

Рассмотрено
на заседании ШМС
Бойко / Бойко К.Т./
/Протокол № 1 от
«25» августа 2021г.



Утверждаю.
Директор MAOU OOSH
с. Комсомольское
Тимохина /Тимукина Е.С../
Приказ № 138 от
«25» августа 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебной дисциплине

«Технология»

в 5-8 классах

на 2021-2022 учебный год

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
Протокол №1 от 25.08.2021г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа к учебно-методическим комплексам по технологии для учащихся 5-8 классов общеобразовательных учреждений. Данная программа составлена на основе следующих нормативных документов:

- Закон РФ «Об образовании» (ФЗ-273 от 29.12.2012 г.);
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. №1897);
- Примерной программы по технологии для учащихся 5-9 классов, (М.: Просвещение, 2010);
- Авторской программы по технологии 5-8(9) «Алгоритм успеха» 2013 г. Н.В. Сеница, П.С. Самородский.;
- Федеральные требования к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников (пр. Минобрнауки России от 28 декабря 2010 г. №2106);
- Образовательной программы МАОУ ООШ с.Комсомольское» .
- Локального акта по рабочим программам

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, дает примерное распределение учебных часов по результатам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся, сензитивных периодов их развития. Программа по курсу «Технология» выполняет следующие функции:

- Информационно-семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;
- Ориентировано-плановое построение содержания. Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся;
- Общеметодическое руководство. Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

- Основными **целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие **задачи**:

- формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства;
- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- воспитание трудолюбия, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Концепция образовательной области «Технология» предусматривает обязательное использование, наряду с традиционными, методов развивающего обучения. В первую очередь, метода проектов. Смысл проектного обучения заключается в самостоятельном освоении школьниками учебного материала в процессе выполнения проектов. Проектное обучение создает условия для творческой самореализации учащихся, в познавательной и преобразовательной деятельности, способствует развитию их интеллектуальных способностей, самостоятельности, ответственности, умений планировать, принимать решения, оценивать результаты. Учащиеся приобретают опыт разрешения реальных проблем в будущей самостоятельной жизни.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

- Учебно-методический комплект:

- Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. /Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М.: Вентана-Граф, 2014, - 112 с.

- Технология: 5-8 классы методическое пособие /Н.В.Синица, П.С.Самородский. -2-е издание, доработаное.- М.: Вентана-Граф,2014.

- Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС./ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2015, - 208 с.

- Технология: 6 класс учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.

- Технология: 7 класс учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.

- Технология: 8 класс учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров и др.; под ред. В.Д.Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014, - 176 с.

- Технология: 5-8 классы рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, П.С.Самородский.- М.: Вентана-Граф,2014.-96 с.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 238 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5,6 и 7 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 8 классе — 34 ч из расчёта 1 ч в неделю, Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счет резерва времени в базисном учебном плане.

Ценностные ориентиры содержания учебного предмета «Технология»

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся **овладеют**:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность **ознакомиться**:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- с технологическими свойствами и назначением материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- с видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- с видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием

изделий из них, получением продукции;

- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья; *выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:*

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- 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, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять доступными материальными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности; *использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:*
- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- изготовление или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Личностные, метапредметные и предметные результаты изучения учебного курса «Технология»

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных учащимися соответствующих знаний, умений и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у учащихся целостного представления о мире и роли техники и технологии в нем; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности – природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного образования для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как к возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

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

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- 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;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- владение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работы;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности, предпринимательской деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;
- удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
- аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью;
- построение монологических контекстных высказываний;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Содержание учебного курса

Самая важная проблема на сегодня в школах - это создание необходимых условий для технологической подготовки школьников. Технология в 5-8 классах традиционно представлена такими направлениями, как технический и обслуживающий труд. Во многих школах учащиеся обучаются в группах с малой наполняемостью. Между тем, в последнее время все чаще появляются так называемые неделимые классы. При этом на уроках технологии учителю приходится одновременно заниматься с девочками и мальчиками. Но для этого нужна программа обучения, в равной степени удовлетворяющая потребностям тех и других.

Данная программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-8 классов для сельской средней общеобразовательной школы. Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6, 7 и 8-х классов сохранены и включены в разделы рабочей программы. Оба направления «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома» интегрированы и для мальчиков и для девочек и изучаются не в полном объеме.

Дифференцированный подход применяется при составлении заданий по разделам «Технологии обработки конструкционных материалов» и «Создание изделий из текстильных материалов». Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 8 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется.

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения включает следующие разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Технологии обработки конструкционных материалов», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Так же в программе новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Содержание учебного предмета «Технологии», количество часов – 238

5 класс

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Практические работы	Творческие проектные работы	Контрольные работы, тесты
1.	«Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технология творческой и опытнической деятельности»	8	1	1	-
2.	«Кулинария», «Технология творческой и опытнической деятельности»	16	7	1	1
3.	«Технология обработки конструкционных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности»	22	11	1	2
4.	«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности»	24	4	1	-
	Итого	70	27	4	3

6 класс

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Практические работы	Творческие проектные работы	Контрольные работы, тесты
1.	«Технологии домашнего хозяйства», «Технология творческой и опытнической деятельности»	8	1	1	-
2.	«Кулинария», «Технология творческой и опытнической деятельности»	12	6	1	1
3.	«Технология обработки конструкционных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности»	24	11	1	2
4.	«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности»	26	5	1	-
	Итого	70	23	4	3

7 класс

№	Наименование разделов	Всего часов
1.	«Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технология творческой и опытнической деятельности»	11
2.	«Технология обработки конструкционных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности»	21
3.	«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности»	24
4.	«Кулинария», «Технология творческой и опытнической деятельности»	12
	Итого	68

Разделы и темы программы	Кол-во часов по классам			
	5 кл.	6 кл.	7 кл.	8 кл.
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (12 ч)	2	4	8	4
Тема 1. Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
Тема 2. Интерьер жилого дома	-	2	-	-
Тема 3. Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	4	-
Тема 5. Гигиена жилища	-	-	2	-
Тема 6. Экология жилища	-	-	-	2
Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	2
Раздел «Электротехника» (15 ч)	2	-	-	12
<u>Тема 1. Бытовые электроприборы</u>	2	-	2	6
Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	4
<u>Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики</u>	-	-	-	2
Раздел «Кулинария» (33 ч)	14	14	10	-
<u>Тема 1. Санитария и гигиена на кухне</u>	1	-	-	-
Тема 2. Физиология питания	1	-	-	-
Тема 3. Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-
Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-
Тема 5. Блюда из овощей и фруктов	4	-	-	-
Тема 6. Блюда из яиц	2	-	-	-
Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	-	-	-
Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	4	-	-
Тема 9. Блюда из мяса	-	4	-	-
<u>Тема 10. Блюда из птицы</u>	-	2	-	-
<u>Тема 11. Заправочные супы</u>	-	2	-	-
<u>Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</u>	-	2	-	-
Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	2	-
Тема 14. Изделия из жидкого теста	-	-	2	-
Тема 15. Виды теста и выпечки	-	-	2	-
Тема 16. Сладости, десерты, напитки	-	-	2	-

Тема 16. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-	-	2	-
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (52 ч)	22	22	22	-
Тема 1. Свойства текстильных материалов	4	2	2	-
Тема 2. Конструирование швейных изделий	4	4	2	-
Тема 3. Швейная машина	4	2	2	-
Тема 4. Технология изготовления швейных изделий	10	12	8	-
Тема 3. Моделирование швейных изделий	-	2	2	-
Раздел «Художественные ремёсла» (24ч)	8	8	4	-
Тема 1. Декоративно-прикладное искусство	2	-	-	-
Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	-	-	-
Тема 3. Лоскутное шитьё	4	-	-	-
Тема 4. Вязание крючком	-	4	-	-
Тема 5. Вязание спицами	-	4	-	-
Тема 6. Ручная роспись тканей	-	-	-	-
Тема 7. Вышивание	-	-	4	-
Раздел «Семейная экономика» (6 ч)	0	0	0	6
Тема 1. Бюджет семьи				6
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)	0	0	0	4
Тема 1. Сферы производства и разделение труда				2
Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера				2
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (58 ч)	20	20	12	8
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность	20	20	12	8
Всего: 238 часа	68	68	68	34

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№ ур	Наименование разделов и тем	Календарные сроки		Планируемые результаты, УУД	Примечания
		По плану	По факту		
1	2	3	4	5	6
I. Раздел «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технология творческой и опытнической деятельности» 8 часов					
«Интерьер кухни» 4 часа, «Бытовые электроприборы» 1 час, «Технология творческой и опытнической деятельности» 3 часа.					
1	Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты.	05.09		Принятие учебной цели; работа со справочной литературой; задавать вопросы на понимание, общение; самопознание	
2	Этапы выполнения проектов.	09.09		Выбор способов деятельности; мыслительный эксперимент, работа со справочной литературой; задавать вопросы на понимание, общение; самопознание	
3	Интерьер и планировка кухни-столовой.	12.09		Планирование деятельности; формирование представлений о требованиях, предъявляемых к планированию интерьера; соблюдение норм и правил эксплуатации электрооборудования.	
4	Эскиз кухни-столовой.	16.09		Организация рабочего места, соблюдение безопасности труда и пожарной безопасности; мыслительный эксперимент, работа со справочной литературой; задавать вопросы на понимание, общение;	
5	Бытовые электроприборы на кухне.	19.09		Слушать и слышать собеседника, мыслить; Соблюдение норм и правил эксплуатации электрооборудования. Соблюдение безопасности труда и пожарной безопасности.	
6	Творческий проект запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой»	23.09		Планирование деятельности. Формирование представлений о требованиях, предъявляемых к планированию интерьера. Соблюдение норм и правил эксплуатации электрооборудования. Соблюдение безопасности труда и пожарной безопасности.	
7	Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	26.09			

8	Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	30.09			
II. «Технология обработки конструкционных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности» 22 часа.					
«Технология ручной обработки древесины и древесных материалов» 12 часов, «Технология ручной обработки металлов и пластмасс» 4 часа, «Технология художественной-прикладной обработки материалов» 2 часа, «Технология творческой и опытнической деятельности» 4 часа.					
9	Оборудование рабочего место учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины.	03.10		Соблюдение техники безопасности . Формирование желания учиться и трудиться. слушать и слышать собеседника, учителя;	
10	Инструктаж по технике безопасности	07.10		личная ответственность Слушать и понимать других.	
11	Графическое изображение изделия.	10.10		Определение цели и путей ее достижения. Приобретение навыков. Участвовать в работе группы. Предвидеть последствия коллективных решений. Отстаивать свою точку зрения.	
12	Разметка на заготовке	14.10		Формирование умения понимать причины успеха/неуспеха в выполненной работе, самостоятельное нахождения путей решений. Осуществлять оценку качества. Приобретение навыков самообслуживания	
13	Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы	17.10		Организация рабочего места; усвоение информации; умение выделять главное из прочитанного; слушать и слышать собеседника, учителя; личная ответственность	
14		21.10			
15	Операции и приёмы при изготовлении изделий	24.10		Формирование умения понимать причины успеха/неуспеха в выполненной работе, самостоятельное нахождения путей решений. Осуществлять оценку качества. Приобретение навыков самообслуживания	
16		28.10			
17	Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами и клеем	11.11		Соблюдение техники безопасности . Формирование желания учиться и трудиться. слушать и слышать собеседника, учителя; личная ответственность Отстаивать свою точку зрения.	
18		14.11			
19	Отделка изделий	18.11		Определение цели и путей ее достижения. Приобретение навыков. Участвовать в работе группы. Предвидеть последствия коллективных решений. Отстаивать свою точку зрения.	
20		21.11			
21	Оборудование рабочего место учащегося и планирование работ по созданию изделий из металлов и пластмасс. Инструктаж по технике безопасности	25.11		Соблюдение техники безопасности. Формирование желания учиться и трудиться. слушать и слышать собеседника, учителя; личная ответственность Отстаивать свою точку зрения.	
22		28.11			

23	Обработка металлов и искусственных материалов.	02.12		Соблюдение техники безопасности. Формирование желания учиться и трудиться. слушать и слышать собеседника, учителя; личная ответственность	
24	Тонколистовой металл и проволока.	05.12		Определение цели и путей ее достижения. Приобретение навыков. Участвовать в работе группы. Предвидеть последствия коллективных решений. Отстаивать свою точку зрения.	
25	Технология изготовления изделий из проволоки	09.12		Принятие учебной цели; работа со справочной литературой; задавать вопросы на понимание, общение; самопознание	
26	Технология сборки изделий из проволоки	12.12		Принятие учебной цели; работа со справочной литературой; задавать вопросы на понимание, общение; самопознание	
27	запуск 2-го проекта возможные темы:» Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Совок» и т.д.	16.12		Знакомиться с проектными работами. Изучать этапы выполнения проекта. Самостоятельно определять цель и задачи проектной деятельности. Рассматривать модели- аналоги изделия. Подбирать материалы и инструменты Организация рабочего места.	
28	Работа над проектом	19.12		Знакомиться с проектными работами. Изучать этапы выполнения проекта. Самостоятельно определять цель и задачи проектной деятельности. Рассматривать модели- аналоги изделия. Подбирать материалы и инструменты Организация рабочего места.	
29	Работа над проектом	23.12		Изучать этапы выполнения проекта. Самостоятельно определять цель и задачи проектной деятельности. Рассматривать модели- аналоги изделия. Подбирать материалы и инструменты Организация рабочего места.	
30	Подготовка и защита своего проекта	26.12		Организация рабочего места; работа с дополнительной литературой; умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; самооценка	

III. «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности» 24 часа

«Свойства текстильных материалов» 2 часа, «Конструирование швейных изделий» 2 часа, «Швейная машина» 2 часа, «Технология изготовления швейных изделий» 10 часов, «Художественные ремёсла» 4 часа, «Исследовательская и созидательная деятельность» 4 часа.

31	Производство текстильных материалов.	09.01		Находить и предъявлять информацию о волокнах, через дополнительную литературу, интернет. Проявлять самостоятельность в работе.	
32		13.01			
33	Текстильные материалы и их свойства.	16.01		Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.	
34	Конструирование швейных изделий	20.01		Осуществлять самоконтроль и оценку качества Соблюдение и координирование совместной деятельности с другими участниками.	

35	Изготовление выкроек	23.01		Самостоятельно изучать характеристики и свойства х/б и льняных волокон и материалов. Изучать требования к выполнению ручных работ. Изучать терминологию машинных швов с помощью литературы	
36	Раскрой швейного изделия	27.01		Изготавливать самостоятельно образцы ручных работ. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	
37	Швейные ручные работы	30.01		Изготавливать самостоятельно образцы ручных работ. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	
38	Швейные ручные работы	03.02		Соблюдение и координирование совместной деятельности с другими участниками. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Самооценка способностей.	
39	Бытовая швейная машина. Безопасные приемы труда на швейной машине.	06.02		Планирование организации контроля труда; Организация рабочего места; Использование различных способов поиска, сбора, обработки информации.	
40	Заправка верхней и нижней ниток в машину.	10.02		Мыслительный эксперимент при выполнении практической работы; Работа с литературой; Умение выделять главное из прочитанного; Личная ответственность	
41	Основные операции при машинной обработке изделия.	13.02		Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Сравнение; анализ; систематизация; Адекватное реагирование на трудности	
42	Влажно – тепловая обработка ткани.	17.02		Соблюдение норм и правил культуры труда, правил безопасности познавательного – трудовой деятельности и созидательного труда. Стремление и выполнение экономии и бережливости. Формирование умения планировать, контролировать действия в соответствии с поставленной задачей	
43	Последовательность изготовления швейных изделий	20.02		Контроль результатов труда, готовность к самообразованию, самовыражению и самовоспитанию. определять наиболее эффективные способы достижения результата.	
44	Изготовления и оформление карманов	24.02		Умение организовать свое рабочее место при выполнении практических работ. Осознание необходимости общественного полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	
45	Соединение карманов с нижней частью фартука.	27.02		Успешное выполнение учебных действий. Умение провести контроль и оценить качество готового изделия Анализировать ошибки. Соблюдение норм и правил безопасности труда	
46	Обработка верхнего среза фартука. Обработка пояса.	03.03		Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни. Овладение способностью принимать и сохранять цели и задачи учебной деятельности, поиска средств ее осуществления. Самостоятельно подбирать материалы и инструменты.	

47	Отделка швейных изделий	06.03		Овладение начальными навыками вышивки.	
48	вышивкой	10.03		Освоение способов решения проблем. Осуществлять самоконтроль.	
49	Использование компьютера в вышивке крестом	13.03		Овладение начальными навыками украшающих швов. Корректировать выполнение задания.	
50		17.03		Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	
51	запуск 3-го проекта возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака на траве»	20.03		Планирование организации контроля труда; анализ проведённой работы; умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать действия; самооценка	
52	Работа над проектом	24.03		Изучать этапы выполнения проекта. Самостоятельно определять цель и задачи проектной деятельности. Рассматривать модели- аналоги изделия. Подбирать материалы и инструменты Организация рабочего места.	
53		03.04			
54	Защита проекта	07.04		Выбор способов деятельности; анализ проведённой работы; умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать действия; самооценка	

IV. «Кулинария», «Технология творческой и опытнической деятельности» 16 часа

Санитария и гигиена на кухне» (1 ч), «Здоровое питание» (1 ч), «Бутерброды и горячие напитки» (2 ч), «Блюда из овощей и фруктов» (2 ч), «Блюда из яиц» (2 ч), «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч)

55	Т.Б. при кулинарных работах. Санитария и гигиена.	10.04		Соблюдение норм и правил санитарии и гигиены на кухне. Формирование желания учиться и трудиться; работать с дополнительной литературой; адекватное реагирование на трудности; самооценка	
56	Здоровое питание. <i>Режим питания.</i>	14.04		Соблюдение требований, предъявляемых при приготовлении пищи. Соблюдение и координирование совместной деятельности с другими участниками. Самооценка способностей.	
57	Технология приготовления бутербродов, горячих напитков.	17.04		Соблюдение требований, предъявляемых при приготовлении пищи. Подбор необходимых инструментов и продуктов. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Формирование эстетического вкуса при оформлении блюд. Самооценка способностей. Уметь сотрудничать	
58	Технология приготовления бутербродов, горячих напитков.	21.04		Соблюдение требований, предъявляемых при приготовлении пищи. Соблюдение и координирование совместной деятельности с другими участниками. Подбор необходимых инструментов и продуктов. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. 59Формирование эстетического вкуса при оформлении блюд. Самооценка способностей. Уметь сотрудничать	
59	Приготовление блюд из овощей и	24.04		Соблюдение требований, предъявляемых при приготовлении пищи. Соблюдение и	

	фруктов.			координирование совместной деятельности с другими участниками. Уметь сотрудничать	
60	Исследование фруктов	28.04		Соблюдение и координирование совместной деятельности с другими участниками. Правильный подбор столовых приборов. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Самооценка способностей.	
61	Тепловая обработка овощей.	05.05		Подбор необходимых инструментов и продуктов. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Формирование эстетического вкуса при оформлении блюд. Самооценка способностей.	
62	Блюда из яиц	08.05		Формирование эстетического вкуса при оформлении блюд. Уметь сотрудничать. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	
63	Сервировка стола к завтраку.	12.05		Уметь сотрудничать Формирование эстетического вкуса при сервировке стола. Подбор необходимых инструментов и продуктов.	
64		15.05			
65	запуск 4-го проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	19.05		Планирование организации контроля труда; анализ проведённой работы; умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать действия; самооценка	
66	Работа над проектом по разделу «Кулинария»	22.05		Изучать этапы выполнения проекта. Самостоятельно определять цель и задачи проектной деятельности. Рассматривать модели- аналоги изделия. Подбирать материалы и инструменты Организация рабочего места.	
67	Творческая проектная деятельность (продолжение)	25.05		Самостоятельно определять цель и задачи проектной деятельности. Рассматривать модели- аналоги изделия. Подбирать материалы и инструменты Организация рабочего места.	
68					
69	Защита творческого проекта			Выбор способов деятельности; анализ проведённой работы; умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать действия; самооценка	
70					

6 класс

№ ур	Наименование разделов и тем	Календарные сроки		Планируемые результаты, УУД	Примечания
		По плану	По факту		
1	2	3	4	5	6
I. Раздел «Технологии домашнего хозяйства», «Технология творческой и опытнической деятельности» 8 часов					
«Интерьер жилого дома» 5 часов, «Технология творческой и опытнической деятельности» 3 часа.					
1	Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Интерьер жилого дома.			Принятие учебной цели; работа со справочной литературой; задавать вопросы на понимание, общение; самопознание	
2	Планировка жилого дома			Анализ объектов. Знаково-символические понятия. Структурирование знаний. Информационный поиск Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли Создание работ на основе собственного замысла. Пространственное мышление. Развитие мышления, воображения. Целеполагание. Оценка: осознание качества, уровня усвоения материала. Волевая саморегуляция	
3	Интерьер жилого дома			Планирование деятельности; формирование представлений о требованиях, предъявляемых к планированию интерьера; соблюдение норм и правил эксплуатации электрооборудования.	
4	Комнатные растения в интерьере			Организация рабочего места, соблюдение безопасности труда и пожарной безопасности; мыслительный эксперимент, работа со справочной литературой; задавать вопросы на понимание, общение;	
5	Технология выращивания комнатных растений			Слушать и слышать собеседника, мыслить; Соблюдение норм и правил эксплуатации электрооборудования. Соблюдение безопасности труда и пожарной безопасности.	
6	Запуск проекта «Растения в интерьере жилого дома»			Планирование деятельности. Формирование представлений о требованиях, предъявляемых к планированию интерьера. Соблюдение норм и правил эксплуатации электрооборудования. Соблюдение безопасности труда и пожарной безопасности.	
7	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»				
8	Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома»				

II. «Технология обработки конструкционных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности» 24 часа.

«Технология ручной обработки древесины и древесных материалов» 6 часов, «Технология машинной обработки древесины и древесных материалов» 4 часа, «Технология ручной обработки металлов и искусственных материалов» 10 часа, «Технология творческой и опытнической деятельности» 4 часа.

9	Инструктаж по технике безопасности. Заготовка древесины, её пороки и выбор для изготовления изделий.			Соблюдение техники безопасности . Формирование желания учиться и трудиться. слушать и слышать собеседника, учителя; личная ответственность Слушать и понимать других.	
10					
11	Производство пиломатериалов и области их применения			Определение цели и путей ее достижения. Приобретение навыков. Участвовать в работе группы. Предвидеть последствия коллективных решений. Отстаивать свою точку зрения.	
12	Профессии связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов			Формирование умения понимать причины успеха/неуспеха в выполненной работе, самостоятельного нахождения путей решений. Осуществлять оценку качества. Приобретение навыков самообслуживания	
13	Конструирование и моделирование изделий из древесины			Организация рабочего места; усвоение информации; умение выделять главное из прочитанного; слушать и слышать собеседника, учителя; личная ответственность	
14					
15	Токарный станок для вытачивания изделий из древесины. Инструктаж по технике безопасности. Кинематическая схема			Формирование умения понимать причины успеха/неуспеха в выполненной работе, самостоятельного нахождения путей решений. Осуществлять оценку качества. Приобретение навыков самообслуживания	
16					
17	Технология токарных работ			Соблюдение техники безопасности . Формирование желания учиться и трудиться. слушать и слышать собеседника, учителя; личная ответственность Отстаивать свою точку зрения.	
18	Профессия токарь				
19	Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий. Ознакомление с видами и свойствами металлического проката			Определение цели и путей ее достижения. Приобретение навыков. Участвовать в работе группы. Предвидеть последствия коллективных решений. Отстаивать свою точку зрения.	
20					
21	Проектирование изделий из металлического проката Маршрутная и технологическая карта			Соблюдение техники безопасности. Формирование желания учиться и трудиться. слушать и слышать собеседника, учителя; личная ответственность Отстаивать свою точку зрения.	
22					
23	Основные технологические операции обработки			Соблюдение техники безопасности. Формирование желания учиться и трудиться.	

				слушать и слышать собеседника, учителя; личная ответственность	
24	Разрезание металлического проката			Определение цели и путей ее достижения. Приобретение навыков. Участвовать в работе группы. Предвидеть последствия коллективных решений. Отстаивать свою точку зрения.	
25	Рубка металлических заготовок			Принятие учебной цели; работа со справочной литературой; задавать вопросы на понимание, общение; самопознание	
26	Опиливание металлических заготовок			Принятие учебной цели; работа со справочной литературой; задавать вопросы на понимание, общение; самопознание	
27	Устройство штангенциркуля			Принятие учебной цели; работа со справочной литературой; задавать вопросы на понимание, общение; самопознание Приобретение навыков.	
28	Измерение штангенциркулем. Техника безопасности при работе.			Соблюдение техники безопасности. Формирование желания учиться и трудиться. слушать и слышать собеседника, учителя; личная ответственность Организация рабочего места.	
29	запуск 2-го проекта возможные темы: «Скалка», «Кухонная доска», «Совок» и т.д.			Знакомиться с проектными работами. Изучать этапы выполнения проекта. Самостоятельно определять цель и задачи проектной деятельности. Рассматривать модели- аналоги изделия. Подбирать материалы и инструменты Организация рабочего места.	
30	Работа над проектом			Знакомиться с проектными работами. Изучать этапы выполнения проекта. Самостоятельно определять цель и задачи проектной деятельности. Рассматривать модели- аналоги изделия. Подбирать материалы и инструменты Организация рабочего места.	
31	Работа над проектом			Изучать этапы выполнения проекта. Самостоятельно определять цель и задачи проектной деятельности. Рассматривать модели- аналоги изделия. Подбирать материалы и инструменты Организация рабочего места.	
32	Подготовка и защита своего проекта			Организация рабочего места; работа с дополнительной литературой; умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; самооценка	

III. «Создание изделий из текстильных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности» 26 часов

«Свойства текстильных материалов» 3 часа, «Конструирование швейных изделий» 2 часа, «Моделирование одежды» 2 часов, «Швейная машина» 2 часа, «Технология изготовления швейных изделий» 9 часов, «Художественные ремёсла» 4 часа, «Исследовательская и созидательная деятельность» 4 часа.

33	Свойство текстильных материалов.			Находить и предъявлять информацию о волокнах, через дополнительную литературу, интернет.	
34	Инструктаж по технике безопасности			Проявлять самостоятельность в работе.	
35	Текстильные материалы и их свойства.			Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.	
36	Конструирование швейных изделий			Осуществлять самоконтроль и оценку качества Соблюдение и координирование совместной деятельности с другими участниками.	
37					
38	Моделирование одежды			Самостоятельно изучать характеристики и свойства х/б и льняных волокон и материалов. Изучать требования к выполнению ручных работ. Изучать терминологию машинных швов с помощью литературы	
39					
40	Технология изготовления швейных изделий			Изготавливать самостоятельно образцы ручных работ. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	
41	Технология дублирования деталей			Изготавливать самостоятельно образцы ручных работ. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	
42	Швейные ручные работы			Соблюдение и координирование совместной деятельности с другими участниками. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Самооценка способностей.	
43	Бытовая швейная машина. Безопасные приемы труда на швейной машине.			Планирование организации контроля труда; Организация рабочего места; Использование различных способов поиска, сбора, обработки информации.	
44	Дефекты машинной строчки и их устранение			Мыслительный эксперимент при выполнении практической работы; Работа с литературой; Умение выделять главное из прочитанного; Личная ответственность	
45	Виды машинных операций			Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Сравнение; анализ; систематизация; Адекватное реагирование на трудности	
46	Обработка мелких деталей			Соблюдение норм и правил культуры труда, правил безопасности познавательного – трудовой деятельности и созидательного труда. Стремление и выполнение экономии и бережливости. Формирование умения планировать, контролировать действия в соответствии с поставленной задачей	
47	Подготовка и проведение примерки изделия			Контроль результатов труда, готовность к самообразованию, самовыражению и самовоспитанию. определять наиболее эффективные способы достижения результата.	
48	Технология обработки срезов			Умение организовать свое рабочее место при выполнении практических работ. Осознание необходимости общественного полезного труда как условия безопасной	

				и эффективной социализации	
49	Обработка боковых и нижнего срезов.			Успешное выполнение учебных действий. Умение провести контроль и оценить качество готового изделия Анализировать ошибки. Соблюдение норм и правил безопасности труда	
50	Технология пошива подушки			Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни. Овладение способностью принимать и сохранять цели и задачи учебной деятельности, поиска средств ее осуществления. Самостоятельно подбирать материалы и инструменты.	
51	Основы технологии вязания крючком. Техника безопасности			Овладение начальными навыками Освоение способов решения проблем. Осуществлять самоконтроль.	
52					
53	Вязание полотна			Овладение начальными навыками Корректировать выполнение задания. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	
54	Вязание по кругу				
55	запуск 3-го проекта возможные темы: «Диванная подушка», «Вязанные домашние тапочки», «Подушка для стула»			Планирование организации контроля труда; анализ проведённой работы; умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать действия; самооценка	
56	Работа над проектом			Изучать этапы выполнения проекта. Самостоятельно определять цель и задачи проектной деятельности. Рассматривать модели- аналоги изделия. Подбирать материалы и инструменты Организация рабочего места.	
57					
58	Защита проекта			Выбор способов деятельности; анализ проведённой работы; умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать действия; самооценка	

IV. «Кулинария», «Технология творческой и опытнической деятельности» 12 часов

«Блюда из круп и макаронных изделий» (2 ч), «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (2 ч), «Блюда из мяса и птицы» (2 ч), «Первые блюда» (1 ч), «Приготовление обеда. Сервировка стола» (1ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (4 ч)

59	Т.Б. при кулинарных работах. Санитария и гигиена. Блюда из круп и макаронных изделий			Соблюдение норм и правил санитарии и гигиены на кухне. Формирование желания учиться и трудиться; работать с дополнительной литературой; адекватное реагирование на трудности; самооценка	
60	Требования к приготовлению блюд			Соблюдение требований, предъявляемых при приготовлении пищи. Соблюдение и координирование совместной деятельности с другими участниками. Самооценка способностей.	
61	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря			Соблюдение требований, предъявляемых при приготовлении пищи. Подбор необходимых инструментов и продуктов. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Формирование эстетического вкуса при	

				оформлении блюд. Самооценка способностей. Уметь сотрудничать	
62	Признаки доброкачественности рыбной продукции			Соблюдение требований, предъявляемых при приготовлении пищи. Соблюдение и координирование совместной деятельности с другими участниками. Подбор необходимых инструментов и продуктов. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Формирование эстетического вкуса при оформлении блюд. Самооценка способностей. Уметь сотрудничать	
63	Технология приготовления блюд из мяса и птицы.			Соблюдение требований, предъявляемых при приготовлении пищи. Соблюдение и координирование совместной деятельности с другими участниками. Уметь сотрудничать	
64	Виды тепловой обработки			Соблюдение и координирование совместной деятельности с другими участниками. Правильный подбор столовых приборов. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Самооценка способностей.	
65	Технология приготовления первых блюд			Подбор необходимых инструментов и продуктов. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Формирование эстетического вкуса при оформлении блюд. Самооценка способностей.	
66	Приготовление обеда Предметы для сервировки стола.			Формирование эстетического вкуса при оформлении блюд. Уметь сотрудничать. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	
67	запуск 4-го проекта «Приготовление воскресного обеда»			Уметь сотрудничать Формирование эстетического вкуса при сервировке стола. Подбор необходимых инструментов и продуктов.	
68	Работа над проектом по разделу «Кулинария»			Изучать этапы выполнения проекта. Самостоятельно определять цель и задачи проектной деятельности. Рассматривать модели- аналоги изделия. Подбирать материалы и инструменты Организация рабочего места.	
69	Творческая проектная деятельность (продолжение)			Самостоятельно определять цель и задачи проектной деятельности. Рассматривать модели- аналоги изделия. Подбирать материалы и инструменты Организация рабочего места.	
70	Защита творческого проекта			Выбор способов деятельности; анализ проведённой работы; умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать действия; самооценка	

7 класс

№ ур	Наименование разделов и тем	Календарные сроки		Планируемые результаты, УУД	Примечания
		По плану	По факту		
1	2	3	4	5	6
I. I. Раздел «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технология творческой и опытнической деятельности» 11 часов					
«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» 4 часа, «Гигиена жилища» 2 часа, «Бытовые электроприборы» 2 час, «Технология творческой и опытнической деятельности» 3 часа.					
1	Правила поведения в кабинете. Что такое предмет «технология» Что такое проектная деятельность. Как создать проект и что такое мини-проект.	02.09		Проявление технико- технологического и экономического мышления при организации своей деятельности, Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками	
2	Этапы выполнения проекта	05.09		освоение основ проектно- исследовательской деятельности Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий алгоритмизированное планирование процесса познавательно – трудовой деятельности	
3-4	Освещение жилого помещения	09.09 12.09		Моделирование художественного оформления объекта Планирование образовательной и профессиональной карьеры Выбор различных источников информации для решения коммуникативных задач вкл словари, интернет и др	
5-6	Предметы искусства и коллекции в интерьере	16.09 19.09		Моделирование художественного оформления объекта. Дизайнерское конструирование изделия. Виртуальное и натуральное моделирование худ. и тех. объектов	
7-8	Гигиена жилища	23.09 26.09		Моделирование художественного оформления объекта. Дизайнерское конструирование изделия. Виртуальное и натуральное моделирование худ и тех объектов	
9-10	Бытовые электроприборы для уборки в помещении	30.09 03.10		Осознание роли техники и технологий для прогрессивно развитого общества, формирование целостного представления о техносфере; выбор средств и видов представления технической и технологической информации Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, проявление познавательной активности в области технологии; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы.	
11	Разработка творческого проекта «Умный дом»	07.10		освоение основ проектно- исследовательской деятельности; Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий	

				образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемой	
II. II. «Технология обработки конструкционных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности» 21 час.					
«Технология ручной обработки древесины и древесных материалов» 7 часов, «Технология ручной обработки металлов и искусственных материалов» 2 часа, «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов» 4 часа, «Технология художественной обработки материалов» 4 часа, «Технология творческой и опытнической деятельности» 4 часа.					
12	Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины. Инструктаж по технике безопасности	10.10		Соблюдение техники безопасности .Формирование желания учиться и трудиться; слушать и слышать собеседника, учителя; личная ответственность. Слушать и понимать других.	
13-14	Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.	14.10 17.10		Определение цели и путей ее достижения. Приобретение навыков. Участвовать в работе группы. Предвидеть последствия коллективных решений. Отстаивать свою точку зрения.	
15-16	Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы. Настройка стругов. Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.	21.10 24.10		Формирование умения понимать причины успеха/неуспеха в выполненной работе, самостоятельного нахождения путей решений. Осуществлять оценку качества. Приобретение навыков самообслуживания Организация рабочего места; усвоение информации; умение выделять главное из прочитанного; слушать и слышать собеседника, учителя; личная ответственность	
17-18	Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами	28.10 11.11		Формирование умения понимать причины успеха/неуспеха в выполненной работе, самостоятельного нахождения путей решений. Осуществлять оценку качества. Приобретение навыков самообслуживания Организация рабочего места; усвоение информации; умение выделять главное из прочитанного; слушать и слышать собеседника, учителя; личная ответственность	
19-20	Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»	14.11 18.11		Формирование умения понимать причины успеха/неуспеха в выполненной работе, самостоятельного нахождения путей решений. Осуществлять оценку качества. Приобретение навыков самообслуживания	
21-22	«Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов»	21.11 25.11		Соблюдение техники безопасности .Формирование желания учиться и трудиться. слушать и слышать собеседника, учителя; личная ответственность Отстаивать свою точку зрения.	
23-24	Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей,	28.11 02.12		Соблюдение техники безопасности .Определение цели и путей ее достижения. Приобретение навыков. Участвовать в работе группы. Предвидеть последствия коллективных решений.	

	вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ				
25-26	Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.	05.12 09.12		Соблюдение техники безопасности. Формирование желания учиться и трудиться. слушать и слышать собеседника, учителя; личная ответственность Отстаивать свою точку зрения.	
27-28	Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ.	12.12 16.12		Соблюдение техники безопасности. Формирование желания учиться и трудиться. слушать и слышать собеседника, учителя; личная ответственность	
29-30	запуск 2-го проекта возможные темы: «Лопаточка декоративная», «Кухонная доска», и т.д. Работа над проектом	19.12 23.12		Знакомиться с проектными работами. Изучать этапы выполнения проекта. Самостоятельно определять цель и задачи проектной деятельности. Рассматривать модели-аналоги изделия. Подбирать материалы и инструменты. Организация рабочего места.	
31-32	Подготовка и защита своего проекта	26.16 09.01		Организация рабочего места; работа с дополнительной литературой; умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; самооценка	
III. . «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности» 24 часа					
«Свойства текстильных материалов» 2 часа, «Конструирование швейных изделий» 2 часа, «Моделирование одежды» 2 часа, «Швейная машина» 2 часа, «Технология изготовления швейных изделий» 8 часов, «Художественные ремёсла» 4 часа, «Исследовательская и созидательная деятельность» 4 часа.					
33-34	Свойства текстильных материалов	13.01 16.01		Находить и предъявлять информацию о волокнах, через дополнительную литературу, интернет. Проявлять самостоятельность в работе.	
35-36	Конструирование швейных изделий	20.01 23.01		Оценка технологических свойств материалов и их применение; Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области; Определение способов решения учебных задач на основе заданных алгоритмов	
37-38	Моделирование одежды	27.01 30.01		Осуществлять самоконтроль и оценку качества Соблюдение и координирование совместной деятельности с другими участниками.	
39-40	Швейная машина	03.02 06.02		Самостоятельно изучать характеристики и свойства х/б и льняных волокон и материалов. Изучать требования к выполнению ручных работ. Изучать терминологию машинных швов с помощью литературы	
41-42	Технология изготовления швейных изделий. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали	10.02 13.02		владение алгоритмами и методами решения учебных задач; Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и	

	пояса клеевой прокладкой-корсажем.			сверстниками	
43-44	Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции.	17.02 20.02		овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов; виртуальное и натуральное моделирование технических объектов	
45-46	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.	24.02 27.02		овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов; виртуальное и натуральное моделирование технических объектов	
47-48	Устранение дефектов после примерки. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия	03.03 06.03		Планирование организации контроля труда; Организация рабочего места; Использование различных способов поиска, сбора, обработки информации.	
49-50	Художественные ремёсла. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке.	10.03 13.03		Соблюдение норм и правил культуры труда, правил безопасности познавательно – трудовой деятельности и созидательного труда. Стремление и выполнение экономии и бережливости. Формирование умения планировать, контролировать действия в соответствии с поставленной задачей	
51-52	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.	17.03 20.03		Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Сравнение; анализ; систематизация; Адекватное реагирование на трудности	
53-54	Разработка творческого проекта «Подарок своими руками»	24.03 03.04		овладение средствами и формами графического отображения объектов и процессов, овладение методами чтения технической информации; сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности; выявление потребностей, проектирование и создание объектов, самостоятельная организация и выполнение творческих работ по созданию изделий и продуктов	
55-56	Подготовка и защита своего проекта	07.04 10.04		Контроль результатов труда, готовность к самообразованию, самовыражению и самовоспитанию, определять наиболее эффективные способы достижения результата.	

IV. «Кулинария», «Технология творческой и опытнической деятельности» 12 часа

**«Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (2 ч), «Мучные изделия» (2 ч),
«Сладкие блюда» (2 ч), «Сервировка сладкого стола.» (2 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (4 ч)**

57-	Блюда из молока и кисломолочных	14.04		Соблюдение норм и правил санитарии и гигиены на кухне. Формирование желания	
-----	---------------------------------	-------	--	---	--

58	продуктов	17.04		учиться и трудиться; работать с дополнительной литературой; адекватное реагирование на трудности; самооценка	
59-60	Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки	21.04 24.04		Соблюдение требований, предъявляемых при приготовлении пищи. Соблюдение и координирование совместной деятельности с другими участниками. Самооценка способностей.	
61-62	Сладости, десерты, напитки	28.04 05.05		Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Формирование эстетического вкуса при оформлении блюд. Самооценка способностей. Уметь сотрудничать	
63-64	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	08.05 12.05		Соблюдение требований, предъявляемых при приготовлении пищи. Подбор необходимых инструментов и продуктов. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Формирование эстетического вкуса при оформлении блюд.	
65-66	Разработка творческого проекта «Праздничный сладкий стол»	15.05 19.05		Соблюдение требований, предъявляемых при приготовлении пищи. Соблюдение и координирование совместной деятельности с другими участниками. Уметь сотрудничать	
67-68	Творческая проектная деятельность (продолжение) Защита творческого проекта по курсу технологии 7 класс	22.05 25.05		Самостоятельно определять цель и задачи проектной деятельности. Рассматривать модели- аналоги изделия. Подбирать материалы и инструменты Организация рабочего места. Выбор способов деятельности; анализ проведённой работы; умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать действия; самооценка	

8 класс

№ ур	Наименование разделов и тем	Календарные сроки		Планируемые результаты, УУД	Примечания
		По плану	По факту		
1	2	3	4	5	6
I. Раздел Семейная экономика 8 ч.					
1	Бюджет семьи.	07.09		-осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике,- принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, -внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих	
2	Потребности семьи.	14.09			
3	Сбережения. Личный бюджет.	21.09			
4	Расходы на питание.	28.09			
5	Информация о товарах.	05.10			
6	Торговые символы, этикетки и штрихкод.	12.10			
7	Творческий проект "Создание своей фирмы".	19.10			

8	Защита творческого проекта "Создание своей фирмы".	26.10		усвоению, применение их на практике. . владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;	
II. «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)					
9	Инженерные коммуникации в доме	09.11		Организация рабочего места; усвоение информации; умение выделять главное из прочитанного; слушать и слышать собеседника, учителя; личная ответственность	
10	Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт	16.11			
11	Современные тенденции развития бытовой техники	23.11		Определение цели и путей ее достижения. Приобретение навыков. Участвовать в работе группы. Предвидеть последствия коллективных решений. Отстаивать свою точку зрения.	
12	Современные ручные электроинструменты	30.11		Формирование умения понимать причины успеха/неуспеха в выполненной работе, самостоятельного нахождения путей решений. Осуществлять оценку качества. Приобретение навыков самообслуживания	
III «Электротехника» (13 ч.)					
13	Электрический ток и его использование	07.12		Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения* Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях. Знакомиться со схемой квартирной электропроводки.* Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.* Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики*	
14	Принципиальные и монтажные электрические схемы	14.12			
15	Потребители и источники электроэнергии	21.12			
16	Электроизмерительные приборы	11.01			
17	Правила безопасности при электрических работах на уроках технологии	18.01			
18	Электрические провода	25.01			
19	Соединение электрических проводов	01.02			

20	Монтаж электрической цепи	08.02			
21	Электромагниты и их применение	15.02			
22	Электроосветительные приборы	22.02			
23	Бытовые электронагревательные приборы	01.03			
24	Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами Двигатели постоянного тока	15.03			
25	Электроэнергетика будущего	22.03			
IV «Радиоэлектроника» (2 ч.)					
26	Электромагнитные волны и передача информации	05.04		Личностные: формирование ценности семейной жизни и быта; Регулятивные: - выполнение правил ТБ; Познавательные: готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; Коммуникативные: - умение работать с источниками информации	
27	Цифровые приборы	12.04			
V «Профессиональное самоопределение» (8ч.)					
28	Сферы производства и разделение труда	19.04		Личностные: личная ответственность за результаты своей деятельности Регулятивные: - умение работать по самостоятельно составленному плану Познавательные: оценивание своей способности и готовности к профессиональной деятельности Коммуникативные: - умение работать с источниками информации Знакомиться по Единому тарифноквалификационному 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. Профессиональное самоопределение	
29	Технология профессионального выбора	26.04			
30	Профессиограмма и психограмма профессии.	03.05			
31	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение	10.05			
32	Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности	17.05			
33	Проект «Мой профессиональный выбор»	24.05			
34	Защита Проекта «Мой профессиональный выбор»	25.05			

35	Дифференциально- диагностический опросник				
----	--	--	--	--	--

5 класс

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

Раздел « Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Тема практической работы

Планировка кухни.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ).

Лабораторно-практическая работа. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Режущие, измерительные и разметочные инструменты.

Проектирование. Технология изготовления изделия, технологический процесс, технологические операции. Понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие. Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж. Масштаб. Линии, используемые в чертежах.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина, как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Отверстия: сквозные и несквозные (глухие). Сверла: винтовые, центровые, ложечные. Дрель, коловорот. Правила безопасной работы.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Гвоздь, шурупы: с полукруглой, потайной, полупотайной формой головки. Клей: природные – казеиновый и столярный (естественные), синтетические – ПВА (искусственные).

Выпиливание лобзиком. Лобзик, выпилочный столик, надфиль, шкурка. Правила безопасной работы.

Практические и лабораторно-практические работы. Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на верстаке.

Составление схемы технологического процесса изготовления детали.

Разметка плоского изделия.

Выпиливание деревянных заготовок из доски.

Сверление отверстий в заготовках из древесины.

Соединение деталей из древесины.

Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Теоретические сведения. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Лобзик, выпилочный столик, надфиль, шкурка. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Зачистка поверхностей: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой. Правила безопасной работы.

Лакирование. Правила безопасной работы.

Практические работы. Выпиливание лобзиком фигуры. Выжигание рисунка. Зачистка изделия. Лакирование.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань.

Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон растительного происхождения. 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 и ткач.

Лабораторно-практическая работа. Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. 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 выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

Практическая работа:

Определение размеров и снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 3. Швейная машина

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

Темы лабораторно – практических работ:

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Приемы работы на швейной машине. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машинных работ.

Тема 4. 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.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

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).

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

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

Темы лабораторно-практических работ: Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Раздел « Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена

Теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Темы лабораторно-практических работ:

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Здоровое питание

Теоретические сведения. Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Пищевая пирамида. Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

Темы лабораторно-практических работ:

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление фруктового салата.

Приготовление винегрета.

Тема 5. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Тема 6. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Темы лабораторно-практических работ:

Оформление стола к завтраку.

6 класс

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Деревянная модель игрушки», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Подушка для стула», «Диванная подушка», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер жилого дома

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

Интерьер жилого дома. 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.

Темы лабораторно-практических работ

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

Тема 2. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений
Профессия садовник

Тема практической работы.

Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

Темы лабораторно-практических работ. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Изготовление чертежа изделия. Технология изготовления изделия. Конструирование изделий из древесины. Выпиливание деревянной детали по чертежу и технологической карте. Соединение деталей из древесины. Отделка изделия.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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

Тема лабораторно-практической работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

Темы лабораторно-практических работ

Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов машинных швов.

Тема 3. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже. Инструменты и материалы. Построение чертежа выбранного изделия.

Тема лабораторно-практической работы.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

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. Устранение дефектов.

Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка швов. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

Темы лабораторно-практических работ. Изготовление образцов ручных швов. Конструирование и раскрой подушки для стула. Отделка изделия.

Тема 5. Художественные ремёсла

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практические работы. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами. Плотное и ажурное вязание по кругу.

Раздел « Кулинария »

Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий

Теоретические сведения. Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макароны изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Темы практических работ:

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. 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

Темы лабораторно-практических работ

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

Тема 3. Блюда из мяса

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

Темы лабораторно-практических работ

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

Тема 4. Блюда из птицы

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

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление блюда из птицы.

Тема 5. Технология приготовления первых блюд (супов)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление окрошки.

Тема 6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

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

Темы лабораторно-практических работ. Исследование состава обеда.

7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Освещение жилого помещения

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы 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. Профессия электрик.

Темы лабораторно-практических работ: Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

Темы лабораторно-практических работ: Изготовление схемы размещения коллекции фото.

Тема 3. Гигиена жилища

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

Темы лабораторно-практических работ: Генеральная уборка кабинета технологии.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

Темы лабораторно-практических работ: Декоративная рамка для фотографий.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и металлов (проволока, фольга)

Теоретические сведения. Проектирование изделий из древесины и проволоки с учетом их свойств.

Конструкторская и техническая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.

Заточка лезвия режущего предмета. Развод зубьев пилы.

Приемы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных деталей. Соединение деталей шкантами. Шиповые клеевые соединения. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

Темы лабораторно-практических работ: Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель.

Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Теоретические сведения. Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

Темы лабораторно-практических работ: Создание декоративно-прикладного изделия из металла. Поисковый этап проекта. Разработка технической и технологической документации. Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия. Подсчет затрат. Контроль качества изделия. Разработка технической и технологической документации.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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

Темы лабораторно-практических работ: Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Технология изготовления ручных и машинных швов

Теоретические сведения. Основные операции при ручных работах: подшивание прямыми, косыми и крестообразными стежками.

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

Темы лабораторно-практических работ: Изготовление образцов ручных швов. Изготовление образцов машинных швов. Изготовление образцов машинных швов (продолжение работы).

Тема 3. Художественные ремесла

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы закрепления ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления ниток на ткани. Технология выполнения прямых, косых, петельных, петлеобразных, крестообразных ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Темы лабораторно-практических работ: Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак», «Декоративная рамка для фотографий», «Оформление выставки творческих работ», «Умный дом», «Кухонная доска», «Модель», «Летняя сумка с вышивкой», «Приготовление сладкого стола».

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Блюда из молока и молочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ: Приготовление блюд из творога.

Тема 2. Мучные изделия

Теоретические сведения. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Приготовление бисквита. Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Оладьи.

Тема 3. Сладкие блюда

Теоретические сведения. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология приготовления и подача к столу.

Темы лабораторно-практических работ: Запеченные яблоки.

Тема 4. Сервировка сладкого стола

Теоретические сведения. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Темы лабораторно-практических работ: Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола.

8 класс

Раздел «Семейная экономика»

Тема 1. Семья как экономическая ячейка общества

Теоретические сведения. Роль семьи в обществе. Функции семьи: воспитательная, коммуникативная, экономическая, стабилизирующая и регулирующая. Потребности семьи: рациональные, ложные, духовные, материальные. Потребительский портрет вещи. Затраты на приобретение товаров. Правила покупки. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Темы лабораторно-практических работ: Расчет затрат.

Тема 2. Информация о товарах

Теоретические сведения. Бюджет семьи. Информация о товарах. Источники информации. Торговые символы, этикетки, штриховой код. Понятие о сертификатах. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупок. Способы защиты прав потребителей.

Темы лабораторно-практических работ: Разработка этикетки.

Тема 3. Бюджет семьи

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Темы лабораторно-практических работ: Список расходов моей семьи.

Тема 4. Расходы на питание

Теоретические сведения. Пища. Рациональное питание. Режим питания. Правила составления меню, в зависимости от калорийности продуктов. Планирование расходов на питание.

Темы лабораторно-практических работ: Учет потребления продуктов питания.

Тема 5. Сбережения. Личный бюджет

Теоретические сведения. Способы сбережения денежных средств семьи. Личный бюджет. Расходы: постоянные, переменные, непредвиденные. Варианты ведения учетной книги.

Темы лабораторно-практических работ: Учетная книга школьника.

Тема 6. Предпринимательство в семье

Теоретические сведения. Технология ведения бизнеса. Оценка возможности предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Темы лабораторно-практических работ: Бизнес-план.

Тема 7. Экономика приусадебного участка

Теоретические сведения. Назначение приусадебного участка. Нормы потребления и средний урожай основных культур. Расчет прибыли приусадебного участка. Понятие себестоимость продукции, оптовые и розничные цены.

Темы лабораторно-практических работ: Расчет площади приусадебного участка.

Раздел «Технологии художественной обработки материалов»

Тема 1. Художественные ремесла

Теоретические сведения. Приемы безопасной работы. Основные приемы художественной вышивки гладью: китайская, владимирский шов, белым по белому, золотое шитье. Подготовка к вышивке. Подбор материалов и приспособлений (пяльцы, мулине, калька). Техники вышивания «атласной гладью», «штриховой гладью». Виды швов и стежков. Технологии швов «узелки» и «рококо». Материалы, инструменты и приспособления, необходимые для выполнения швов. Приемы объемности вышивки «узелками». Техника выполнения двусторонней глади и ее разновидностей: прямой и косой глади. Техника выполнения художественной глади. Особенности вышивания натюрмортов. Вышивание пейзажа. Эффект светотени. Редкая гладь. Различия в выполнении листьев и отличия в вышивке предметов переднего и дальнего плана. Технология создания вышивки с помощью компьютера.

Темы лабораторно-практических работ: Взаимосвязь формы и содержания. Вышивка атласной и штриховой гладью. Вышивка швами «узелки» и «рококо». Вышивка в технике двусторонней глади. Вышивка в технике художественной глади.

Раздел «Технологии ведения дома»

Тема 1. Инженерные коммуникации в доме

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем водоснабжения, энергоснабжения, теплоснабжения, канализации в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Тема 2. Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт

Теоретические сведения. Системы водопровода и канализации в жилом помещении. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме.

Темы лабораторно-практических работ: Диагностика и ремонт водопроводного крана.

Тема 3. Ремонт оконных блоков

Теоретические сведения. Способы ремонта оконных блоков. Элементы оконного блока. Инструменты, необходимые для ремонта.

Темы лабораторно-практических работ: Ремонт старого оконного блока.

Тема 4. Ремонт дверных блоков

Теоретические сведения. Состав дверного блока. Дверная коробка. Способы ремонта дверных блоков. Утепление дверей: поролоном, дермантином, штапиком.

Темы лабораторно-практических работ: Утепление двери.

Тема 5. Современный ручной электроинструмент

Теоретические сведения. Назначение электродрели, электрорубанка, электролобзика, электропилы, шлифовальной машины, перфоратора, скобозабивателя, пистолета горячего воздуха и фрезера.

Темы лабораторно-практических работ: Изучение ручного электроинструмента.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Электротехнические работы

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Параметры потребителей и источников электроэнергии. Устройства защиты электрических цепей.

Тема 2. Электротехнические устройства

Теоретические сведения. Организация рабочего места для электротехнических работ. Правила безопасности при электротехнических работах. Виды электрических проводов. Соединение электрических проводов. Последовательность операций при монтаже электрической цепи. Лампа накаливания. Люминесцентное и неоновое освещение.

Электронагревательные элементы закрытого типа. Электронагревательные элементы открытого типа. Трубчатые электронагревательные элементы (ТЭН). Биметаллический терморегулятор.

Темы лабораторно-практических работ: Изучение домашнего электросчетчика в работе. Электрическая цепь с элементами управления и защиты. Изучение электромонтажного инструмента. Оконцевание медных одно- и многожильных проводов. Энергетический аудит школы.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Практические работы: Обоснование темы творческого проекта. Разработка вариантов, выбор лучшего варианта. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор».

8 класс (34 ч, 1 ч — резервное время)¹

Тема раздела

программы,

количество отводимых учебных часов

Основное содержание материала темы

Характеристики основных видов деятельности учащихся

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)

Тема «Экология жилища»

(2 ч)

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища

Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)

Тема «Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации» (2 ч)

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме.

Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией

Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.

Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц

Раздел «Электротехника» (12 ч/4 ч)

Тема «Бытовые электроприборы» (6 ч/2 ч)

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия электрического фена.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения*

Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения*

Тема «Электромонтажные и сборочные технологии»

(4 ч)

Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомиться с видами

электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу.

Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях

Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 ч/2 ч)

Схема квартирной электропроводки.* Работа счётчика электрической энергии.* Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах.* Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.* Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека*

Знакомиться со схемой квартирной электропроводки.* Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.* Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики*

Раздел «Семейная экономика» (6 ч)

Тема «Бюджет семьи»

(6 ч)

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров*

Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность*

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)

Тема «Сферы производства и разделение труда» (2 ч)

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника

Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение

Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч)

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе.

Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования.

Здоровье и выбор профессии

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. Профессиональное самоопределение

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)

Проектирование как сфера профессиональной деятельности.* Последовательность проектирования.* Банк идей.*
Реализация проекта.* Оценка проекта*

Обосновывать тему творческого проекта.* Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных.*
Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера.* Выполнять проект и анализировать результаты работы.* Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта*

Тематическое планирование
Направление «Технологии ведения дома»

<i>Регулятивные УУД:</i>	<i>Познавательные УУД:</i>	<i>Коммуникативные УУД:</i>	<i>Личностные УУД:</i>
принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда; организация рабочего места; выполнение правил гигиены выбор путей и средств контроль и оценивание своих действий прогнозирование и корректировка учебного труда.	сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент; практическая работа; усвоение информации с помощью компьютера; работа со справочной литературой; работа с дополнительной литературой практическое освоение основ проектно-исследовательской работы	умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. умение выделять главное из прочитанного; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение	самопознание; самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности самоопределение формирование готовности и способности к переходу

5 класс (68 ч, 2 часа в неделю)

№ п/п	Тема раздела программы, количество	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
--------------	---	---	--

	отводимых учебных часов		
1	Вводный урок. Техника безопасности и правила поведения в кабинете технологии (1ч) <i>Теория 0,5 ч</i> <i>Практика 0,5ч</i>	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Техника безопасности и правила поведения в кабинете технологии. Приемы безопасной работы с оборудованием и инструментами. Первая медицинская помощь.	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Изучать и выполнять требования техники безопасности.
		Раздел «Электротехника» (1 ч)	
2	«Бытовые электроприборы (1 ч) <i>Теория 0,5 ч</i> <i>Практика 0,5ч</i>	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
		Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (26 ч)	
3	«Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (4ч) <i>Теория 1 ч</i> <i>Практика 3 ч</i>	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного 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	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и

			ткач. Оформлять результаты исследований
4	«Конструирование швейных изделий» (4 ч) <u>Теория 1 ч</u> <u>Практика 3 ч</u>	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 выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы с ножницами	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
5	«Швейная машина» (4 ч) <u>Теория 1 ч</u> <u>Практика 3 ч</u>	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	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 прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда
6	«Технология изготовления швейных изделий» (14 ч) <u>Теория 3 ч</u> <u>Практика 13 ч</u>	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 с портновскими булавками. Понятие о стежке,	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: ручные швы, перенос линий выкройки на детали кроя: с

		<p>строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка.</p> <p>Ручные швы. 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; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов.</p>	<p>помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>
		Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)	
7	«Интерьер кухни, столовой» (2 ч)	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об

	<u>Теория 0,5 ч</u> <u>Практика 1,5 ч</u>	Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.	устройстве современной кухни. Выполнять эскиз кухни
		Раздел «Кулинария» (14 ч)	
8	«Санитария и гигиена на кухне» (1 ч) <u>Теория 0,5 ч</u> <u>Практика 0,5 ч</u>	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. 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, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах
9	«Физиология питания» (1 ч) <u>Теория 0,5 ч</u> <u>Практика 0,5 ч</u>	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	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
10	«Бутерброды и горячие напитки» (2 ч) <u>Теория 0,5 ч</u> <u>Практика 1,5 ч</u>	Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях,

		<p>бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, 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, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка</p>	<p>из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь</p>
11	<p>«Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 ч) <u>Теория 0,5 ч</u> <u>Практика 1,5 ч</u></p>	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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 к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. подача готовых блюд</p>	<p>Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар</p>
12	<p>«Блюда из овощей и фруктов» (4 ч) <u>Теория 1 ч</u> <u>Практика 2ч</u></p>	<p>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 их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока,</p>	<p>Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить</p>

		<p>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 гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей и 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</p>	<p>и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>
13	<p>«Блюда из яиц» (2 ч) <u>Теория 0,5 ч</u> <u>Практика 1,5 ч</u></p>	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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</p>	<p>Определять свежесть яиц. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>
14	<p>«Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»</p>	<p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления</p>

	(2 ч) <i>Теория 0,5 ч</i> <i>Практика 1,5 ч</i>	складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.
		Раздел «Художественные ремёсла» (6 ч)	
15	«Декоративно-прикладное искусство» (1 ч) <i>Теория 0,5 ч</i> <i>Практика 0,5 ч</i>	Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину
16	«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (1ч) <i>Теория 0,5 ч</i> <i>Практика 0,5 ч</i>	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. 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. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.
17	«Лоскутное шитьё» (4 ч) <i>Теория 1 ч</i>	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды.	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего

	<u>Практика 3 ч</u>	Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка 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	цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья
		Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (18 ч)	
18	«Исследовательская и созидательная деятельность» (16 ч) <u>Теория 1 ч</u> <u>Практика 15 ч</u>	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделам «Кулинария» и «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

6 класс (68 ч, 2 часа в неделю)

	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Раздел «Технологии		

домашнего хозяйства» (3 ч)		
<p>Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч) <u>Теория 0,5 ч</u> <u>Практика 0,5 ч</u></p>	<p>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</p>	<p>Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.</p>
<p>Тема «Комнатные растения в интерьере» (2 ч) <u>Теория 1 ч</u> <u>Практика 1 ч</u></p>	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</p>	<p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник</p>
<p>Раздел «Кулинария» (14 ч)</p>		
<p>Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (4 ч) <u>Теория 1 ч</u> <u>Практика 3 ч</u></p>	<p>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</p>	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению</p>

	<p>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</p>	<p>рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>
<p>Тема «Блюда из мяса» (4 ч) <u>Теория 1 ч</u> <u>Практика 3 ч</u></p>	<p>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</p>	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>
<p>Тема «Блюда из птицы» (2 ч) <u>Теория 0,5 ч</u> <u>Практика 1,5 ч</u></p>	<p>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</p>	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы.</p>

	готовых блюд и подача их к столу	Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы
<p>Тема «Заправочные супы» (2 ч) <i>Теория 0,5 ч</i> <i>Практика 1,5 ч</i></p>	<p>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</p>	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах</p>
<p>Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч) <i>Теория 0,5 ч</i> <i>Практика 1,5 ч</i></p>	<p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Поддача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола</p>
<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 ч)</p>		

<p>Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч) <u>Теория 0,5 ч</u> <u>Практика 1,5 ч</u></p>	<p>Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон</p>	<p>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p>
<p>Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч) <u>Теория 1 ч</u> <u>Практика 3 ч</u></p>	<p>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</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p>
<p>Тема «Моделирование швейных изделий» (2 ч) <u>Теория 0,5 ч</u> <u>Практика 1,5 ч</u></p>	<p>Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою</p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства</p>
<p>Тема «Швейная машина»(2 ч) <u>Теория 0,5 ч</u></p>	<p>Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с</p>	<p>Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора</p>

<p><u>Практика 1,5 ч</u></p>	<p>неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель швейной машины</p>	<p>натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц</p>
<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий» (18 ч) <u>Теория 4 ч</u> <u>Практика 14 ч</u></p>	<p>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 (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Подготовка и проведение примерки</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p>

	<p>плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки нижних срезов рукавов.. Обработка боковых швов. Окончательная отделка изделия</p>	
<p>Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)</p>		
<p>Тема «Вязание крючком» (4 ч) <u>Теория 1 ч</u> <u>Практика 3 ч</u></p>	<p>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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания</p>

<p>Тема «Вязание спицами» (4 ч) <u>Теория 1 ч</u> <u>Практика 3 ч</u></p>	<p>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.</p>	<p>Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать по возможности схемы для вязания с помощью ПК</p>
<p>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (15 ч)</p>		
<p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (15 ч) <u>Теория 1 ч</u> <u>Практика 14 ч</u></p>	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>

7 класс (68 ч, 2 ч в неделю)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)		
Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (2 ч) <i>Теория 1ч</i> <i>Практика 1ч</i>	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
Тема «Гигиена жилища» (2 ч) <i>Теория 1ч</i> <i>Практика 1ч</i>	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
Раздел «Электротехника»(2 ч)		
Тема «Бытовые электроприборы» (2 ч) <i>Теория 1ч</i> <i>Практика 1ч</i>	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи

<p>Раздел «Кулинария» (10 ч)</p>		
<p>Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (2 ч) <i>Теория 1 ч</i> <i>Практика 1ч</i></p>	<p>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</p>	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>
<p>Тема «Изделия из жидкого теста» (2ч) <i>Теория 1 ч</i> <i>Практика 1 ч</i></p>	<p>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</p>	<p>Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов</p>
<p>Тема «Виды теста и выпечки» (2 ч) <i>Теория 1 ч</i></p>	<p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и</p>

<p><u>Практика 1 ч</u></p>	<p>выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер</p>	<p>выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста</p>
<p>Тема «Сладости, десерты, напитки» (2 ч) <u>Теория 1 ч</u> <u>Практика 1 ч</u></p>	<p>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</p>	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления</p>
<p>Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (2 ч) <u>Теория 1ч</u> <u>Практика 1 ч</u></p>	<p>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</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК</p>

<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (42 ч)</p>		
<p>Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч) <i>Теория 1 ч</i> <i>Практика 1 ч</i></p>	<p>Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований</p>
<p>Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч) <i>Теория 1 ч</i> <i>Практика 1 ч</i></p>	<p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды</p>
<p>Тема «Моделирование швейных изделий» (2ч) <i>Теория 1ч</i> <i>Практика 0,5 ч</i></p>	<p>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</p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках</p>
<p>Тема «Швейная машина» (2 ч) <i>Теория 0,5 ч</i> <i>Практика 1,5 ч</i></p>	<p>Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей</p>	<p>Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения</p>
<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий» (22 ч)</p>	<p>Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-</p>

<p><u>Теория 2 ч</u> <u>Практика 20 ч</u></p>	<p>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 шов 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</p>	<p>корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обработать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектно изделие. Обработать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектно изделие или образцах. Выполнять подготовку проектно изделия к примерке. Проводить примерку проектно изделия. Устранять дефекты после примерки. Обработать проектно изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>
<p>Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч)</p>		
<p>Тема «Ручная роспись тканей» (4 ч) <u>Теория 0,5 ч</u> <u>Практика 3,5 ч</u></p>	<p>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</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике узелкового батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах</p>

<p>Тема «Вышивание» (6ч) <u>Теория 1 ч</u> <u>Практика 5 ч</u></p>	<p>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</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать по возможности схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом</p>
<p>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 ч)</p>		
<p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (10 ч) <u>Теория 1 ч</u> <u>Практика 9 ч</u></p>	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>

8 класс (34 ч, 1 ч в неделю)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p align="center">Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)</p>		
<p>Тема «Экология жилища» (2 ч) <i>Теория 0,5 ч</i> <i>Практика 1,5 ч</i></p>	<p>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</p>	<p>Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц</p>
<p>Тема «Водоснабжение и канализация в доме» (2 ч) <i>Теория 0,5 ч</i> <i>Практика 1,5 ч</i></p>	<p>Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод</p>	
<p align="center">Раздел «Электротехника» (12 ч)</p>		
<p>Тема «Бытовые электроприборы» (6 ч) <i>Теория 2 ч</i> <i>Практика 4 ч</i></p>	<p>Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми</p>	<p>Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения</p>

	<p>электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения</p>	
<p>Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» (4 ч) <u>Теория 1 ч</u> <u>Практика 3 ч</u></p>	<p>Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ</p>	<p>Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях</p>
<p>Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 ч) <u>Теория 0,5 ч</u> <u>Практика 1,5 ч</u></p>	<p>Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека</p>	<p>Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Искать пути экономии электроэнергии. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики</p>
<p>Раздел «Семейная</p>		

<p>экономика» (6 ч)</p>		
<p>Тема «Бюджет семьи» (6 ч) <u>Теория 2 ч</u> <u>Практика 4 ч</u></p>	<p>Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета</p>	<p>Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность</p>
<p>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)</p>		
<p>Тема «Сферы производства и разделение труда» (2 ч) <u>Теория 0,5 ч</u> <u>Практика 1,5 ч</u></p>	<p>Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника</p>	<p>Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»</p>
<p>Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч) <u>Теория 0,5 ч</u> <u>Практика 1,5 ч</u></p>	<p>Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии</p>	<p>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</p>

<p>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)</p>		
<p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч) <u>Теория 0,5 ч</u> <u>Практика 7,5 ч</u></p>	<p>Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта</p>	<p>Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта</p>

Материально-техническое обеспечение

№

Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения

Примечания

1.

Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)

Стандарт основного общего образования по технологии

Стандарт по технологии, примерные программы, рабочие программы входят в состав обязательного программно-методического обеспечения мастерских технологии.

В библиотечный фонд входят комплекты учебников, рекомендованных или допущенных Министерством образования и науки Российской Федерации.

При комплектации библиотечного фонда полными комплектами учебников целесообразно включить в состав книгопечатной продукции, имеющейся в кабинете технологии, и по несколько экземпляров учебников из других УМК по основным разделам предмета технологии. Эти учебники могут быть использованы учащимися для выполнения практических работ, а также учителем как часть методического обеспечения кабинета.

Примерная программа основного общего образования по технологии

Рабочие программы по направлениям технологии

Учебники по технологии для 5, 6, 7, 8, классов

Рабочие тетради для 5, 6, 7, 8 классов

Другие дидактические материалы по всем разделам каждого направления технологической подготовки учащихся

Сборники учебных проектов, познавательных и развивающих заданий, а также контрольно-измерительные материалы по отдельным разделам и темам.

Научно-популярная и техническая литература по темам учебной программы.

Научно-популярные и технические периодические издания и литература, необходимая для подготовки творческих работ и проектов должны содержаться в кабинетах технологии и в фондах школьной библиотеки

Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков)

Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских

2.

Печатные пособия

Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки

Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся

При выделении основных тем раздела следует ориентироваться на примерные программы по направлениям технологической подготовки

Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся

Технологические карты, схемы, альбомы и другие материалы для индивидуального, лабораторно-группового или бригадного использования учащимся

3.

Информационно-коммуникационные средства

Интернет-ресурсы по основным разделам технологии.

6.

Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование

Аптечка

Прибор для выжигания

Станок ткацкий учебный

Сервиз столовый

Сервиз чайный

7.

Специализированная учебная мебель

Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей

Специализированное место учителя

9.

Натуральные объекты

Коллекции изучаемых материалов

Список литературы:

1. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. /Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М.: Вентана-Граф, 2014, - 112 с.
- 2.Технология: 5 класс методическое пособие /Н.В.Синица, П.С.Самородский. -2-е издание, доработаное.- М.: Вентана-Граф,2014.-192 с.
- 3.Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС./ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2015, - 208 с.
- 4.Технология: 6 класс учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2014, - 208 с.
- 5.Технология: 7 класс учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2014, - 208 с.
- 6.Технология: 8 класс учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров и др.; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014, - 176 с.

7.Технология: 5 класс рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, П.С.Самородский.- М.: Вентана-Граф,2014.-96 с.

Литература для учащихся:

1.Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС./ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2015, - 208 с.

2.Технология: 6 класс учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2014

3.Технология: 7 класс учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2014, - 208 с.

4.Технология: 8 класс учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров и др.; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014, - 176 с.

5.Технология: 5-8 классы рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, П.С.Самородский.- М.: Вентана-Граф,2014.-96 с.

Дополнительная литература:

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.

2. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.

3. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса
4. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2003.-296с.
5. Сборник нормативно-методических материалов по технологии./ Автор-составитель: Марченко А.В., Сасова И.А., - М.: Вентана-Графф, 2002. – 224с.
6. Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://center.fio.ru/som>
2. <http://www.eor.it.ru>
3. <http://www.openclass.ru/user>
4. <http://www/it-n.ru>
5. <http://www.cnso.ru/tehn>
6. <http://files.school-collection.edu.ru>
7. <http://trud.rkc-74.ru>
8. <http://tehnologia.59442>
9. <http://www.domovodstvo.fatal.ru>

Пропнуровано, прочнурован
скреплено печатьо

108 листов

2016

Артемова/

