

## Аннотация к рабочей программе учебного предмета «Технология» 5 класс

### I. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология».

Название раздела	Предметные результаты		Метапредметные результаты	Личностные результаты
	Ученик научится	Ученик получит возможность для формирования		
<p><b>Современные материалы, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;</li> <li>• называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;</li> <li>• объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;</li> <li>• проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;</li> <li>• Определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;</li> <li>• Обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;</li> <li>• Составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);</li> <li>• Работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;</li> <li>• Наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;</li> <li>• Самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;</li> <li>• Делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;</li> <li>• Интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование</li> </ul>

			<p>собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм</li> <li>• Корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен); Критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его.</li> </ul>	компетенций анализа
<p><b>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;</li> <li>• оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;</li> <li>• прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;</li> <li>• в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;</li> <li>• проводить оценку и испытание полученного продукта;</li> <li>• проводить анализ потребностей в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;</li> <li>• модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельностью и в соответствии с их</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);</li> <li>• Определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;</li> <li>• Описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;</li> <li>• Планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.</li> <li>• Находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;</li> <li>• Работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;</li> <li>• Оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;</li> <li>• Обосновывать достижимость цели выбранным</li> </ul>	Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде.

<p>тех или иных материальных или информационных продуктах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;</li> <li>анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;</li> <li>проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих: <ul style="list-style-type: none"> <li>изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;</li> <li>модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;</li> <li>определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);</li> <li>встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;</li> <li>изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;</li> </ul> </li> <li>проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:</li> </ul>	<p>характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации и описание в виде инструкции или технологической карты;</li> <li>оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.</li> </ul>	<p>способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);</li> <li>Выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;</li> <li>Делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.</li> <li>Выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи.</li> </ul>	
---	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"><li>– оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);</li><li>– обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;</li><li>– разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;</li><li>• проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:<ul style="list-style-type: none"><li>– планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);</li><li>– планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;</li><li>– разработку плана продвижения продукта;</li></ul></li><li>• проводить и анализировать</li></ul>			
--	--	--	--	--

	<p>конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).</p>			
<p><b>Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,</li> <li>• характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,</li> <li>• разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,</li> <li>• характеризовать группы предприятий региона проживания,</li> <li>• характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,</li> <li>• анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,</li> <li>• анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,</li> <li>• анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,</li> <li>• получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>и предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;</i></li> <li>• <i>анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);</li> <li>• Обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов; Корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.</li> </ul>

	<p>производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.</li> </ul>	<p><i>производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.</i></p>		
--	--	---	--	--

**Содержание учебного предмета технология  
5 класс**

Название раздела	Краткое содержание	Кол-во часов
<p><b>1. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности</b></p>	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b>  <i>Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Цели и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части проекта. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов</i> Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b>  <i>Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Техники проектирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов</i> Разработка и изготовление материального продукта. Планирование материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов. Разработка проектного замысла по алгоритму. Составление технологической карты известного технологического процесса. Составление программы изучения потребностей. Способы выявления потребностей. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b>  <i>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий.</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>8</b></p>

<p><b>2. Общая технология</b></p>	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b>  <i>Потребности и технологии. Развитие потребностей и развитие технологий. Понятие технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям. Виды технологий по сферам производства (материальные, информационные, социальные технологии). Технологии в сфере быта. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.</i></p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b>          Закономерности технологического развития. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Проектирование кухни с помощью ПК. Подготовка рефератов.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b>          Ознакомление с различными профессиями, с <i>предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий.</i></p>	<p>5</p>
<p><b>2. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b></p>	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b>  <i>Энергетическое обеспечение кухни. Электроприборы. Бытовая техника и её развитие. Электробезопасность в быту и экология жилища.</i> Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b>          Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение</p>	<p>1</p>



	<p>безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p>	
<p><b>3. Технологии обработки пищевых продуктов</b></p>	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p> <p><i>Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, 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. Технологии получения, преобразования и использования энергии. <i>Культура потребления: выбор продукта.</i> Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов: посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</i></p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b></p> <p>Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков</p>	<p>12</p>

	<p>(чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. <i>Составление технологической карты известного технологического процесса приготовления блюд.</i></p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p> <p><i>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся.</i></p>	
<p><b>4. Техника</b></p>	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p> <p>Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов. Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b></p> <p>Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов техники. Составление иллюстрированных проектных образов техники по отдельным отраслям и видам. <i>Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.</i></p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p> <p><i>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий</i></p>	<p>2</p>
<p><b>5. Технологии получения, обработки,</b></p>	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p> <p><i>Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные</i></p>	<p>42</p>

**преобразования и использования материалов**

*материалы.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. *Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Эскизы и чертежи.* 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 чертежей выкроек изделий. Понятие о *моделировании* одежды. Правила безопасной работы ножницами. *История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт. Автоматизация производства.* Порядок соединения деталей. 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. Приемы 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. Уход за швейной машиной. 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. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя, предохранение срезов от осыпания - ручное обметывание. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в проектировании вышивки крестом. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

**Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и

	<p>изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Упражнение на швейной машине. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. <i>Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Понятие модели. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Техники конструирования, моделирования. Порядок действий по сборке конструкции швейного изделия. Способы соединения деталей. Технологический узел.</i></p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p> <p><i>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий</i></p>	
	Итого	70

**Календарно-тематическое планирование  
5 класс**

№	Изучаемый раздел, тема урока	Календ. сроки	Факт. сроки
<b>Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности (4 часа)</b>			
1	Вводный урок. Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. <i>Потребности. Иерархия потребностей</i>		
2	<i>Общественные потребности. Потребности и цели.</i> Творческая проектная деятельность. Этапы выполнения проекта		
3	<i>Реклама. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности</i> Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов		
4	<i>Входная контрольная работа</i>		
<b>Общая технология (5 часа), технологии получения, преобразования и использования энергии (1 час)</b>			
5	Запуск проекта №1 "Кухня моей мечты". <i>Потребности и технологии. Развитие потребностей и развитие технологий. Понятие технологии.</i>		
6	<i>Технологии в сфере быта.</i> Интерьер кухни, оборудование. Планировка кухни-столовой.		
7	<i>Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Электробезопасность в быту и экология жилища.</i>		
8	<i>Работа над творческим проектом. Разработка вариантов решения проблем.</i>		
9	<i>Способы представления технической и технологической информации. Оформление документации</i>		
10	Защита проекта «Кухня моей мечты». Практическая работа.		
<b>Технологии обработки пищевых продуктов (12 часов)</b>			
11	Запуск проекта №2 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» Санитария и гигиена. <i>Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов</i>		
12	<i>Современные промышленные технологии получения продуктов питания.</i> Физиология питания. Практическая работа.		
13	Бутерброды и горячие напитки		
14	Приготовление бутербродов и горячих напитков. Практическая работа.		

15	Технологии обработки овощей и фруктов		
16	Приготовление и оформление блюд из сырых овощей или фруктов. Практическая работа		
17	<i>Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.</i> Тепловая обработка овощей		
18	Приготовление блюд из вареных овощей. Практическая работа.		
19	Блюда из яиц. Определение свежести яиц		
20	Приготовление и оформление блюд из яиц. Практическая работа.		
21	<i>Культура потребления: выбор продукта.</i> Составление меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Правила этикета. Практическая работа.		
22	Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»		
<b>Техника (2 часа)</b>			
23	Техника и ее классификация. Конструирование и моделирование техники.		
24	Рабочие органы техники. <i>Сборка моделей</i> рабочих органов техники из деталей конструктора. <i>Исследование характеристик</i>		
<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (42 часа)</b>			
25	Запуск проекта №3 «Фартук для работы на кухне». <i>Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов</i>		
26	Текстильные волокна. Классификация текстильных волокон. <i>Материалы, изменившие мир. Технология получения материалов.</i> Производство ткани		
27	<i>Современные материалы.</i> Свойства текстильных материалов		
28	Изучение свойств ткани из хлопка и льна. Практическая работа.		
29	Виды рабочей одежды и требования к ней		
30	Фигура человека и ее измерение. Снятие мерок		
31	Понятие об <i>эскизе, чертеже</i> и выкройке изделия. Построение чертежа выкройки фартука.		
32	<i>Моделирование</i> фартука с нагрудником. Изготовление выкройки изделия		
33	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Практическая работа.		

34	Раскрой швейного изделия		
35	Ручные швейные работы. Организация рабочего места для ручных работ		
36	Изготовление образцов ручных работ. Практическая работа.		
37	<i>История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт.</i> Швейная машина		
38	<i>Автоматизация производства.</i> Подготовка швейной машины к работе		
39	Приемы работы на швейной машине		
40	Машинные швы. Требования к выполнению машинных работ. Практическая работа.		
41	Выполнение машинных строчек по намеченным линиям		
42	Выполнение образцов машинных швов		
43	Выполнение краевых и соединительных швов		
44	Влажно-тепловая обработка ткани		
45	Технология изготовления швейных изделий		
46	Обработка накладных карманов		
47	Обработка нагрудника и нижней части фартука. Практическая работа.		
48	Обработка бретелей и пояса		
49	Обработка нижнего и боковых срезов фартука		
50	Сборка и отделка изделия. Практическая работа.		
51	Влажно-тепловая обработка готового изделия		
52	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»		
53	Запуск проекта №4 «Лоскутное изделие для кухни (столовой)». Лоскутное шитье. Традиционные узоры в		

	лоскутном шитье		
54	Подготовка оборудования, инструментов и материалов к работе. Изготовление шаблонов		
55	Технология изготовления прихватки из лоскутов. Выкраивание деталей лоскутного изделия		
56	Создание лоскутного верха (соединение деталей между собой)		
57	Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой		
58	Соединение лоскутного верха с подкладкой и прокладкой изделия.		
59	Выстегивание лоскутного изделия		
60- 61	Украшение лоскутного изделия аппликацией Практическая работа.		
62	Обработка срезов лоскутного изделия		
63- 64	Окончательная обработка изделия Практическая работа.		
65	Подготовка пояснительной записки		
66	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни (столовой)»		
<b>Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности (4 часа)</b>			
67	Анализ качества проектной документации проектов		
68	Создание электронного портфолио и его презентация		
69	Промежуточная аттестация		
70	Выставка проектов и творческих работ		