безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. <i>Готовить</i> молочный суп, молочную кашу. <i>Определять</i> качество молочного супа, каши.

7-8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление отварных макарон.	https://tepka.ru/tehnologiya_6/2_5.html https://www.koolinar.ru/	Приготовление макарон. Откидывание макарон на дуршлаг.	<p><i>Читать</i> маркировку и штриховые коды на упаковках. <i>Готовить</i> гарнир из бобовых, макаронных изделий. <i>Находить</i> и <i>представлять</i> информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. <i>Дегустировать</i> блюда из макаронных изделий. <i>Знакомиться</i> с профессией повар.</p>
9-10	Первичная обработка крупы. Приготовление рассыпчатой каши.	https://tepka.ru/tehnologiya_6/2_5.html https://www.koolinar.ru/	Чистка крупы, промывание. Приготовление гречневой (рисовой, пшенной) каши.	<p><i>Знакомиться</i> с устройством кастрюли-кашеварки. <i>Определять</i> экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. <i>Готовить</i> рассыпчатую, вязкую или жидкую кашу. <i>Определять</i> консистенцию блюда. <i>Дегустировать</i> блюда из круп.</p>
11-12	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление рыбы в тесте.	https://tepka.ru/tehnologiya_6/2_2.html https://tepka.ru/tehnologiya_6/2_4.html https://www.koolinar.ru/	Разделка рыбы. Приготовление рыбы в тесте.	<p><i>Определять</i> свежесть рыбы. <i>Определять</i> срок годности рыбных консервов. <i>Подбирать</i> инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. <i>Планировать</i> последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. <i>Оттаивать</i> и <i>выполнять</i> механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. <i>Выполнять</i> механическую обработку чешуйчатой рыбы. <i>Осваивать</i> безопасные</p>

				приёмы труда. <i>Готовить</i> блюда из рыбы. <i>Определять</i> качество термической обработки рыбных блюд.
13-14	Сервировка стола к ужину. Столовый этикет.	https://tepka.ru/tehnologiya_6/28.html https://kitchendecorium.ru/accessories-decor/dekorirovanie/servirovka-stola-teoriya-i-praktika-za-6-shagov.html	Приготовление ужина по выбору. Складывание салфеток. Сервировка стола к ужину.	<i>Подбирать</i> столовое бельё для сервировки стола к ужину. <i>Подбирать</i> столовые приборы и посуду для ужина. <i>Выполнять</i> сервировку стола к ужину, овладевая навыками эстетического оформления стола. <i>Складывать</i> салфетки. <i>Овладевать</i> навыками уважительных отношений за столом. <i>Участвовать</i> в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».
15-16	Заготовка продуктов. Квашение капусты.	https://tepka.ru/tehnologiya_7/9.html https://povar.ru/menu/kapusta_kvashenaya/	Шинкование капусты. Квашение капусты.	<i>Определять</i> доброкачественность овощей по внешнему виду и с помощью индикаторов. <i>Выполнять</i> кулинарную механическую обработку овощей. <i>Осваивать</i> безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. <i>Отрабатывать</i> точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. <i>Читать</i> технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления по технологической карте. <i>Квасить</i> капусту. <i>Находить</i> и представлять информацию об овощах, применяемых в консервировании, влиянии на сохранение

				здоровья человека, о способах кулинарной обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.
17-18	Контрольно-практическая работа по кулинарии. Тестирование «Основы кулинарии».	https://www.koolinar.ru/ https://infourok.ru/test-po-tehnologii-klass-po-teme-kulinariya-2184244.html	Приготовление блюда по выбору. Тестирование по основам кулинарии.	<i>Соблюдать</i> последовательность приготовления блюд по технологической карте. <i>Овладеть</i> навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. <i>Выполнять</i> тест по основам кулинарии, <i>анализировать</i> допущенные ошибки.
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 26 ч. Рукоделие. Художественные ремёсла - 14 ч.				
19-20	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Вязание крючком.	https://multiurok.ru/files/urok-tehnologii-na-temu-traditsionnye-vidy-dekora.html	Поиск информации. Подбор ниток и крючка для вязания.	<i>Формировать</i> уважительное отношение к истокам культуры родного края. <i>Зарисовывать</i> и <i>фотографировать</i> наиболее интересные образцы рукоделия. <i>Анализировать</i> особенности декоративно-прикладного искусства народов России и Карелии.
21-22	Условные обозначения, схемы. Работа с журналами, интернет - ресурсами.	https://kru4o4.com/uslovnnye-oboznacheniya-vyazaniya-kryuchkom-klassicheskim/	Чтение схем вязанных узоров. Исследование вязанных изделий.	<i>Формировать</i> овладение безопасными приёмами труда. <i>Изучать</i> материалы и инструменты для вязания. <i>Подбирать</i> крючок и нитки для вязания. <i>Находить</i> информацию о вязании крючком и изделиях.

23-24	Основные приёмы вязания. Прямое вязание столбиками без накида.	https://vjazanie.info/	Вязание воздушных петель. Вязание столбиками без накида.	<i>Вязать</i> образцы крючком. <i>Зарисовывать и фотографировать</i> наиболее интересные образцы. <i>Знакомиться</i> с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.
25-26	Круговое вязание рядами и по спирали. Столбик с двумя накидами.	https://vjazanie.info/	Вязание по кругу. Вязание с одним, двумя накидами.	<i>Вязать</i> образцы крючком. <i>Зарисовывать и фотографировать</i> наиболее интересные образцы. <i>Знакомиться</i> с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.
27-28	Вязание изделия по выбору. Вязание по схеме.	https://vjazanie.info/	Вязание изделия по выбору: шарф, шапочка, салфетка, тапочки, игрушка.	<i>Вязать</i> изделие крючком по выбранной схеме. <i>Находить и анализировать</i> схемы вязания. <i>Знакомиться</i> с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.
29-30	Виды отделки трикотажа. Изготовление кистей, бахромы, помпона.	https://vjazanie.info/	Отделка трикотажа. Изготовление кистей, бахромы, помпона.	<i>Обрабатывать</i> трикотажное изделие кистями, бахромой, помпонами. <i>Соблюдать</i> последовательность изготовления по инструкционной карте.
31-32	Окончательное оформление изделия. Обвязка трикотажного изделия.	https://vjazanie.info/	Закрепление последнего ряда, нитей. Обвязка изделия.	<i>Украшать</i> готовое изделие, <i>закреплять</i> последний ряд, прятать нитки с изнаночной стороны. <i>Осуществлять</i> самоконтроль и оценку качества готового изделия, <i>анализировать</i> ошибки.
Материаловедение – 2 ч.				
33-34	Инструктаж по охране труда. Изготовление ткани. Волокна растительного происхождения: хлопок, лён.	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7565/conspect/314392/	Изучение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей. Определение направления нити основы и утка.	<i>Формировать</i> овладение безопасными приёмами труда. <i>Изучать</i> процесс изготовления ткани. <i>Находить и представлять</i> информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, <i>об</i>

			<p>Определение лицевой стороны ткани.</p>	<p>инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. <i>Исследовать</i> свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. <i>Определять</i> направление долевой нити в ткани. <i>Исследовать</i> свойства нитей основы и утка. <i>Определять</i> лицевую и изнаночную стороны ткани. <i>Определять</i> виды переплетения нитей в ткани. <i>Проводить</i> анализ прочности окраски тканей.</p>
Машиноведение – 2 ч.				
35-36	<p>Виды приводов швейной машины. Выполнение образцов стачных швов, швов вподгибку.</p>	<p>https://www.sites.google.com/site/vesennijmarafon/stranicy-setevyh-urokov/svejnaa-masina-ustrojstvo-bysvejnoj-masiny https://zhannet.jimdofree.com/учащимся/обслуживающий-труд/машинные-швы/</p>	<p>Намотка нижней нити на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение стачного шва взаутюжку, вразутюжку, шва вподгибку с открытым и закрытым срезами.</p>	<p><i>Изучать</i> устройство бытовой швейной машины. <i>Подготавливать</i> швейную машину к работе: <i>наматывать</i> нижнюю нитку на шпульку, <i>заправлять</i> верхнюю и нижнюю нитки, <i>выводить</i> нижнюю нитку наверх. <i>Выполнять</i> машинную строчку по прямой, с поворотом, под углом. <i>Выполнять</i> закрепки в начале и конце строчки. <i>Овладевать</i> безопасными приёмами труда. <i>Выполнять</i> ручные работы: смётывание, замётывание, обмётывание. <i>Выполнять</i> машинные работы: стачивание, застрачивание. <i>Выполнять</i> влажно-тепловые работы: отутюживание, приутюживание, заутюживание, разутюживание.</p>

				<i>Изготавливать</i> машинные швы.
Ручные работы – 8ч.				
37-38	Шитьё из лоскутков. История и современность.	https://infourok.ru/referativnaya-rabota-na-temu-pechvork-ot-remesla-k-iskusstvu-1546445.html	Разработка узора лоскутного шитья.	<i>Изучать</i> лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. <i>Зарисовывать</i> и <i>фотографировать</i> наиболее интересные образцы рукоделия. <i>Находить</i> и <i>представлять</i> информацию об истории лоскутного шитья. <i>Изучать</i> различные виды техник лоскутного шитья. <i>Разрабатывать</i> узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора.
39-40	Инструменты, приспособления, шаблоны. Изготовление шаблонов для выкраивания элементов.	https://www.livemaster.ru/topic/1296909-osnovy-pechvorka-chast-1-istoriya-materialy-instrumenty	Изготовление шаблонов. Подбор ткани для узора.	<i>Формировать</i> овладение безопасными приёмами труда. <i>Изучать</i> материалы и инструменты для лоскутного шитья. <i>Изготавливать</i> эскизы лоскутных узоров. <i>Изготавливать</i> шаблоны из картона или плотной бумаги по эскизам. <i>Подбирать</i> лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.
41-42	Раскрой ткани. Соединение деталей кроя ручными и машинными швами.	https://vplate.ru/pechvork/dlya-nachinayushchih/	Раскрой деталей. Сметывание и стачивание деталей.	<i>Определять</i> способ подготовки данного вида ткани к раскрою. <i>Выполнять</i> экономную раскладку шаблонов на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. <i>Выкраивать</i> детали лоскутков. <i>Соединять</i>

				детали лоскутков ручными и машинными швами.
43-44	Влажно-тепловые работы. Контрольная работа (тест) «Элементы материаловедения и машиноведения».	https://urok.1sept.ru/articles/596507 https://pandia.ru/text/85/473/46439.php	Приутюживание, заутюживание, отутюживание изделия. Тестирование.	<i>Проводить</i> влажно-тепловую обработку швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. <i>Обсуждать</i> наиболее удачные работы. <i>Выполнять</i> тест по основам материаловедения и машиноведения, <i>анализировать</i> допущенные ошибки.
Технология ведения дома - 8 ч. Уход за одеждой - 4 ч.				
45-46	Способы ремонта одежды. Ремонт декоративным и заплатами ручным способом.	https://infourok.ru/prezentaciya_po_shveynomu_delu_remont_odezdy_zaplatami_6_klass-133204.htm	Выкраивание деталей заплат. Пришивание декоративной заплат.	<i>Формировать</i> овладение безопасными приёмами работы с ножницами, иглой, булавками. <i>Определять</i> оптимальный способ ремонта одежды. <i>Выполнять</i> ремонт одежды декоративной заплатой ручными стежками.
47-48	Виды фурнитуры. Пришивание пуговиц, крючков, кнопок, петель на одежду.	https://tepka.ru/tehnologiya_6/18.html	Пришивание пуговицы с двумя, четырьмя отверстиями, на ножке, крючков, кнопок, петель.	<i>Пришивать</i> пуговицы с двумя, четырьмя отверстиями вручную и с помощью швейной машины, пуговицы на ножке. <i>Пришивать</i> крючки, кнопки, петли на одежду. <i>Овладевать</i> безопасными приёмами работы. <i>Находить и представлять</i> информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц, крючков, кнопок.
Семейные традиции и праздники - 4 ч.				
49-50	Семейные ценности. Традиционные праздники.	https://isvadby.ru/tradicii/semejnye-tradicii.html	Поиск информации. Изучение традиций карел и русских.	<i>Находить и представлять</i> информацию о традиционных праздниках и торжествах,

				национальных традициях и обычаях. <i>Выполнять</i> электронную презентацию по одной из тем: «Русская масленица», «Карельская свадьба», «Святки», «Государственные праздники», «Новый год», «Рождество» и др.
51-52	Изготовление поздравлений и приглашений. Оформление помещения к празднику.	https://infourok.ru/tradicii-semi-i-organizaciya-semeynih-prazdnikov-3546546.html	Выполнение эскизов поздравлений и приглашений. Выполнение эскизов оформления помещения к празднику.	<i>Находить и представлять</i> информацию о видах поздравительных и приглачительных открыток, правилах этикета, способах оформления интерьера к празднику. <i>Использовать</i> в интерьере декоративные изделия собственного изготовления. <i>Делать</i> декоративное украшение комнаты к празднику с помощью шаблонов и ПК. <i>Выполнять</i> эскизы приглачительных и поздравительных открыток с целью подбора материалов и цветового решения. <i>Выполнять</i> электронную презентацию по одной из тем: «Виды приглачительных открыток», «Стили оформления интерьера к торжеству» и др. <i>Знакомиться</i> с профессией дизайнер интерьера.
Электротехнические работы. Бытовые электроприборы - 2 ч.				
53-54	Правила эксплуатации бытовых электроприборов. Размораживание холодильника, чистка,	https://strazhchistoty.ru/cleaning/cleandoc/grafiki-uborki-holodilnikov.html#_7	Размораживание холодильника. Чистка и дезинфекция холодильника. Замена ламп.	<i>Определять</i> потребность в бытовых электроприборах на кухне. <i>Находить</i> и представлять информацию об истории электроприборов. <i>Изучать</i> принципы действия и правила

	дезинфекция.			безопасной эксплуатации микроволновой печи, электрочайника, электроплиты и бытового холодильника, правилах ухода за электроприборами. <i>Заменять</i> перегоревшую лампу в холодильнике. <i>Разморозивать</i> холодильник. <i>Чистить</i> холодильник, плиту, электрочайник, микроволновую печь.
Основы проектирования. Творческое проектирование - 14 ч.				
53-54	План проекта. Дизайн-анализ проекта.	https://infourok.ru/ceci-i-zadachi-proekta-5292248.html	Определение цели, задач проекта. Составление плана проекта, дизайн-папки.	<i>Знакомиться</i> с примерами творческих проектов шестиклассников. <i>Определять</i> цель и задачи проектной деятельности. <i>Изучать</i> этапы выполнения проекта. <i>Находить</i> и <i>представлять</i> информацию. <i>Составлять</i> дизайн-папку и электронную презентацию проекта.
57-58	Генерирование идей. Выбор лучшей идеи.	https://infourok.ru/doklad-na-temu-proektnaya-deyatelnost-metody-generacii-idej-4169327.html	Зарисовка эскизов, анализ первоначальных идей проектного изделия. Выбор лучшей идеи.	Поиск информации. <i>Зарисовывать</i> и <i>фотографировать</i> наиболее интересные образцы изделий. <i>Создавать</i> графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора. <i>Анализировать</i> и <i>обосновывать</i> выбор лучшей идеи.
59-60	Экономическое обоснование проекта. Расчёт себестоимости изделия.	https://urok.1sept.ru/articles/681356	Изучение цен на рынке товаров и услуг. Расчёт себестоимости проекта.	<i>Находить</i> и <i>представлять</i> информацию, <i>изучать</i> цены на рынке товаров и услуг, <i>рассчитывать</i> первоначальную себестоимость изготовления проекта.
61-62	Составление технологичес	https://infourok.ru/urok-sostavlenie-tehnologicheskoy-	Планирование технологичес	<i>Планировать</i> технологию

	кой карты. Работа над изготовлением проекта.	karti-3768773.html	кого процесса. Изготовление проекта.	изготовления проекта. <i>Выполнять</i> проект по одному из разделов программы. <i>Обрабатывать</i> проектное изделие по индивидуальному плану.
63- 64	Реклама изделия. Оценка качества изделия и самооценка.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-reklama-tvorcheskogo-proekta-808820.html	Составление рекламного проспекта. Самооценка изделия, проекта.	<i>Находить</i> информацию, <i>изучать</i> образцы рекламных проспектов. <i>Разрабатывать</i> рекламный слоган и эмблему. <i>Рассчитывать</i> окончательную себестоимость проекта. <i>Осуществлять</i> самоконтроль и оценку качества готового изделия, работы над проектом.
65- 66	Презентация проекта. Контрольная работа «Защита проекта».	https://tvorcheskie-proekty.ru/node/75	Представлен е проекта. Защита проекта.	<i>Подготавливать</i> электронную презентацию проекта. <i>Составлять</i> доклад для защиты творческого проекта. <i>Защищать</i> творческий проект.
67- 68	Методы проектирован ия. Конструкторс ко- технологичес кая задача на переконструи рование.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-metodi-i-priyomi-resheniya-konstruktorskih-tehnologicheskikh-zadach-1034212.html	Анализ ошибок. Переконструи рование проекта с учётом ошибок.	<i>Анализировать</i> допущенные ошибки, <i>проектировать</i> изделие с учётом допущенных ошибок.

Тематическое планирование

7 класс

Количество часов: всего 68 часов, в неделю 2 часа

№	Тема урока	Интернет- ресурсы	Практическая часть	Вопросы воспитания
Технология обработки пищевых продуктов. Основы кулинарии – 16 ч.				
1-2	Инструктаж по охране труда. Физиология питания.	https://ohrana-tryda.com/node/715 https://tepka.ru/tehnologiya_7/1.html	Организация рабочего места. Оказание первой помощи при пищевых отравлениях.	<i>Формировать</i> овладение безопасными приемами при кулинарных работах. <i>Находить</i> и <i>представлять</i> информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. <i>Составлять</i> индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды и калорийности продуктов. <i>Оказывать</i> первую помощь при пищевых отравлениях.
3-4	Изделия из теста. Приготовление скороспелых блинов.	https://tepka.ru/tehnologiya_7/5.html https://tepka.ru/tehnologiya_6/26.html	Приготовление жидкого пресного теста. Приготовление блинов.	<i>Определять</i> качество муки органолептическими и лабораторными методами. <i>Приготавливать</i> изделия из жидкого теста. <i>Дегустировать</i> и <i>определять</i> качество готового блюда. <i>Находить</i> и <i>представлять</i> информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.
5-6	Приготовление пресного крутого теста. Приготовление хвороста, розанцев, калиток (по	https://tepka.ru/tehnologiya_7/6.html https://www.koolinar.ru/	Приготовление крутого пресного теста. Приготовление хвороста, карельских калиток,	<i>Подбирать</i> инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. <i>Планировать</i> последовательность технологических

	выбору).		пирогов для зятя, розанцев (по выбору).	операций по приготовлению теста и выпечки. <i>Выбирать и готовить</i> изделия из пресного крутого теста. <i>Сервировать</i> стол, <i>дегустировать</i> , <i>проводить</i> оценку качества выпечки. <i>Знакомиться</i> с профессией кондитер.
7-8	Приготовлен ие песочного теста. Приготовлен ие домашнего печенья.	https://tepka.ru/tehnologiya_7/6.html https://www.koolinar.ru/	Приготовлен ие песочного теста. Приготовлен ие домашнего печенья, орешков с кремом, торта "Крошка".	<i>Подбирать</i> инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. <i>Планировать</i> последовательность технологических операций по приготовлению песочного теста и выпечки. <i>Выбирать и готовить</i> изделия из пресного песочного теста. <i>Сервировать</i> стол, <i>дегустировать</i> , <i>проводить</i> оценку качества выпечки. <i>Знакомиться</i> с профессией кондитер.
9-10	Приготовлен ие изделий для праздничного стола. Приготовлен ие бисквитного торта.	https://tepka.ru/tehnologiya_7/6.html https://www.koolinar.ru/	Приготовлен ие бисквитного теста. Приготовлен ие торта, кекса, пирожных.	<i>Подбирать</i> инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. <i>Планировать</i> последовательность технологических операций по приготовлению бисквитного теста и выпечки. <i>Выбирать и готовить</i> изделия из пресного бисквитного теста. <i>Сервировать</i> стол, <i>дегустировать</i> , <i>проводить</i> оценку качества выпечки. <i>Знакомиться</i> с профессией кондитер.
11-	Сладкие	https://tepka.ru/tehnologiya_6/	Определение	<i>Подбирать</i> продукты,

12	блюда и десерты. Приготовлен ие желе.	27.html https://www.koolinar.ru/	<p>качества пищевых продуктов, входящих в состав кулинарного блюда. Приготовлен ие желе.</p>	<p>инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. <i>Определять</i> качество пищевых продуктов для приготовления желе. <i>Планировать</i> последовательность технологических операций по приготовлению желе. <i>Осваивать</i> безопасные приёмы труда. <i>Готовить и оформлять</i> желе. <i>Дегустировать и определять</i> качество приготовленного желе. <i>Знакомиться</i> с профессией кондитер сахаристых изделий. <i>Находить и представлять</i> информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления.</p>
13-14	Приготовлен ие мусса. Приготовлен ие безе.	https://tepka.ru/tehnologiya_7/8.html https://www.koolinar.ru/	<p>Приготовлен ие мусса. Приготовлен ие безе.</p>	<p><i>Подбирать</i> продукты, инструменты и приспособления для приготовления мусса и безе. <i>Определять</i> качество пищевых продуктов для приготовления мусса и безе. <i>Планировать</i> последовательность технологических операций по приготовлению мусса, безе. <i>Осваивать</i> безопасные приёмы труда. <i>Готовить и оформлять</i> мусс, безе. <i>Дегустировать и определять</i> качество приготовленного мусса, безе. <i>Знакомиться</i> с профессией кондитер сахаристых изделий.</p>

15-16	Заготовка продуктов: варенье из ягод. Контрольная работа (тест) "Основы кулинарии".	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-zagotovka-produktov-vprok-varene-1846017.html	Определение содержания нитратов в плодово-ягодной продукции. Приготовлен ие варенья из ягод. Мочение брусники. Тестирование .	<i>Определять</i> доброкачественность фруктов и ягод по внешнему виду и с помощью индикаторов. <i>Выполнять</i> кулинарную механическую обработку фруктов. <i>Осваивать</i> безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки фруктов. <i>Отрабатывать</i> точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. <i>Читать</i> технологическую документацию. <i>Соблюдать</i> последовательность приготовления по технологической карте. <i>Готовить</i> варенье из ягод и фруктов. <i>Находить и представлять</i> информацию о фруктах и ягодах, применяемых в консервировании. <i>Выполнять</i> тест по основам кулинарии, <i>анализировать</i> допущенные ошибки.
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 34 ч. Материаловедение - 4 ч.				
17-18	Волокна животного происхождения: шерсть, шёлк. Свойства тканей из шерстяных и шелковых волокон.	https://zhannet.jimdofree.com/учащимся/обслуживающий-труд/натуральные-волокна/	Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шёлка, шерсти. Определение свойств шерстяных и шёлковых тканей.	<i>Развивать</i> навыки находить и представлять информацию о производстве шерсти и шёлкоткачестве, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. <i>Изучать</i> свойства шерстяных и шёлковых тканей. <i>Определять</i> сырьевой состав тканей.
19-20	Саржевое и сатиновое переплетение в тканях. Уход за	https://2klena.ru/info/interesnye-stati/perepleteniya/	Определение лицевой и изнаночной сторон тканей	<i>Развивать</i> навыки определения лицевой и изнаночной стороны ткани. <i>Определять</i> виды переплетения нитей в

	одеждой из шерстяных и шелковых тканей.		саржевого и атласного переплетений . Чтение символов по уходу за одеждой.	ткани. Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения саржевого и атласного переплетений. Изучать символы по уходу за одеждой. Знакомиться с профессией художник по текстилю.
Машиноведение - 4 ч.				
21-22	Контрольная работа (тест) "Основы материаловедения". Устройство машинной иглы. Установка иглы.	https://tepka.ru/tehnologiya_6/5.html https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-mashinnaia-igla-ustanovka-mashinnoi.html https://pandia.ru/text/85/473/46439.php	Тестирование . Замена машинной иглы. Изготовление двойного, запошивочного шва.	<i>Выполнять</i> тест по основам материаловедения, <i>анализировать</i> допущенные ошибки. <i>Изучать</i> устройство машинной иглы. <i>Выполнять</i> установку машинной иглы. <i>Изучать</i> устройство регулятора натяжения верхней нитки. <i>Подготавливать</i> швейную машину к работе. <i>Овладевать</i> безопасными приёмами работы на швейной машине. <i>Выполнять</i> ручные работы: смётывание. <i>Выполнять</i> машинные работы: стачивание. <i>Выполнять</i> влажно-тепловые работы: отутюживание, приутюживание, заутюживание. <i>Изготавливать</i> образцы машинных швов: двойного, запошивочного.
23-24	Выполнение образцов машинных швов. Контрольная работа (тест) "Основы машиноведения".	https://zhannet.jimdofree.com/учащимся/обслуживающий-труд/машинные-швы/ https://pandia.ru/text/85/473/46439.php	Изготовление настрочного, накладного, расстрочного швов. Тестирование .	<i>Выполнять</i> ручные работы: смётывание, примётывание, намётывание. <i>Выполнять</i> машинные работы: стачивание, настрачивание, расстрачивание. <i>Выполнять</i> влажно-тепловые работы: отутюживание,

				<p>приутюживание, заутюживание, разутюживание.</p> <p><i>Изготавливать</i> образцы машинных швов: настрочного, расстрочного, накладного. <i>Выполнять</i> тест по основам машиноведения, <i>анализировать</i> допущенные ошибки.</p>
<p>Конструирование и моделирование швейных изделий - 6 ч.</p>				
25-26	<p>Снятие мерок.</p> <p>Построение чертежа прямой юбки.</p>	<p>https://zhannet.jimdofree.com/учащимся/обслуживающий-труд/конструирование-и-моделирование/</p>	<p>Снятие мерок.</p> <p>Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4.</p>	<p><i>Снимать</i> мерки с фигуры человека и <i>записывать</i> результаты измерений. <i>Рассчитывать</i> по формулам отдельные элементы чертежей поясных изделий. <i>Строить</i> чертёж прямой юбки. <i>Находить</i> и <i>представлять</i> информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.</p>
27-28	<p>Построение чертежа конической юбки.</p> <p>Построение чертежа клиневой юбки.</p>	<p>https://zhannet.jimdofree.com/учащимся/обслуживающий-труд/конструирование-и-моделирование/</p>	<p>Построение чертежа конической юбки: солнце, полусолнце, клёш.</p> <p>Построение чертежа клиневой юбки.</p>	<p><i>Рассчитывать</i> по формулам отдельные элементы чертежей поясных изделий. <i>Строить</i> чертежи конических юбок, клиневой юбки. <i>Находить</i> и <i>представлять</i> информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.</p>
29-30	<p>Моделирование юбок.</p> <p>Изготовление выкройки юбки.</p>	<p>https://zhannet.jimdofree.com/учащимся/обслуживающий-труд/конструирование-и-моделирование/</p>	<p>Моделирование различных фасонов юбок.</p> <p>Изготовление выкройки юбки.</p> <p>Перенос выкройки из журнала мод.</p>	<p><i>Выполнять</i> эскизы юбок. <i>Изучать</i> приёмы моделирования юбки с расширением и заужением книзу. <i>Изучать</i> приёмы моделирования юбки со складками, на кокетке, со сборками. <i>Моделировать</i> выкройку юбки по индивидуальным меркам. <i>Получать</i> выкройку</p>

				изделия из журнала мод. <i>Готовить</i> выкройку изделия к раскрою. <i>Знакомиться</i> с профессией художник по костюму. <i>Находить и представлять</i> информацию о выкройках.
Технология изготовления швейных изделий - 14 ч.				
31-32	Правила раскрой. Раскрой юбки.	https://tepka.ru/tehnologiya_6/12.html	Подготовка ткани к раскрою, экономная раскладка выкройки на ткани. Раскрой юбки.	<i>Выполнять</i> отутюживание ткани, экономную раскладку выкройки юбки на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка. <i>Выполнять</i> обмеловку деталей с учётом припусков на швы. <i>Выполнять</i> раскрой деталей юбки. <i>Знакомиться</i> с профессией закройщик.
33-34	Инструктаж по охране труда. Подготовка юбки к примерке.	https://tepka.ru/tehnologiya_7/26.html https://tepka.ru/tehnologiya_6/13.html	Организация рабочего места. Перенос контурных и контрольных линий и точек. Сметывание деталей юбки для примерки.	<i>Формировать</i> овладение безопасными приёмами труда при работе с тканью. <i>Переносить</i> контурные и контрольные линии и точки. <i>Выполнять</i> ручные работы: сметывание, примётывание, замётывание. <i>Выполнять</i> подготовку юбки к примерке.
35-36	Проведение примерки. Осноровка юбки после примерки.	https://tepka.ru/tehnologiya_6/13.html	Проведение примерки. Осноровка юбки после примерки.	<i>Проводить</i> примерку юбки. <i>Устранять</i> дефекты после примерки. <i>Обрабатывать</i> юбку по индивидуальному плану. <i>Знакомиться</i> с профессией портной легкой одежды, швея.
37-38	Обработка вытачек. Обработка боковых срезов.	https://tepka.ru/tehnologiya_6/11.html	Обработка вытачек. Обработка боковых срезов.	<i>Выполнять</i> стачивание вытачек, боковых срезов, среднего шва. <i>Проводить</i> обмётывание боковых срезов, среднего и нижнего срезов. <i>Осуществлять</i>

				самоконтроль и оценку качества работы, анализировать ошибки.
39-40	Влажно-тепловая обработка юбки. Обработка застежки тесьмой-молнией.	https://tepka.ru/tehnologiya_6/11.html	Заутюживание вытачек. Разутюживание боковых швов. Обработка застежки тесьмой-молнией.	<i>Проводить</i> заутюживание вытачек, разутюживание боковых швов, среднего шва. Выполнять примётывание и притачивание тесьмы-молнии. <i>Обрабатывать</i> средний шов юбки застёжкой-молнией.
41-42	Обработка пояса. Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.	https://tepka.ru/tehnologiya_7/25.html https://tepka.ru/tehnologiya_6/11.html	Обработка пояса. Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.	<i>Дублировать</i> деталь пояса клеевой прокладкой. <i>Выполнять</i> обработку верхнего среза юбки притачным поясом, подкройной обтачкой. <i>Выполнять</i> машинные работы: притачивание, обтачивание, настрачивание пояса, обтачки. <i>Осуществлять</i> самоконтроль и оценку качества работы, анализировать ошибки. <i>Проводить</i> декотирование и дублирование деталей пояса, обтачки, приутюживание, заутюживание пояса, обтачки.
43-44	Обработка нижнего среза юбки. Контрольная работа (тест) по конструированию, моделированию, изготовлению изделий.	https://tepka.ru/tehnologiya_6/11.html https://testschool.ru/2020/07/30/test-po-tehnologii-konstruirovanie-modelirovanie-izdelij-6-klasse/	Окончательная обработка юбки. Тестирование .	<i>Выполнять</i> ручные работы: выравнивание нижнего среза юбки, замётывание, подшивание прямыми потайными стежками, пришивание пуговицы. <i>Проводить</i> влажно-тепловую обработку готового изделия: отутюживание. <i>Осуществлять</i> самоконтроль и оценку качества готового изделия. <i>Выполнять</i> тест по технологии изготовления швейных изделий, анализировать ошибки.

Рукоделие. Художественные ремесла. Вышивка - 6 ч.				
45-46	Карельская вышивка. Счётные швы.	http://rk.karelia.ru/special-projects/100-simvolov-karelii/karelskaya-vyshivka/	Зарисовка традиционных орнаментов. Определение традиционного колорита и материалов для вышивки.	<i>Находить и представлять</i> информацию о народных промыслах Карелии, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.
47-48	Знакомство с орнаментальной полосой. Выполнение орнамента счётным швами.	https://wiki-karelia.ru/articles/kultura-regiona/karelskaia-vyshivka/ https://infourok.ru/simvolika-karelskoj-vyshivki-4772607.html	Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.	<i>Зарисовывать</i> природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. <i>Выполнять</i> эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. <i>Создавать</i> графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора.
49-50	Работа над изделием с использованием счётных швов. Окончательная отделка вышивки.	https://kizhi.karelia.ru/media/library/files/2111/vyshivka_shemy_2.pdf	Вышивание выбранного узора на изделии. Окончательная отделка вышивки.	<i>Выполнять</i> украшение изделия счётными швами: крестом, набором, гобеленовым швом. <i>Обрабатывать</i> выбранное изделие по индивидуальному плану. <i>Анализировать</i> допущенные ошибки.
Технология ведения дома - 4 ч.				
51-52	Эстетика и экология жилища. Способы оформления интерьера.	https://zhannet.jimdofree.com/учащимся/обслуживающий-труд/технология-ведения-дома/	Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей, кухни-студии, спальни (по выбору). Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.	<i>Находить и представлять</i> информацию о современных стилях в интерьере, об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. <i>Знакомиться</i> с понятием «умный дом». <i>Делать</i> планировку комнаты с помощью шаблонов и ПК. <i>Выполнять</i> эскизы интерьера с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. <i>Выполнять</i> электронную презентацию на тему «Освещение жилого

				дома», «Экология жилища», «Стили оформления интерьера». Знакомиться с профессией дизайнер интерьера.
53-54	Виды штор. Декорирование окон шторами.	https://pro-mebel-textile.ru/pro-tekstil-v-interere/vse-pro-shtory/120-vidy-shtor	Пришивание шторной ленты. Изготовление классических, французских, австрийских штор.	<i>Развивать</i> эстетическое сознание. <i>Изучать</i> виды занавесей для окон и <i>выполнять</i> макет оформления окон различными видами штор. Знакомиться с профессией дизайнер штор.
Электротехнические работы - 2 ч.				
55-56	Электроосветительные и электронгревательные приборы. Электроприводы.	https://videouroki.net/video/39-ehlektroosvetitelnye-pribory.html	Подбор бытовых приборов по их мощности. Замена гальванических элементов питания.	<i>Находить</i> и <i>представлять</i> информацию о видах и функциях бытовых приборов, гальванических источниках тока, их сравнительных характеристиках и области применения, об электродвигателях постоянного и переменного тока, их устройстве и области применения, об использовании коллекторных электродвигателей в бытовой технике. <i>Выбирать</i> оптимальный режим работы нагревательных приборов. <i>Изучать</i> пути экономии электрической энергии. <i>Заменять</i> элементы питания. <i>Знакомиться</i> с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, пылесоса, обогревателя.
Основы проектирования. Творческое проектирование - 12 ч.				

57-58	План проекта. Дизайн-анализ проекта.	https://infourok.ru/celi-i-zadachi-proekta-5292248.html	Определение целей, задач проекта. Составление плана проекта. Поиск информации. Разработка проекта.	<i>Знакомиться</i> с примерами творческих проектов семиклассников. <i>Определять</i> цель и задачи проектной деятельности. <i>Изучать</i> этапы выполнения проекта. <i>Находить и представлять</i> информацию. <i>Составлять</i> дизайн-папку и электронную презентацию проекта.
59-60	Генерирование идей. Выбор лучшей идеи.	https://infourok.ru/doklad-na-temu-proektnaya-deyatelnost-metody-generacii-idej-4169327.html	Поиск информации. Зарисовка эскизов, анализ первоначальных идей изделия. Обоснование выбора лучшей идеи.	<i>Находить</i> информацию. <i>Зарисовывать и фотографировать</i> наиболее интересные образцы изделий. <i>Создавать</i> графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора. <i>Анализировать и обосновывать</i> выбор лучшей идеи.
61-62	Экономическое обоснование проекта. Расчёт себестоимости изделия.	https://urok.1sept.ru/articles/681356	Изучение цен на рынке товаров и услуг. Расчёт себестоимости проекта.	<i>Находить и представлять</i> информацию, <i>изучать</i> цены на рынке товаров и услуг, <i>рассчитывать</i> первоначальную себестоимость изготовления проекта.
63-64	Составление технологической карты. Работа над изготовлением проекта.	https://infourok.ru/urok-sostavlenie-tehnologicheskoy-karti-3768773.html	Планирование технологического процесса. Изготовление проекта.	<i>Планировать</i> технологию изготовления проекта. <i>Выполнять</i> проект по одному из разделов программы. <i>Обрабатывать</i> проектное изделие по индивидуальному плану.
65-66	Презентация проекта. Контрольная работа «Защита проекта».	https://tvorcheskie-proekty.ru/node/75	Представление проекта. Защита проекта.	<i>Подготавливать</i> электронную презентацию проекта. <i>Составлять</i> доклад для защиты творческого проекта. <i>Защищать</i>

				творческий проект.
67-68	Методы проектирования. Конструкторско-технологическая задача на переконструирование.	https://portal.tpu.ru/SHARED/1/LBA/learning/ingenering/Tab/Lecture_01.pdf	Анализ ошибок. Переконструирование проекта с учётом допущенных ошибок.	<i>Анализировать допущенные ошибки, проектировать изделие с учётом допущенных ошибок.</i>

Тематическое планирование

9 класс

Количество часов: всего 34 часа, в неделю 1 час

№	Тема урока	Интернет- ресурсы	Практическая часть	Вопросы воспитания
Технология обработки пищевых продуктов – 5ч.				
1. 2.	Сервировка стола к обеду. Составление меню праздничного стола.	https://kitchendecorium.ru/accessories-decor/dekorirovanie/servirovka-stola-teoriya-i-praktika-za-6-shagov.html	Сервировка стола к обеду. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.	<i>Подбирать</i> столовое бельё, столовые приборы и посуду для сервировки стола. <i>Складывать</i> салфетки. <i>Составлять</i> меню. <i>Рассчитывать</i> количество и стоимость продуктов.
3. 4.	Заготовка продуктов. Приготовление компота из слив.	https://www.koolinar.ru/	Первичная обработка ягод и плодов для компота. Стерилизация и укупорка банок с компотом.	<i>Определять</i> качество фруктов и ягод. <i>Выполнять</i> первичную обработку фруктов и ягод. <i>Осваивать</i> безопасные приёмы работы с ножом и приспособлениями, с горячей жидкостью.
5	Контрольно-практическая работа по кулинарии.	https://www.koolinar.ru/	Приготовление блюда из мяса, птицы, овощей, теста по выбору.	<i>Соблюдать</i> последовательность приготовления блюд по технологической карте. <i>Овладевать</i> навыками деловых, уважительных, культурных отношений..
Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание на спицах - 6 ч.				
6. 7.	История вязания на спицах. Основные приемы техники вязания.	https://infourok.ru/urok-po-tehnologii-v-om-klasse-vyazanie-na-spicah-materiali-i-instrumenti-dlya-vyazaniya-468984.html	Подбор ниток и спиц по номеру. Набор первоначального ряда.	<i>Анализировать</i> особенности декоративно-прикладного искусства народов России и Карелии. <i>Овладевать</i> безопасными приёмами труда. <i>Изучать</i> материалы и инструменты для вязания.
8. 9.	Выполнение лицевой и изнаночной петли. Образец чулочной вязки.	https://vjazanie.info/category/spicami https://club-rukodelie.com/	Выполнение лицевой и изнаночной петли. Вязание образца чулочной вязки.	<i>Вязать</i> образцы спицами. <i>Зарисовывать и фотографировать</i> наиболее интересные образцы. <i>Знакомиться</i> с профессией вязальщица.

10.	Образец резинки.	http://prjaga.com/uzory-vyazaniya/spicami	Вязание образца резинки.	<i>Вязать</i> образцы спицами. <i>Читать</i> схемы вязания. <i>Знакомиться</i> с профессией вязальщица.
11.	Образец путанки.		Вязание образца путанки.	
Валяние - 4 ч.				
12.	История валяния.	https://redsol.ru/valyanie/istoriya-vozniknoveniya-feltinga	Организация рабочего места. Выполнение изделий в технике валяния шерсти.	<i>Изучать</i> работы декоративно-прикладного искусства <i>Овладевать</i> приёмами труда. <i>Изучать</i> материалы и инструменты для валяния. <i>Подбирать</i> нитки для валяния.
13.	Технология мокрого валяния.			
14.	Выполнение работ в технике фелтинга. Контрольная работа (тест) "Основы рукоделия".	https://redsol.ru/valyanie/istoriya-vozniknoveniya-feltinga	Выполнение работ в технике фелтинга. Тестирование.	<i>Соблюдать</i> последовательность изготовления по инструкционной карте. <i>Выполнять</i> тест по основам рукоделия, <i>анализировать</i> допущенные ошибки.
15.				
Технология ведения дома - 4 ч.				
16.	Бюджет семьи.	https://infourok.ru/prezentaciya-potrebitelskaya-korzina-i-prozhitochniy-minimum-1139720.html	Изучение цен на рынке товаров и услуг. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.	<i>Формировать</i> качества рачительной хозяйки. <i>Оценивать</i> имеющиеся и возможные источники доходов семьи. <i>Изучать</i> цены на рынке товаров и услуг. <i>Исследовать</i> стоимость потребительской корзины в регионе.
17.	Потребительская корзина.			
18.	Планирование расходов на основе потребностей семьи.	https://ppt-online.org/411517	Расчёт расходов на питание и одежду семьи. Определение расхода и стоимости коммунальных услуг за месяц.	<i>Анализировать</i> потребности членов семьи. <i>Планировать</i> недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. <i>Анализировать</i> качество и потребительские свойства товаров.
19.	Права потребителя и их защита.			
Электротехнические работы. - 2 ч.				
20.	Электротехнические	https://vamfaza.ru/svetodiodnogo-osveshhenija/	Подбор бытовых	<i>Знакомиться</i> со схемой квартирной

21.	устройства. Источники света, светодиоды.		электроприбо ров по их мощности. Замена ламп.	электропроводки. <i>Знакомиться</i> с понятием «умный дом». <i>Изучать</i> технические характеристики ламп накаливания, люминесцентных и светодиодных ламп. <i>Заменять</i> перегоревшие лампы. <i>Изучать</i> пути экономии электроэнергии в быту. <i>Знакомиться</i> со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения.
Профессиональное самоопределение - 4 ч.				
22. 23.	Сферы производства и разделение труда. Отрасли промышленно сти Карелии.	https://wiki- karelia.ru/articles/promyshlennost-i- proizvodstvo-karelii5464/	Анализ структуры предприятия легкой промышленно сти. Анализ профессионал ьного деления работников предприятия.	<i>Анализировать</i> структуру предприятия и профессиональное разделение труда. <i>Разбираться</i> в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация».
24. 25.	Основы производства пищевой промышленно сти. Экскурсия в школьную столовую.	https://myslide.ru/presentation/pi shhevaya-promyshlennost	Анализ структуры предприятия пищевой промышленно сти. Экскурсия в школьную столовую.	<i>Анализировать</i> предложения работодателей на региональном рынке труда. <i>Искать</i> информацию о возможностях получения профессионального образования. <i>Знакомиться</i> с планировкой, правилами содержания помещений школьной столовой.
Основы проектирования. Творческое проектирование - 9 ч.				
26. 27.	План проекта. Дизайн- анализ проекта.	https://infourok.ru/celi-i- zadachi-proekta-5292248.html	Определение целей, задач проекта. Составление плана проекта, дизайн-папки проекта. Расчёт себестоимост и проекта.	<i>Знакомиться</i> с примерами творческих проектов. <i>Определять</i> цель и задачи проектной деятельности. <i>Изучать</i> этапы выполнения проекта. <i>Находить и</i> <i>представлять</i> информацию. <i>Составлять</i> дизайн- папку и электронную

				презентацию проекта.
28. 29.	Генерирование идей. Выбор лучшей идеи.	https://4brain.ru/blog/методы-генерирования-идей/	Поиск информации. Зарисовка эскизов, анализ первоначальных идей проектного изделия. Обоснование выбора лучшей идеи.	<i>Находить и анализировать</i> информацию. <i>Зарисовывать и фотографировать</i> наиболее интересные образцы изделий. <i>Создавать</i> графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора. <i>Анализировать и обосновывать</i> выбор лучшей идеи.
30. 31.	Составление технологической карты. Работа над изготовлением проекта.	https://infourok.ru/urok-sostavlenie-tehnologicheskoy-karti-3768773.html	Планирование технологического процесса. Изготовление проекта.	<i>Планировать</i> технологию изготовления проекта. <i>Выполнять</i> проект по одному из разделов программы. <i>Обрабатывать</i> проектное изделие по индивидуальному плану.
32. 33.	Контрольная работа (тест) «Основы проектирования». Защита проекта.	https://urok.1sept.ru/articles/514009 https://tepka.ru/tehnologiya_7/36.html	Представление проекта и его защита. Тестирование.	<i>Составлять</i> доклад для защиты творческого проекта. <i>Защищать</i> творческий проект. <i>Выполнять</i> тест по основам проектирования.
34.	Конструкторская задача на переконструирование.	https://tepka.ru/tehnologiya_7/36.html	Переконструирование проекта с учётом допущенных ошибок.	<i>Развивать</i> опыт рефлексивно-оценочной деятельности.