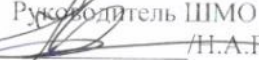



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Черемуховская средняя общеобразовательная школа
Новошешминского муниципального района Республики Татарстан»

Рассмотрено
Руководитель ШМО
 /Н.А.Навлухина

Протокол № от 25.08 2021 г.

Согласовано
Заместитель директора по УР
 Г.А.Курбатова


«26» 08 2021 г.



Утверждаю
Директор МБОУ «Черемуховская СОШ»
 /В.С.Курбатова/

Приказ № 54 от 26.08 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Основного общего образования
по учебному предмету «Технология» уровень базовый
срок реализации 4 года

ПРИНЯТО
решением педагогического совета
от 26.08 2021 года протокол № 1
председатель педагогического совета
 Курбатова В. С.

Совместное обучение мальчиков и девочек 5-8 класс. Использовано направление «Технологии ведения дома».
Программа рассчитана на 245 часов в год (2 часа в неделю с 5-7 класс, 1 часа в неделю в 8 классе).

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПО
ТЕХНОЛОГИИ**

Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»: Современные технологии и перспективы их развития.

Выпускник научится: - называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии материальной и нематериальной сферы; - производить мониторинг и оценку состояния и выявлять возможные перспективы развития технологий в произвольно выбранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться: - осуществлять анализ и давать аргументированный прогноз развития технологий в сферах, рассматриваемых в рамках предметной области; - осуществлять анализ и производить оценку вероятных рисков применения перспективных технологий и последствий развития существующих технологий.

Блок «КУЛЬТУРА»: Формирование технологической культуры и проектно технологического мышления обучающихся.

Выпускник научится: - проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах; - выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения; определять цели проектирования субъективно нового продукта; - анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в заданной ситуации; готовить предложения технических или технологических решений с использованием методов и инструментов развития креативного мышления (например, дизайн-мышление, ТРИЗ и др.); - описывать технологическое решение с помощью текста, схемы, рисунка, графического изображения, инструкций и иной технологической документации; - выполнять чертежи и эскизы, а также работать в системах автоматизированного проектирования;

- планировать этапы выполнения работ и ресурсы для достижения целей проектирования; применять базовые принципы управления проектами; - проводить анализ конструкции и конструирование механизмов, простейших роботов с помощью материального или виртуального конструктора; - оценивать условия применимости технологии, в т.ч. с позиций экологической защищенности; применять базовые принципы бережливого производства, включая принципы организации рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда; - прогнозировать итоговые характеристики продукта в зависимости от изменения параметров и/или ресурсов, самостоятельно проверять прогнозы; - в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии, проводить анализ возможности использования альтернативных ресурсов, соединять в единый технологический процесс несколько технологий без их видоизменения для получения нового материального или информационного продукта; - выполнять изготовление материального продукта с заданными свойствами на основе технологической документации с применением элементарных и сложных рабочих инструментов /технологического оборудования; включая планирование, моделирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), согласно задачам собственной деятельности /на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

- следовать технологическому процессу, проводить оценку и испытание полученного продукта; - выполнять базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации).

Выпускник получит возможность научиться: - модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с потребностью /задачей деятельности; в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию изготовления на основе базовой технологии; - технологизировать 2 личный опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или иной технологической документации; - оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии.

Блок «ЛИЧНОСТНОЕ РАЗВИТИЕ»: Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Выпускник научится: - характеризовать группы профессий, относящихся к актуальному технологическому укладу; - характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции ее развития; - разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда; - анализировать и обосновывать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории; - анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности.

Выпускник получит возможность научиться: - предлагать альтернативные варианты образовательной траектории для профессионального развития; - характеризовать группы предприятий региона проживания; - получать опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств и тенденциях их развития в регионе проживания и в мире, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального и мирового рынка труда.

5 класс

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

Регулятивные УУД:

Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

Коммуникативные УУД:

Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.).

Познавательные УУД:

Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:

- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;

- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- 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);
- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные /наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

Обучающийся научится:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий,
- приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- приводит произвольные примеры производственных технологий;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты технологий;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- объясняет понятие «машина», осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил опыт освоения материальных технологий (технологий обработки конструкционных и текстильных материалов, кулинарной обработки пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий);
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту;
- получил опыт разработки и реализации творческого проекта.

Обучающийся получит возможность научиться:

- отличать природный мир от рукотворного;
- определять понятия «технология»;
- формулировать цели и задачи технологии;

- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- выявлять влияние технологии на естественный мир;
- выявлять потребности людей и способы их удовлетворения;
- различать строительные, транспортные, коммуникативные, информационные и другие технологии»;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях;
- выявлять современные инновационные технологии для решения не только производственных, но и житейских задач.
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- различать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определённых типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
- выбирать модель с учётом особенностей фигуры;
- проводить примерку изделия;
- изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом;
- подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно - тепловую обработку на образцах машинных швов;
- выполнять не менее трёх видов художественного оформления швейных изделий;
- осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- использовать различные виды оборудования современной кухни;
- выявлять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню завтрака, обеда, ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.
- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей;
- использовать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
- применять бытовые санитарно - гигиенические средства;
- определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям;
- выявлять назначение различных художественно - прикладных изделий; виды традиционных народных промыслов;
- выполнять образцы узоров;
- пользоваться бытовыми электроприборами;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.
- определять потребности людей;
- Выявлять, какие знания, умения и навыки необходимо иметь для изготовления конкретного изделия, удовлетворяющего определённую потребность;
- Планировать и реализовывать творческий проект;
- Кратко формулировать задачу своей деятельности;
- Отбирать и использовать информацию для своего проекта;
- Определять перечень критериев, которыми должен соответствовать разрабатываемое изделие;
- Оценивать идеи на основе выбранных критериев, наличия времени, оборудования, материалов, уровня знаний и умений, необходимых для реализации выбранной идеи;

- Выполнять упражнения для приобретения навыков изготовления изделия высокого качества;
- Планировать изготовление изделий и изготавливать их;
- Определять затраты на изготовление изделия, оценивать его качества, включая влияние на окружающую среду;
- Испытывать изделие на практике;
- Анализировать недостатки произведённого изделия и определять трудности, возникшие при проектировании и изготовлении изделия;
- Формулировать и отстаивать свою точку зрения при защите проекта;
- Определять перечень профессий, необходимых для промышленного изготовления конкретного изделия;
- Использовать элементы маркетинга для продвижения своего товара, разрабатывать рекламу своего изделия.

6 класс

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности учащихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

Регулятивные УУД:

Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определённого класса;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

Коммуникативные УУД:

Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

Обучающийся сможет:

- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы,

подготовленные/отобранные под руководством учителя.

Познавательные УУД:

Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

Обучающийся научится:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона/поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- приводит произвольные примеры технологий в сфере быта;
- разрабатывает несложную технологию на примере организации действий и взаимодействия в быту;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы — надсистемы — подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил опыт освоения материальных технологий (технологий обработки конструкционных материалов, изготовления текстильных изделий, кулинарной обработки пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий);
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;
- получил опыт разработки и реализации творческого проекта.

Обучающийся получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное

- питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;*
- *применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;*
- *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;*
- *определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*
- *выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.*
- *выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;*
- *использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;*
- *выполнять художественную отделку швейных изделий;*
- *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*
- *определять основные стили в одежде и современные направления моды.*
- *планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;*
- *находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.*
- *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*
- *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*
- *планировать профессиональную карьеру;*
- *рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;*
- *ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;*
- *оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.*

7 класс

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

- Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- Самооценка своих умственных и физических возможностей для труда в различных сферах с позиции 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:

Регулятивные УУД:

Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в

рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

Коммуникативные УУД:

Формирование и развитие компетентности в области использования информационнокоммуникационных технологий (далее - ИКТ). Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач;
- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

Познавательные УУД:

Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

Обучающийся научится:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические свойства, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трёхмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трёхмерного проектирования;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;

- получил и проанализировал опыт решения логистических задач;
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
- получил опыт освоения материальных технологий (технологий обработки конструкционных материалов, художественной обработки материалов и тканей, технологий создания одежды, кулинарной обработки пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий);
- следует технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа);
- получил опыт разработки и реализации творческого проекта.

Обучающийся получит возможность научиться:

- рационально организовывать рабочее место;

12

- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуальным контролем качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять работы с использованием технологических карт и чертежей;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- составления технологических карт, чертежей и эскизов изделий;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- пользования ИКТ и сетью Интернет для разработки проектов и их презентации;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены.

8 класс

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

- 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;
- Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде;
- Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное

многообразии современного мира;

- Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, освоение компетентностей в сфере организаторской деятельности; 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 компетенций анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала).

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

Регулятивные УУД:

Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. Обучающийся сможет:

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

Коммуникативные УУД:

- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:
- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;

- 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;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

Познавательные УУД:

Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Обучающийся сможет:

- определять свое отношение к природной среде;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
- выражать свое отношение к природе через модели, проектные работы.

Обучающийся научится:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- перечисляет, характеризует и распознаёт устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- разъясняет функции модели и принципы моделирования;
- создаёт модель, адекватную практической задаче;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- составляет рацион питания, адекватный ситуации;

15

- планирует продвижение продукта; регламентирует заданный процесс в заданной форме; проводит оценку и испытание полученного продукта;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
- получил опыт освоения материальных технологий (технологий художественноприкладной обработки конструкционных материалов, изготовления текстильных изделий, кулинарной обработки пищевых продуктов, технологий растениеводства и животноводства);
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами; получил и проанализировал опыт разработки и реализации творческого проекта.

Обучающийся получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.
- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.
- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Содержание программы 5 класс:

Проектная деятельность (2ч.)

Теоретические сведения. Понятия о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практическая работа. «Выполнение эскизов проектов».

Раздел «Технологии домашнего хозяйства (Оформление интерьера)» (6ч.)

Тема. Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Кулинария» (22ч)

Тема. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. Здоровое питание

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе.

Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28ч)

Тема. Свойства текстильных материалов

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. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. 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.

Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

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). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла» (12ч)

Тема. Декоративно-прикладное искусство

Декоративно-прикладное изделие для кухни(8ч.)

Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Тема. Лоскутное шитьё (на выбор учителя)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические работы.

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

Содержание программы 6 класс

Раздел «Оформление интерьера» (8 ч)

Тема 1. Интерьер жилого дома (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры.

Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола.

Изготовление макета оформления окон.

Тема 2. Комнатные растения в интерьере (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиции из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолиственные,

декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения

Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы.

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Творческий проект « Растения в интерьере комнаты» (4ч.)

Раздел «Кулинария» (12 ч)

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 2. Блюда из мяса (2 ч)

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения

доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы (2 ч)

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы (2 ч)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (32 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (1 ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (9 ч)

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта.

Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Ручные работы. (2ч.)

Практическая работа. Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Тема 5. Швейная машина (2 ч)

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы.

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

Тема 6. Технология изготовления швейных изделий (16 ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.

Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог - конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла» (18 ч)

Тема 1. Вязание крючком (4 ч)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 2. Вязание спицами (6 ч)

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (10 ч.)

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

«Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

Содержание программы 7 класс

Раздел «Интерьер жилого дома» (8 ч)

Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2 ч)

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема 2. Гигиена жилища (1 ч)

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы.

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Тема 1. Электротехника. Бытовые электроприборы (1 ч)

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Творческий проект «Умный дом» (4ч.)

Раздел «Кулинария» (14 ч)

Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 2. Изделия из жидкого теста (2 ч)

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 3. Виды теста и выпечки (2 ч)

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формирования мучных изделий.

Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 4. Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)

Тема 5. Сладости, десерты, напитки (2 ч)

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 6. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол- фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (2ч.)

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (6 ч)

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (2 ч)

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (16 ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества края. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.

Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.
Изготовление образцов ручных и машинных работ.
Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.
Обработка складок.
Подготовка и проведение примерки поясного изделия.
Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.
Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.
Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла» (20 ч)

Тема 1. Ручная роспись тканей(4 ч)

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 2. Вышивание(8 ч)

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Творческий проект «Подарок своими руками» (8ч.)

Содержание программы 8 класс

Раздел «Эстетика и экология жилища» (1ч.)

даются характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах, правила их эксплуатации, понятие об экологии жилища, современные системы фильтрации воды, система безопасности жилища.

Раздел «Бюджет семьи» (5 ч.)

раскрывает вопросы по источнику семейных доходов и бюджет семьи, способы выявления потребностей семьи, технология построения семейного бюджета, доходы и расходы семьи, технологии совершения покупок, потребительские качества товаров и услуг, способы защиты прав потребителей, технология ведения бизнеса, оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Раздел «Технология домашнего хозяйства» (2ч.)

раскрывает вопросы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме, систему канализации в доме, мусоропроводов и мусоросборников, работы счетчика расхода воды, способов определения расхода и стоимости расхода воды, экологических проблем, связанных с утилизацией сточных вод.

Раздел «Электротехника» (7ч.)

изучаются темы «Бытовые электроприборы», где подробно рассматриваются электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация, электрические и индукционные плиты на кухне, принципы действия, правила эксплуатации, преимущества и недостатки, пути экономии электрической энергии в быту, правила безопасного пользования бытовыми электроприборами, назначение, устройство эксплуатации отопительных электроприборов, устройство и принцип действия микроволновой печи, общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств, электронные приборы: телевизоры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др., вопросы сокращения срока службы и поломка при скачках напряжения, способы защиты приборов от скачков напряжения.

Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» (4 ч.) включает в себя общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении, видах источников тока и приёмников электрической энергии, условных графических изображений на электрических схемах, понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме, видах проводов, инструментов для электромонтажных работ; приёмы монтажа, установочных изделий, приемах монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий, правил безопасной работы, профессиях, связанных с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Изучая тему «Электротехнические устройства с элементами автоматики»(4 ч) учащиеся знакомятся со схемой квартирной электропроводки, работой счетчика электрической энергии, элементами автоматики и бытовых электротехнических устройствах, устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики, влияниях электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (7ч.)

включает в себя две темы. Первая тема «Сферы производства и разделение труда» (2 ч.) раскрывает понятия сферы и отрасли современного производства, основных составляющих производства, основных структурных подразделений производственного предприятия, уровней квалификации и уровней образования, факторов, влияющих на уровень оплаты труда. Дается понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Вторая тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» изучает виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе, региональный рынок труда и его конъюнктуры, профессиональные интересы, склонности и способности, диагностику и самодиагностику профессиональной пригодности, источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования, здоровье и выбор профессии.

Под творческим проектом понимается самостоятельная творчески завершенная работа, выполненная под руководством учителя. Работа над проектом включает в себя составление обоснованного плана действий, который формируется и уточняется на протяжении всего периода выполнения проекта, элементы деятельности по маркетингу (изучению спроса и предложения), конструированию, технологическому планированию, наладке оборудования, изготовлению изделий и их реализации. В задачу проектирования входит также экономическая и экологическая оценка выполняемых работ. Результаты проектной деятельности должны поэтапно - фиксироваться в виде описания и обоснования выбора цели деятельности с учетом экономического, экологического и социального аспектов, эскизов и чертежей, технологических карт, планов наладки оборудования, а также изделия, готового к внедрению, или конкретного решения поставленной проблемы. По совокупности всех этих рабочих и уточненных материалов и готового решения или изделия оценивается уровень обще трудовой подготовки школьников. Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении различных школьных дисциплин на разных этапах обучения. Работа над проектом в творческом коллективе дает возможность учащимся объединиться по интересам, обеспечивает для них разнообразие ролевой деятельности в процессе обучения, воспитывает обязательность выполнения заданий в намеченные сроки, взаимопомощь, тщательность и добросовестность в работе, равноправие и свободу в выражении идей, их отстаивании и в то же время доброжелательность при всех обстоятельствах. Можно выделить следующие этапы выполнения проекта:

- 1) выбор темы проектного задания с учетом анализа потребностей дома, школы, организации досуга, производства, сферы обслуживания и т. д.;
- 2) оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей, необходимых для выполнения проекта, спектра первоначальных идей для разрешения проблемы противоречия между потребностями и возможностями деятельности;
- 3) сбор и обработка необходимой информации при изучении литературы, обращение к банку данных, интернету;
- 4) разработка идей выполнения проекта с учетом экономических и экологических ограничений;
- 5) планирование, организация и выполнение проекта с учетом требований дизайнера и эргономики, текущий контроль и корректировка деятельности: оценка качества выполненной работы, защита проекта.

Раздел «Ручная художественная вышивка» (7 час)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России. Региональные виды декоративно-прикладного творчества (ремесел). Роль декоративно-прикладного творчества в создании объектов рукотворного мира. Основной принцип художественно-прикладного конструирования: единство функционального назначения и формы изделия. Эстетические и эргономические требования к изделию. Учет технологии изготовления изделия и свойств материала. Основные средства художественной выразительности. Виды поделочных материалов и их свойства. *Понятия о композиции.* Виды и правила построение орнаментов.

Практические работы

Ознакомление с характерными особенностями различных видов декоративно-прикладного творчества народов России. Определение требований к создаваемому изделию. Разработка эскизов изделий и их декоративного оформления (по одному из направлений художественной обработки материалов). Выбор материалов с учетом декоративных и технологических свойств, эксплуатационных качеств. Определение последовательности изготовления деталей и сборки изделия. Изготовление изделия с применением технологий ручной и машинной обработки из конструкционных и поделочных материалов. Подготовка поверхности изделия к отделке. Декоративная отделка поверхности изделия. Соблюдение правил безопасности труда.

Варианты объектов труда

Предметы хозяйственно-бытового назначения, игрушки, кухонные принадлежности, предметы интерьера и детали мебели, украшения.

Раздел «Черчение и графика» (6 часа)

Основные теоретические сведения

Правила построения чертежа детали. Принципы нанесения размеров на чертежах.

Практические работы.

Построение чертежа несложной детали с натуры. Выполнение чертежей деталей. Дистраивание третьего вида по двум данным.

Варианты объектов труда.

**тематическое планирование.
Технологии ведения дома 5 класс**

№ урока	Тема урока	Часы	Виды учебной деятельности учащихся
Проектная деятельность (2ч)			
1,2	Проектная деятельность на уроках «Технологии»	2	Беседа о содержании предмета «Технология», этапах проектирования. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов.
Оформление интерьера (6ч)			
3,4	Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни.	2	Проблемная беседа с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника о понятии <i>интерьер</i> , требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вариантах планировки. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение планировки кухни в масштабе 1:5. Контроль и самоконтроль: выполнение разно-уровневых заданий в рабочей тетради. Рефлексия
5,6	Творческий проект «Кухня моей мечты»	2	Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика)
7,8	Защита проекта «Кухня моей мечты»	2	Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения
Кулинария (22 ч)			
9,10	Санитария и гигиена на кухне.	2	Актуализация жизненного опыта учащихся, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к освоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, изучение материала ЭОР-беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи. Рефлексия
11,12	Здоровое питание	2	<i>Самостоятельная работа:</i> составление сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
13,14	Бутерброды, горячие напитки.	2	Проблемная беседа с использованием материала ЭОР, учебника: определение «бутерброд», «горячий напиток», типы бутербродов, технология приготовления; история чая, кофе (выращивание, сорта, технология приготовления). <i>Самостоятельная работа:</i> составление технологических карт. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
15,16	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий	2	Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты приготовления каши. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
17,18	Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»	2	Повторение правил «безопасности работы на кухне», проверка готовности бригад к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы.
19,20	Блюда из сырых овощей и фруктов	2	Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической, кулинарной обработки овощей. <i>Самостоятельная работа:</i> составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей. Взаимопроверка. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
21,22	Блюда из варёных овощей	2	Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: способы тепловой кулинарной обработки овощей, правила тепловой кулинарной обработки, овощей, технология приготовления блюд из варёных овощей. <i>Самостоятельная работа:</i> составление технологической карты приготовления салата из варёных овощей. Взаимопроверка. <i>Контроль:</i> тестирование, выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
23,24	Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и варёных овощей»	2	Выполнение практической работы. Оценка готового блюда по представленным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы.

25,26	Блюда из яиц	2	Проблемная беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления яиц. Творческая <i>самостоятельная работа</i> : выполнение эскизов пасхальных яиц. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
27,28	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье»	2	Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия.
29,30	Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи»	2	Повторение «Правил безопасности работы на кухне», технологии приготовления чая, бутербродов. Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка, самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы.
Создание изделий из текстильных материалов (26ч)			
31,32	Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани»	2	актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, изучение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна. <i>Самостоятельная работа</i> : выполнение практических работ. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
33,34	Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне»	2	Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в современном костюме. Определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
35-36	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	2	Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок для построения чертежа фартука». Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
37-38	Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «построение чертежа швейного изделия»	2	Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в масштабе 1:4, в натуральную величину. <i>Самостоятельная работа</i> : выполнение практической работы «Построение чертежа 1:4, в натуральную величину». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
39-40	Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	2	Беседа с использованием материалов учебника: правила и приёмы раскроя швейного изделия, правила безопасности приёмов работы с булавками, ножницами. <i>Самостоятельная работа</i> : выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия». Самооценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
41-42	Швейные ручные работы	2	Подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приёмы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой и ножницами. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
43,44	Подготовка швейной машины к работе	2	. Беседа с использованием материалов учебника: устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приёмов работы на швейной машине. <i>Самостоятельная работа</i> : подготовка швейной машины к работе. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.

45,46	Приёмы работы на швейной машине, практическая работа «Выполнение образцов машинных швов»		Проверка домашнего задания, повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями при выполнении машинных работ. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
47,48	Швейные машинные работы. Влажно тепловая обработка ткани.	2	Беседа с использованием материалов учебника: устройство утюга, приёмы ВТО обработки, правила безопасной работы с утюгом. Контроль. Итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
49,50	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технологическое изготовление швейного изделия.	2	Беседа с использованием материалов учебника: технология пошива фартука. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение моделирования фартука. Контроль моделирования. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
51,52	Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана»	2	Изучение технологии обработки накладного кармана. Выполнение практической работы «Обработка накладного кармана», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
53,54	Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	2	Изучение технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Обработка нижнего и боковых срезов фартука», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
55,56	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	2	Изучение технологии обработки верхнего и среза фартука, изготовление пояса. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
57,58	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	2	Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Рефлексия.
Художественные ремёсла (18 ч)			
59	Декоративно – прикладное изделие на кухне.	1	Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды декоративно-прикладного искусства народов России (региона) Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики «Мозговой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы проектной деятельности. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
60	Основы композиции при создании предметов декоративно – прикладного искусства.	1	Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, правила и средства композиции. Составление плана реализации проекта. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение эскизов стилизованных изображений. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
61,62	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте	2	Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, символика, цветовые сочетания в орнаменте. Выполнение орнаментальной композиции для изделия из лоскутов. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
63,64	Лоскутное шитьё, Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов»	2	Актуализация знаний о технологиях изготовления изделий из лоскутов, повторение правил работы на швейной машине. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение изделий Контроль и самоконтроль. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
65,66	Лоскутное шитьё. Обоснование проекта.	2	Анализ идей проекта, выявление ограничений, обоснование проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Определение способов выполнения домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой

			информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика). Рефлексия.
67,68	Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия»	2	Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
69,70	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни».	2	Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения. Анализ достоинств и недостатков проектов. Подведение итогов года.

тематическое планирование. Технология ведения дома 6 класс

№	Тема урока	Часы	Виды учебной деятельности учащихся
Проектная деятельность (8ч)			
1,2	Вводный урок. Планировка и интерьер жилого дома	2	Беседа о зонировании жилых помещений дома, правила композиции, видах отделочных материалов, декоративном оформлении интерьера, этапах проектирования. Работа в группе
Оформление интерьера (5ч)			
3,4	Комнатные растения, разновидности, технология выращивания. Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома»	2	беседа с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника о разновидностях растений, способах их размещения в интерьере, технологии выращивания комнатных растений. Выполнение обоснования проекта «Растения в интерьере жилого дома». Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради. Рефлексия
5,6	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	2	проблемы проекта (какая существует проблема и как её можно решить?) Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика).Выполнение проекта (эскиз комнаты, коллаж, компьютерная графика.) Подготовка проекта к защите.
7,8	Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома»	2	Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения
Кулинария (12 ч)			
9, 10	Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы	2	беседа о пищевой ценности рыбы, технологиях разделки рыбы, приготовлений блюд из рыбы. Знакомство с нерыбными продуктами моря, технологией приготовления блюд. Подготовка к практической работе. Рефлексия
11, 12	Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы»	2	Повторение правил «безопасности работы на кухне», проверка готовности бригад к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы.
13, 14	Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной	2	беседа с использованием материала ЭОР. <i>Самостоятельная работа</i> : составление технологических карт. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.

	обработки мяса.		
15, 16	Практическая работа «Приготовление блюда из мяса»	2	Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы.
17	Супы. Технология приготовления первых блюд	1	беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о пользе первых блюд, классификация супов, технология приготовления супов. <i>Самостоятельная работа:</i> составление технологической карты. Взаимопроверка. Контроль: тестирование, выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
18	Сервировка стола к обеду. Этикет. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	1	беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о правилах этикета, сервировки стола к обеду. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия.
19, 20	Практическая работа. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	2	« Правил безопасной на кухне», технология приготовления супа, салата, блюд из птицы, рыбы. Проверка готовности к выполнению практической работы. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы
Создание изделий из текстильных материалов (32 ч.)			
21- 22	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»	2	Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о текстильных материалах из химических волокон, способах получения тканей химических волокон. Выполнение практической работы по изучению свойств тканей. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
23- 24	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Проект « Наряд для семейного обеда»	2	Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывание салфеток. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия.
25- 26	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия»	2	Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР об истории костюма. Мотивация на выполнение проекта «Наряд для семейного обеда». Составление плана выполнения проекта. Выполнение эскиза проектного изделия. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
27- 28	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельновыкроенным рукавом. Практическая работа «построение чертежа швейного изделия (в масштабе)»	2	Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в масштабе 1:4. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Построение чертежа 1:4». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
29- 30	Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину)»	2	<i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
31- 32	Моделирование плечевой одежды. Практическая работа «Моделирование плечевой одежды и подготовка выкройки к раскрою»	2	Выполнение практической работы « Моделирование плечевого изделия»
33- 34	Раскрой швейного изделия. Практическая работа	2	Выполнение практической работы «Раскрой плечевого швейного изделия» Самооценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.

	«Раскрой плечевого швейного изделия»		
35-36	Швейные ручные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов»	2	Беседа с использованием материалов учебника: правила и приёмы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой и ножницами. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
37-38	Машиноведение. Приспособления к швейной машине. Машинная игла. Практическая работа «Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант)»	2	Беседа с использованием материалов учебника о швейной игле, приспособлениям к швейной машине, повторение правил безопасных приёмов работы на швейной машине. Самостоятельная работа. Выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов» Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
39-40	Практическая работа «Подготовка изделия к примерке, примерка плечевого изделия»	2	Беседа с использованием материалов учебника: устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приёмов работы на швейной машине. <i>Самостоятельная работа:</i> подготовка швейной машины к работе. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
41-21	Практическая работа «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»	2	Изучение технологии обработки среднего шва с застёжкой, последовательность обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
43-44	Обработка горловины швейного изделия. Практическая работа «Обработка горловины проектного изделия»	2	Беседа с использованием материалов учебника о способах обработки горловины подкройной обтачкой, косой бейкой. Выполнение практической работы. Контроль и самоконтроль по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
45-46	Технология обработки боковых срезов швейного изделия. Практическая работа «Обработка боковых срезов»	2	Выполнение практической работы: «Обработка боковых срезов швейного изделия», контроль и самоконтроль по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
47-48	Обработка нижнего среза швейного изделия. Практическая работа «Обработка нижнего среза швейного изделия»	2	Проверка домашнего задания, повторение изученного в 5 классе: виды краевых швов, технология выполнения. Выполнение второй примерки изделия, корректировка выявленных дефектов. Знакомство с технологией обработки нижнего среза швейного изделия. Выполнение практической работы «Обработка нижнего среза швейного изделия» контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
49-50	Окончательная отделка изделия. Подготовка защиты проекта «Наряд для семейного обеда»	2	Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы. Знакомство с последовательностью окончательной отделки швейного изделия. Выполнение отделки с самоконтролем по представленным критериям. Выполнение письменной работы по защите проекта в тетради (заполнение паспорта проекта). Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
51-52	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	2	Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Рефлексия.
Художественные ремёсла (18 ч)			
53-54	Вязание крючком и спицами Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком и спицами»	2	Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о видах инструментов, материалов, способах и приёмах вязания крючком и спицами. Мотивация на выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами». Мозговой штурм, обоснование проекта.. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
55-56	Основные виды петель при вязании крючком.	2	Беседа с использованием материалов учебника, презентации, журналов мод о схемах для вязания крючком, условных обозначениях. Выполнение основных петель, образцов по предложенным схемам. Составление плана по реализации проекта. Выполнение эскизов проектного изделия. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.

57-58	Вязание по кругу	2	Выполнение образцов вязания. Определение техники вязания, наиболее отвечающий замыслу проектного изделия. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
59-60	Вязание спицами. Основные приёмы вязания	2	Выполнение образцов вязания спицами. Определение техники вязания, наиболее отвечающий замыслу проектного изделия. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
61-62	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	2	Выполнение изделий. Консультирование учащихся.. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
63-64	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами	2	Выполнение изделий. Консультирование учащихся.. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
65-66	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами	2	Выполнение изделий. Консультирование учащихся.. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
67-68	Подготовка проекта к защите	2	Завершение изготовления изделия, расчёт стоимости затрат, составление доклада к защите проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
69-70	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	2	Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Подведение итогов года.

тематическое планирование. Технологии ведения дома 7 класс

№	Тема урока	Часы	Виды учебной деятельности учащихся
Интерьер жилого дома (8ч)			
1,2	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	2	<i>самостоятельная работа</i> – выполнение эскизов размещение светильников, картин в интерьере жилого помещения; <i>контроль и самоконтроль</i> (работа в группе) –анализ вариантов эскизов; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексия
3,4	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки	2	беседа с использованием ресурсов сети Интернет, материала учебника о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, о правилах и способах уборки помещения, бытовых приборах для уборки своей комнаты; контроль и самоконтроль - выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексия
5,6	Творческий проект «Умный дом»	2	Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика).
7,8	Защита проекта «Умный дом»	2	Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения
Кулинария (14 ч)			
9, 10	Блюда из молока и кисломолочных	2	беседа о питательной ценности молока и кисломолочных продуктов, ассортименте молочных продуктов; изучение технологии приготовления блюд из молока, творога; самостоятельная работа – составление технологической карты приготовления блюд из молока, творога;

	продуктов		взаимопроверка; контроль – тестирование, выполнение разноуровневых заданий; Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
11, 12	Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Практическая работа «Приготовление блюд из жидкого теста, творога»	2	Беседа о видах жидкого теста ,основных продуктов и их использовании для приготовления блинов, о видах разрыхлителей теста, о технологии приготовления блинов, оладий; <i>контроль и самоконтроль</i> - выполнение разноуровневых заданий; <i>практическая работа</i> «Приготовление блюд из жидкого теста, творога»; определение дифференцированного домашнего задания рефлексия
13, 14	Изделия из пресного слоёного теста. Изделия из песочного теста	2	беседа с использованием материала ЭОР, материала учебника о видах пресного теста, технологии приготовления, о требованиях к основным продуктам для выпечки, о натуральных и искусственных ароматизаторах., красителях, разрыхлителях, об оборудовании, инструментах, приспособлениях и правила их использования для приготовления, разделка и выпечка теста; <i>самостоятельная работа</i> : составление технологических карт приготовления изделий из слоёного и пресного теста; <i>контроль и самоконтроль</i> – выполнение разноуровневых заданий; определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
15, 16	Приготовление обеда в походных условиях.	2	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умение ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям); проверка домашнего задания; повторение правил «безопасности работы на кухне», проверка готовности групп к выполнению практической работы. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы.
17, 18	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков»	2	беседа с использованием материалов учебника о видах сладких блюд, напитков, значении сладостей в питании человека, о калорийности сладких блюд и десертов, о технологии приготовления продуктов, блюд из какао-порошка, об использовании желирующих веществ»; <i>самостоятельная работа</i> : составление технологической карты десерта; <i>практическая работа</i> «Приготовление сладких блюд и напитков»;определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
19, 20	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол» Разработка меню	2	беседа с использованием материалов учебника о калорийности продуктов питания, правилах этикета, правилах сервировки праздничного стола; практическая работа «Разработка приглашения»; подготовка к выполнению проекта – определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределениев группе; рефлексия.
21, 22	Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол»	2	повторение правил безопасной работы на кухне, технологии приготовления сладких блюд, выпечки, сладких напитков; проверка готовности к выполнению практической работы; контроль, оценка и самооценка по представленным критериям; защита проектов; рефлексия результатов выполнения групповой практической работы
Создание изделий из текстильных материалов (28ч)			
23, 24	Текстильные материалы из волокон животного происхождения. Практическая работа «Определение сырьевого состава тканей изучение их свойств»	2	беседа с использованием ЭОР, материала учебника о текстильных материалах из волокон животного происхождения, свойствах и ассортименте шерстяных и шёлковых тканей; <i>практическая работа</i> «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»: выполнение разноуровневых заданий; определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
25, 26	Конструирование поясного изделия.	2	<i>практическая работа</i> «Снятие мерок для построения чертежа поясного шейного изделия»; <i>контроль и самоконтроль</i> – выполнение разноуровневых заданий; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексия
27, 28	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа	2	Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок для построения чертежа фартука». Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.

	«Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»		
29, 30	Моделирование поясной одежды Практическая работа «Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном».	2	беседа с использованием материала учебника о способах моделирования прямой юбки; <i>практическая работа</i> « Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном»; <i>контроль и самоконтроль</i> - выполнение разноуровневых заданий; рефлексия.
31, 32	Швейные ручные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов». Техника безопасности при выполнении ручных работ.	2	<i>практическая работа</i> : выполнение практической работы «Изготовление образцов ручных швов». Самоконтроль по предложенным критериям; контроль усвоения знаний; Рефлексия.
33, 34	Технология машинных работ. Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов» Техника безопасности при выполнении машинных работ	2	Беседа с использованием материалов учебника: правила и приёмы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой и ножницами. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
35, 36	Творческий проект «Праздничный наряд» Обоснование проекта	2	проблемы проекта «Праздничный наряд» (какая существует проблема? Как её можно решить? Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения; выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результативности; определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания – исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение эскизов проекта. Рефлексия
37, 38,	Приёмы работы на швейной машине, практическая работа «Выполнение образцов машинных швов»	2	Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями при выполнении машинных работ. <i>Самостоятельная работа</i> : выполнение практической работы «выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
39, 40	Примерка поясного изделия, выявление дефектов. Практическая работа « Дублирование деталей юбки»	2	беседа с использованием материалов учебников о клеевых прокладках их флизелина , дублерина; выполнение первичной примерки изделия и устранение выявленных дефектов; практическая работа: «Дублирование деталей юбки»; определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
41, 42	Практическая работа «Обработка среднего (бокового) шва юбки с застёжкой – молнией»	2	Проверка домашнего задания; знакомство с технологией обработки среднего (бокового) шва застёжкой молнией; практическая работа: «Обработка среднего шва (бокового) с застёжкой- молнией»; самооценка по предложенным критериям; определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
43, 44	Практическая работа «Обработка складок, вытачек»	2	проверка домашнего задания; знакомство с технологией обработки различных видов складок, вытачек; практическая работа: «Обработка складок, вытачек»; самоконтроль по представленным критериям; определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
45, 46	Практическая работа «Обработка верхнего среза прямым, притачным	2	практической работы «Обработка верхнего среза юбки прямым, притачным поясом»; контроль и самоконтроль по представленным критериям; определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.

	поясом»		
47, 48	Влажно- тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите	2	выполнения проекта «Праздничный наряд»; подготовка проекта и документации к защите; Рефлексия.
49, 50	Защита проекта «Праздничный наряд» Контроль и самооценка	2	Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Рефлексия.
Художественные ремёсла (20 ч)			
51, 52	Ручная роспись тканей. Технология росписи в технике холодный батик	2	самостоятельная работа – выполнение эскизов; для росписи ткани; контроль и самоконтроль (работа в группе) – анализ вариантов эскизов; определение дифференцированного домашнего задания. рефлексия.
53, 54	Практическая работа «Выполнение образцов росписи ткани в технике холодного батика»	2	<i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика», контроль и самоконтроль по представленным критериям; . определение дифференцированного домашнего задания. рефлексия.
55, 56	Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков. Практическая работа «Выполнение образцов швов»	2	Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: о видах вышивки, истории, материалах, инструментах и приспособлениях для выполнения вышивки; практическая работа «Выполнение образцов швов»; контроль и самоконтроль по представленным критериям; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексия
57, 58	Виды счётных швов. Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью»	2	изучение технологии вышивки гладью; практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью»; контроль и самоконтроль; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексия
59, 60	Виды гладевых швов. Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью»	2	изучение технологии вышивки гладью, изучение образцов; <i>практическая работа:</i> « Выполнение образцов вышивки гладью»; контроль и самоконтроль; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексия
61, 62	Вышивка лентами. Практическая работа «Выполнение образцов вышивки лентами»	2	изучаемой теме - подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала, изучение технологии вышивки лентами; практическая работа «Выполнение образцов вышивки лентами»; контроль и самоконтроль; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексия
63, 64	Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта	2	исследование проблемы, обсуждение возможных способов решений, выполнение проекта самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результатом; определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания - исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информации, выполнение эскизов проекта, рефлексия
65, 66	Разработка технологической карты. Выполнение проекта	2	нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала, изучение технологии вышивки лентами; практическая работа «Выполнение образцов вышивки лентами»; контроль и самоконтроль; определение дифференцированного домашнего задания; рефлексия
67, 68	Выполнение проекта. Подготовка проекта к защите.	2	самоанализ и самоконтроль собственной деятельности и результата выполнения проекта «Подарок своими руками»; подготовка проекта и документации к защите проекта; рефлексия.

69, 70	Защита проекта «Подарок своими руками».	2	выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям; выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения; анализ достоинств и недостатков проектов; подведение итогов года.
-----------	---	---	---

тематическое планирование по технологии 8 класс

№	Тема урока	Часы	Виды учебной деятельности учащихся
Раздел Эстетика и экология жилища (1ч.)			
1	Введение. Эстетика и экология жилища. Проектирование как сфера профессиональной деятельности.	1	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).
Раздел: Бюджет семьи (5ч.)			
2	Способы выявления потребности семьи.	1	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности семьи. Планировать недельные и годовые расходы семьи с учетом ее состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.
3.	Технология построения семейного бюджета	1	
4.	Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.	1	
5.	Технология ведения бизнеса.	1	
6.	Бюджет семьи	1	
Раздел: Технология домашнего хозяйства (2 ч.)			
7	Инженерные коммуникации в доме. Мой дом- моя крепость.	1	Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды
8	Система водоснабжения и канализации: конструкция и элементы.	1	
Раздел: Электротехника (7 ч.)			
9	Электрический ток и его использование. Электрические цепи.	1	Чтение простых электрических схем, сборка электрической цепи, знакомство с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования.
10	Электроизмерительные приборы.	1	

11	Электрические провода . Монтаж электрической цепи.	1	
12	Творческий проект: «Разработка плаката по электробезопасности»	1	
13	Электроосветительные приборы.	1	Определять расход и стоимость электроэнергии в месяц, знакомиться с устройством им принципами работы бытовых электроустановках
14	Бытовые электроприборы	1	Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, холодильника, микроволновой печи , оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения.
15.	Цифровые приборы.	1	
Раздел: Современное производство и профессиональное самоопределение (7ч.)			
16	Профессиональное образование. Пути освоения профессии	1	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация». Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями, анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда, искать информацию в различных источниках, включая интернет, о возможностях получения профессионального образования, проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблем, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта
17.	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.	1	
18.	Профессиональные интересы, склонности и способности.	1	
19.	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.	1	
20.	Психические процессы, важные для профессионального самоопределения.	1	
21.	Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба.	1	
22.	Творческий проект «Мой профессиональный выбор»	1	
Раздел: Ручная художественная вышивка (7 час)			
23	Ручная художественная вышивка. Художественная вышивка в костюме.	1	Виды ручной художественной вышивки. Составление схемы вышивки. Перенесение рисунка на ткань
24	Гладь. Виды глади	1	
25	Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью» Художественная вышивка в костюме.	1	
26	Шов крест Петлеобразные стежки	1	
27	Практическая работа «Выполнение образцов вышивки петлеобразными стежками»	3	
28			
29			

Раздел: Черчение и график (6ч.)

30	Чертеж детали.	1	Правила построения чертежа детали. Построение чертежа несложной детали с натуры.
31	Линии чертежа.	1	
32	Масштаб.	1	
33	Нанесение размеров на чертеже.	1	
34	Выполнение чертежа детали	1	
35	Итоговый урок	1	