

Приложение к ООП ООО МАОУ СОШ № 29

**Рабочая программа
по технологии
направление «Технологии ведения дома»
(5 класс-70 часов)**

Учителей технологии: Басалыга Г.В.
(высшая квалификационная категория)
Машталер Е.В.
(высшая квалификационная категория)

г. Калининград
2023

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в

выполняемых технологических процессах.

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

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

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

6) владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

7) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

8) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

9) Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

10) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 10) разработка плана продвижения продукта;
- 11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- 12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- 13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 24) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 25) расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение методов художественного проектирования одежды;
- 17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 18) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Внутрипредметный модуль «Здоровое питание»

Обучающиеся должны знать /понимать:

- - Правила техники безопасности санитарии и гигиены при выполнении кулинарных работ;
- -этапы развития кулинарии в России;
- -Пищевые вещества и их значение для здоровья человека;
- -основы рационального питания;
- -способы обработки пищевых продуктов и преимущества приготовления блюд на пару;
- - возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением животных и растительных продуктов питания;
- -Питательную ценность овощей и условия сохранения в них витаминов;
- -лечебно-профилактические свойства молока и кисломолочной продукции;
- -искусство сервировки, способы сворачивания салфеток и правила поведения за столом;
- -номы потребления сахара и соли для человека;
- -способы заготовки продуктов с сохранением в них полезных веществ;
- -достоинства и недостатки вегетарианства, голодания, сыроядения и других теорий о питании;

Обучающиеся должны уметь:

- -приготавливать травяные чаи;
- -подсчитывать калорийность блюд;
- -приготавливать блюда из овощей, молока и молочных продуктов;
- -приготавливать блюда на пару;
- -приготавливать мясные и рыбные блюда, блюда из пищевых растений;
- -складывать салфетки разными способами, сервировать стол;
- -составлять индивидуальный рацион питания;
- -составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- -выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- -организовывать своё здоровое питание в домашних условиях;
- -применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- -соблюдать правила этикета за столом;
- -определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- -оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, отвечающие требованиям здорового питания; красиво их подавать и сервировать стол.

2. Содержание учебного предмета

Модуль 1. Основные этапы творческой проектной деятельности (2 часа)

Теоретические сведения

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.
Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Практическая работа

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Модуль 2 .Основы производства (2 часа)

Теоретические сведения

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления.

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Потребительские блага. Материальные и нематериальные блага. Производство потребительских благ. Профессии и производство.

Практическая работа

Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека.

Модуль 3. Технология (2 часа)

Теоретические сведения

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация производств и технологий.

Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ. Профессии и производство.

Практическая работа

Составить список технических средств, которые используются семьей для приготовления пищи

Модуль 4. Техника (2 часа)

Теоретические сведения

Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов. Назначение и виды швейной машины. Приводы швейной машины. Устройство швейной машины. Правила безопасной работы на швейной машине. Профессии и производство.

Практическая работа

Ознакомление с имеющимися в мастерских видами техники: инструментами, механизмами. Изучение правил поведения и безопасной работы в учебной мастерской. Правила т/б при работе на швейной машине.

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (20 часов)

Теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.

Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала.

Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.

Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия

из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани.

Основные операции при ручных работах: перенос пиний выкройки на детали кроя, стежками предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание.

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Профессии и производство.

Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивки простейшими швами.

Практическая работа

Изготовление макета полотняного переплетения ткани. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Упражнение на швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Отделка проектного изделия по индивидуальному плану.

Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 часа)

Теоретические сведения

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии. Профессии и производство.

Практическая работа

Изготовление игрушки «Йо-йо»

Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации (2 часа)

Теоретические сведения

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Каналы восприятия информации человеком. Профессии и производство.

Практическая работа

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Модуль 8. Технологии растениеводства (2 часа)

Теоретические сведения

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. Профессии и производство.

Практическая работа

Определение групп и полезных свойств культурных растений

Модуль 9. Технологии животноводства (2 часа)

Теоретические сведения

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Профессии и производство.

Практическая работа

Ознакомление с правилами поведения при общении с животными и с технологией запрягания лошадей для верховой езды.

Модуль 10. Социальные технологии (2 часа)

Теоретические сведения

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия. Виды социальных технологий. Содержание социальных технологий. Профессии и производство.

Практическая работа

Тесты по оценке свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

Модуль 11. Технологии производства и обработки пищевых продуктов (10 часов)

Теоретические сведения

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.

Практическая работа.

Приготовление бутербродов и горячих напитков. Приготовление блюд из яиц. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей. Сервировка стола.

Внутрипредметный модуль «Здоровое питание» (20 часов)

Вводное занятие(1час)

Цели и задачи курса. Значение питания для жизнедеятельности организма человека. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Общие сведения об оборудовании кухни. Современная техника для приготовления пищи в домашних условиях.

Практическая работа. Изучение инструкций по безопасности труда, санитарии и гигиене.

Объекты труда Инструкции по технике безопасности.

Наука о питании(2часа)

Развитие науки о питании. Достоинства и недостатки вегетарианства, лечебного голодания, сыроедения, теорий питания А.М.Уголева, Г.Шелтона, диеты Г.С.Шаталовой, П.Брегга и др. Пища и болезни. Опасность недоедания и переедания для организма. Продукты, вызывающие аллергическую реакцию.

Практическая работа. Построение индивидуального рациона

Основы здорового питания(2часа)

Физиология питания Пищевые вещества и их значение. Питание и здоровье.

Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека.

Потребность в пище в зависимости от пола, возраста, физических нагрузок. Составление меню на день.

Практическая работа. Подсчет калорийности блюд.

Объекты труда. Рецепты блюд. Таблицы калорийности продуктов.

Значение животных продуктов в питании человека (2часа).

Животные продукты питания и их значение для жизнедеятельности организма.

Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением животных продуктов питания.

Практическая работа . Приготовление мясных или рыбных блюд.

Объекты труда. Запеченное мясо с овощами, рыбная запеканка.

Значение растительных продуктов в питании человека (2часа).

Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней.

Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания. Грибы съедобные, способы их обработки и применение в кулинарии. Отравления ядовитыми грибами, оказание первой помощи.

Практическая работа . Приготовление блюд из пищевых растений.

Объекты труда . Картофельные оладьи, капустные котлеты, салат из фасоли.

Роль молочных продуктов в питании человека (2часа)

Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи.

Практическая работа . Приготовление блюд из молока и молочных продуктов.

Объекты труда . Молочная Злапша, Пирог из творога.

Творческие, проектные работы(4часа)

Темы проектов:

- «Будем здоровы».
- «Овощи, ягоды и фрукты - самые витаминные продукты».
- «Витаминный салатик».
- «Роль мясных блюд в питании человека».
- «Роль рыбных блюд в питании человека».

- «Роль растительных продуктов в питании человека».
- «Рациональное питание».
- «Меню праздника».
- «Сервировка праздничного стола»

3. Тематическое планирование с учётом рабочей программы воспитания

Разделы и темы уроков	Количество часов
Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2
Сущность творчества и проектной деятельности	1
Пр.р. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.	1
Модуль 2. Производство	2
Что такое техносфера	1
Пр.р. Составить список технических средств, которые используются семьей для приготовления пищи	1
Модуль 3. Технология	2
Что такое технология Классификация производств и технологий	1
Пр. р. Составить список технических средств, которые используются семьей для приготовления пищи	1
Модуль 4. Техника	2
Техника и её классификация. Швейная машина.	1
Пр.р. Изучение правил поведения и безопасной работы в учебной мастерской. Правила т/б при работе на швейной машине.	1
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	14
Текстильные материалы	1
Свойства тканей из натуральных волокон	1
Обработка текстильных материалов с помощью ручных инструментов.Правила т/б при работе с ручными инструментами	1
Изготовление образцов ручных стежков	1
Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.	1
Изготовление выкроек проектного изделия	1
Технология раскроя швейного изделия	1
Пр.р. Раскрой проектного изделия.	1
Технология подготовки деталей кроя к обработке	1
Пр.р. Подготовка деталей кроя к обработке проектного изделия	1
Машинная обработка текстильных материалов.	1
Изготовление образцов машинных швов	1
Основные операции при машинной обработке изделия	1

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану	1
Машинная обработка проектного изделия	1
Пр.р Обработка проектного изделия по плану	1
Машинная обработка проектного изделия. ВТО изделия	1
Влажнотепловая обработка готового изделия. Правила т/б при ВТО.	1
Технологии отделки текстильных материалов	1
Пр.р. Вышивка простейшими швами	1
Отделка проектного изделия.	1
Пр.р. Отделка проектного изделия вышивкой простейшими швами	1
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии	2
Что такое энергия. Виды энергии	1
Контрольная работа за полугодие	1
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации	2
Информация и ее виды.	1
Пр.р. Определить содержание информации в зависимости от установки на то, что надо увидеть.	1
Модуль 8. Технология растениеводства	2
Характеристика и классификация культурных растений	1
Пр.р. Определение полезных свойств культурных растений	1
Модуль 9. Технология животноводства	
Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей.	2
Пр р. Ознакомление с правилами поведения при общении с животными и с технологией запрягания лошадей для верховой езды.	1
Модуль 10. Социальные технологии	1
Сущность и особенности социальных технологий. Потребности людей	2
Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.	1

Модуль 11.Технология обработки пищевых продуктов	10
Основы рационального питания	2
Технология сервировки стола. Правила этикета	1
Бутерброды и горячие напитки	1
Пр.р. Приготовление бутербродов и горячтх напитков	8
Блюда из яиц	1
Пр.р. Приготовление блюд из яиц	1
Технологии обработки овощей и фруктов	1
Пр.р. Приготовление салата из овощей или фруктов	1
Тепловая обработка овощей	1
Пр.р. Приготовление блюд из вареных овощей	1
Внутрипредметный модуль «Здоровое питание»	20
Вводное занятие.	1
Наука о питании.	1
Подсчет калорийности.	1
Санитария и гигиена на кухне	1
Основы здорового питания	1
П.р. Составление индивидуального рациона.	1
Безопасные приемы работы на кухне	1
Сервировка стола	1
Животные продукты питания.	1
П.р. Приготовление блюд из мясных или рыбных продуктов.	1
Растительные продукты питания.	1
П.р. Приготовление блюд из пищевых растений.	1
Роль молока и молочных продуктов в питании человека	1
П.р. Приготовление блюд из молока и молочных продуктов.	1
Запуск мини-проекта	1
Разработка вариантов решения проблемы	1
Контрольная работа за год	1
Выполнение проекта	1
Анализ и самооценка проекта .	1
Защита проекта	1