МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЯГРИНСКАЯ ГИМНАЗИЯ»

|  |  |
| --- | --- |
| Согласована  на заседании ШМО учителей  технологии, физкультуры и ОБЖ  МАОУ «Ягринская гимназия»  «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г.  Протокол № | Утверждаю  Директор МАОУ «Ягринская гимназия»  ­­­­­­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Б.Г. Космачев  «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г. |

**Рабочая программа**

на уровень основного общего образования

Технология. Обслуживающий труд.

V-VIII классы (238 часов)

Срок реализации: 4 года

Составлена на основе:

Примерной программы

Федерального государственного

образовательного стандарта;

-программы «Технология 5-8 классы»

под ред. И.А. Сасовой

Рабочую учебную программу

Составила

Капустина А.М., учитель технологии

Северодвинск

2018 г

1. **Пояснительная записка**

Рабочая учебная программа по технологии для 5-8 классов составлена в соответствии с положением Фундаментального ядра содержания общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения на основе примерной программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы проект. – М.: Просвещение, 2010 г., программы по технологии к учебно-методическому комплексу И.А. Сасовой (М.: Вентана-Граф, 2013).

В программе учтены основные положения концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России в программы развития и формирования универсальных учебных действий для основного общего образования.

***Вклад учебного предмета в общее образование обучающихся.***

Технология – это система действий, направленных на удовлетворение нужд и потребностей людей, она включает процессы, связанные с преобразованием вещества, энергии, информации, при этом оказывает влияние на природу и общество, создает новый рукотворный мир. Результатом технологической деятельности являются продукты труда, соответствующие определенным характеристикам, заданным на стадии проектирования.

*Целевые установки технологического образования.*

1. Формирование личности, способной выявлять проблемы (привлекая для этой цели знания из разных областей), определять пути и средства их решения, прогнозировать результаты и возможные последствия разных вариантов решений, устанавливать причинно-следственные связи, оценивать полученные результаты и выявлять способы совершенствования процесса и результатов труда.
2. Обучение способам организации труда и видам деятельности, обеспечивающим эффективность действий в различных сферах приложения усилий человека по удовлетворению выявленных потребностей.
3. Развитие адаптивности к меняющемуся по содержанию труду на основе развития подвижности трудовых функций и активного влияния на совершенствование техники и производственных отношений в процессе преобразующей деятельности.

*Достижение поставленных целей предусматривает решение следующих задач:*

* обеспечение преемственности технологического образования в начальной, основной и старшей школе;
* установление требований к воспитанию, социализации; профессиональному самоопределению обучающихся;
* создание условий для интеллектуальных и творческих соревнований, научно-технического творчества, проектной и учебно-исследовательской деятельности;
* включение обучающихся в процессы познания и преобразования материальных и духовных ценностей для приобретения опыта реальной предметно-преобразующей инновационной деятельности;
* обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения;
* формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества;
* ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции;
* развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач;
* сохранение и укрепление физического и психологического здоровья обучающихся;
* ознакомление с путями получения профессионального образования.

Обучение в основной школе является продолжением пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач основной школы 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.

Содержание технологического образования в определенной степени призвано обеспечивать комплекс знаний и умений, необходимых для успешной деятельности.

**Структура рабочей программы**

Рабочая программа по технологии включает:

1. пояснительную записку, в которой конкретизируются общие цели основного общего образования с учетом специфики учебного предмета; дается общая характеристика учебного предмета; описание места учебного предмета, курса в учебном плане;
2. планируемые результаты изучения учебного предмета.
3. содержание учебного предмета;
4. тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности;
5. критерии и нормы оценки
6. описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса;

В структуре и содержании программы раскрыты приоритетные формы и методы организации учебной деятельности обучающихся.

|  |  |
| --- | --- |
| **Формы** | **Методы и технологии** |
| Урок-мастерская  Урок-исследование Урок-лекция  Урок-практика  Урок-презентация  Урок-беседа  Урок-игра | Метод проектов  Проблемно-поисковый  Эвристический  Технология развития критического мышления  Технология исследовательской деятельности  Учебно-практическая деятельность  Технология дифференциации и индивидуализации  Самостоятельная деятельность |

Для практических и проектных работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему для обучающихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом педагог должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также общественную или личную ценность этого объекта.

В ходе реализации предметного содержания по технологии осуществляется вводный, текущий и итоговый контроль.

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды контроля** | **Формы контроля** |
| Вводный | Тесты |
| Текущий | Тесты  Лабораторные работы  Терминологические диктанты  Зачетные работы  Выполнение поузловой операции  Изготовление изделия |
| Итоговый | Изготовление изделия  Защита творческого проекта |

***Общая характеристика учебного предмета***

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей обучающихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания в программе по технологии городских школ предусматривает изучение двух направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома». Исходя из образовательных потребностей и интересов обучающихся выбрано направление «Технология ведения дома».

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов составлена к учебно-методическому комплексы И.А. Сасовой (М.: Вентана-Граф, 2013).

Особенностями учебного предмета «Технология» являются:

* практико-ориентированная направленность содержания обучения, которая позволяет реализовать практическое применение знаний, полученных при изучении других учебных предметов, в интеллектуально-практической деятельности ученика; это, в свою очередь, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости и вариативности мышления обучающихся;
* формирование социально ценных практических умений, опыта преобразовательной деятельности и развитие творчества – что создает предпосылки для более успешной социализации личности;
* возможность создания и реализации моделей социального поведения при работе в малых группах обеспечивает благоприятные условия для коммуникативной практики обучающихся и для социальной адаптации в целом;
* овладение обучающимися обязательным минимумом содержания технологического образования осуществляется через учебные проекты, которые содержат специальные технико-технологические упражнения, развивающие творческие и интеллектуальные способности обучающихся, самостоятельность, ответственность, мотивацию к обучению.

***Описание места учебного предмета в учебном плане.***

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования обучающихся. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Учебный план МАОУ «Ягринская гимназия» предусматривает обязательное изучение технологии на этапе основного общего образования и отводит на изучение данного учебного предмета 238 учебных часов, в том числе: в 5-7 классах – 204 часа, из расчета 2 часа в неделю, в 8 классе – 34 часа, из расчета 1 час в неделю.

Отличительной особенностью рабочей программы от авторской является то, что в рабочей программе раздел «Кулинария» перенесен на конец учебного года, так как ежегодно в апреле проводится городская выставка «Коллекция», к которой девочки должны подготовить свои творческие работы. В разделе «Художественные ремесла» внесены изменения в связи с небольшим количеством часов для изучения: в 7 классе изучается тема «Вязание крючком», а «Вязание спицами» - в 8 классе (за счет сокращения часов по «Основам проектирования» и «Электротехнике», так как эти разделы изучаются в 5 классе).

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

***Личностные результаты*** включают:

- овладение знаниями и умениями предметно-преобразующей деятельности;

- овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

- сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;

- овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок;

- способность ставить цели и жизненные планы.

***Метапредметными результатами*** являются:

- освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности;

- самостоятельность планирования и осуществления предметно-преобразующей деятельности;

- организация сотрудничества;

- построение индивидуальной образовательной траектории.

***Предметные результаты*** включают:

- освоение умений, специфических для технологического образования;

- освоение видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета;

- формирование технологического типа мышления;

- владение научно-технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами труда.

***В результате обучения обучающиеся овладеют:***

* трудовыми и технологическими знаниями и умению по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучающим видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирование бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда; умениями использовать ТКТ и сеть Интернет для выполнения работ, проектов и их презентации.

В результате изучения технологии обучающиеся независимо от изучающего направления или раздела получают возможность:

**ознакомиться:**

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;

- назначением и технологическими свойствами материалов;

- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

- видами, приемами 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 или выполнения работ;

- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

- конструировать, моделировать, изготовлять изделия;

- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;

- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготовляемого изделия (детали);

- находить и устранять допущенные дефекты;

- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять работы с использованием технологических карт и чертежей;

**использовать** приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

- формирования эстетической среды бытия;

- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

- составления технологических карт, чертежей и эскизов изделий;

- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;

- пользования ИКТ и сетью Интернет для разработки проектов и их презентации;

- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;

- выполнение безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;

- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;

- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

**Планируемые результаты изучения предмета в 5 классе.**

***Раздел «Технология в жизни человека и общества»***

**Обучающийся научится:**

* отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
* определять понятие «технология»;
* формулировать цели и задачи технологии;
* приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
* выявлять влияние технологии на естественный мир.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* выявлять потребности людей и способы их удовлетворения;
* различать строительные, транспортные, коммуникативные, информационные и другие технологии;
* находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
* выявлять современные инновационные технологии для решения не только производственных, но и житейских задач; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выбора оптимальных технологий изготовления изделий и оказания услуг, удовлетворяющих потребности человека, на основе рационального использования всех видов ресурсов.

***Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»***

**Обучающийся научится:**

* определять назначение и особенности различных швейных изделий;
* различать основные стили в одежде и современные направления моды;
* различать виды традиционных народных промыслов;
* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
* снимать мерки с фигуры человека;
* строить чертежи простых швейных изделий;
* выбирать модель с учетов особенностей фигуры;
* проводить примерку изделия;
* изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом;
* подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх;
* выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
* проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание;
* применять технологию лоскутного шитья;
* осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения;
* находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину;
* проводить анализ прочности окраски тканей;
* находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды;
* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнение различных видов художественного оформления изделий.

***Раздел «Кулинария»***

**Обучающийся научится:**

* обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
* реализовывать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
* использовать различные виды оборудования современной кухни;
* выявлять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
* определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
* составлять меню завтрака;
* выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
* соблюдать правила сохранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты;
* оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* анализировать пищевую пирамиду;
* повышать качество приготовленных продуктов;
* сокращать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
* готовить национальные блюда;
* составлять индивидуальный режим питания;
* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для приготовления и повышения качества блюд, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдение правил этикета за столом; приготовление блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

***Раздел «Технологии домашнего хозяйства»***

**Обучающийся научится:**

* выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей;
* использовать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
* применить бытовые санитарно-гигиенические средства;
* понимать условные обозначения, определяющие правила эксплуатации изделий, условия стирки, глажения и химической стирки;
* осуществлять простейшие виды ремонтно-отделочных работ;
* соблюдать правила использования современной бытовой техники.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* давать характеристику основных функциональных зон;
* определять назначение и экономическую эффективность основных видов современной бытовой техники;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применение бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнение ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применение средств индивидуальной защиты и гигиены.

***Раздел «Художественные ремесла»***

**Обучающийся научится:**

* определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям;
* выполнять назначение различных художественно-прикладных изделий; виды традиционных народных промыслов;
* использовать компьютер и материалы сети Интернет для составления композиций художественно-прикладных изделий.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* изготовить швейные изделия в лоскутной технике;
* выполнять аппликации;

использовать приобретенные знания и учения в практической деятельности и повседневной жизни для выполнения различных видов художественного оформления изделий; использование лоскутов ткани для создания изделий (лоскутная техника).

***Раздел «Электротехника»***

**Обучающийся научится:**

* различать источники, проводники и приемники (потребители) электроэнергии;
* пользоваться бытовыми электроприборами;
* определять преимущества и недостатки ламп накаливания и энергосберегающих ламп;
* выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
* пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др;
* выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* определять элементы управления (выключатель, виды переключателей, их обозначение на электрических схемах);
* различать источники тока: гальванические элементы, генератор постоянного тока.

**Планируемые результаты изучения учебного предмета в 6 классе.**

***Раздел «Технологии в жизни человека и общества»***

**Обучающийся научится:**

* приводить примеры технологических процессов;
* выявлять роль технологии в жизни человека;
* находить материал по использованию трудосберегающих, энергосберегающих, экологосберегающих технологий.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* выявлять потребности людей и способы их удовлетворения;
* различать строительные, транспортные, коммуникативные, информационные и другие технологии;
* выявлять современные инновационные технологии для решения не только производственных, но и житейских задач; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выбора оптимальных технологий изготовления изделий и оказания услуг, удовлетворяющих потребности человека, на основе рационального использования всех видов ресурсов.

***Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»***

**Обучающийся научится:**

* определять назначение и особенности различных швейных изделий;
* различать основные стили в одежде и современные направления моды;
* различать виды традиционных народных промыслов;
* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
* снимать мерки с фигуры человека;
* строить чертежи простых швейных изделий;
* выбирать модель с учетов особенностей фигуры;
* проводить примерку изделия;
* изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом;
* подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх;
* выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
* проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание;
* применять технологию лоскутного шитья;
* осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* составлять коллекции тканей из химических волокон;
* проводить анализ прочности окраски тканей;
* находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнение различных видов художественного оформления изделий.

***Раздел «Кулинария»***

**Обучающийся научится:**

* обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
* реализовывать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
* использовать различные виды оборудования современной кухни;
* выявлять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
* определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
* составлять меню завтрака;
* выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
* соблюдать правила сохранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты;
* оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* анализировать пищевую пирамиду;
* повышать качество приготовленных продуктов;
* сокращать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
* готовить национальные блюда;
* составлять индивидуальный режим питания;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для приготовления и повышения качества блюд, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдение правил этикета за столом; приготовление блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

***Раздел «Технологии домашнего хозяйства»***

**Обучающийся научится:**

* выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей;
* использовать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
* применить бытовые санитарно-гигиенические средства;
* понимать условные обозначения, определяющие правила эксплуатации изделий, условия стирки, глажения и химической стирки;
* соблюдать правила использования современной бытовой техники.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* давать характеристику основных функциональных зон и инженерных коммуникаций в жилых помещениях;
* определять назначение и экономическую эффективность основных видов современной бытовой техники;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применение бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнение ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применение средств индивидуальной защиты и гигиены.

***Раздел «Художественные ремесла»***

**Обучающийся научится:**

* определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям;
* выполнять назначение различных художественно-прикладных изделий; виды традиционных народных промыслов;
* выполнять традиционную современную вышивку;
* использовать компьютер и материалы сети Интернет для составления композиций художественно-прикладных изделий.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* вышивать бисером, бусинками, стреклярусом;
* изготовлять куклы для кукольно театра;
* выполнять аппликации;

Использовать приобретенные знания и учения в практической деятельности и повседневной жизни для выполнения различных видов художественного оформления изделий; использование лоскутов ткани для создания изделий (лоскутная техника).

***Раздел «Электротехника»***

**Обучающийся научится:**

* различать источники, проводники и приемники (потребители) электроэнергии;
* пользоваться бытовыми электроприборами;
* определять преимущества и недостатки ламп накаливания и энергосберегающих ламп;
* выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
* пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др;
* выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* определять элементы управления (выключатель, виды переключателей, их обозначение на электрических схемах);
* различать источники тока: гальванические элементы, генератор постоянного тока.

**Планируемые результаты изучения учебного предмета в 7 классе.**

***Раздел «Технологии в жизни человека и общества»***

**Обучающийся научится:**

* приводить примеры использования инновационных технологий в быту;
* выявлять влияние технологии на естественный мир;
* определять понятие «инновационные технологии».

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* находить примеры современных инновационных технологий;
* выявлять современные инновационные технологии для решения не только производственных, но и житейских задач; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выбора оптимальных технологий изготовления изделий и оказания услуг, удовлетворяющих потребности человека, на основе рационального использования всех видов ресурсов.

***Раздел «Технологии домашнего хозяйства»***

**Обучающийся научится:**

* осуществлять простейшие виды ремонтно-отделочных работ;
* проводить простейшие санитарно-гигиенические работы по устранению протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;
* соблюдать правила использования современной бытовой техники.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* определять назначение и экономическую эффективность основных видов современной бытовой техники;
* давать характеристику основных функциональных зон и инженерных коммуникаций в жилых помещениях;
* подбирать материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений;
* планировать примерные затраты на проведение ремонтно-отделочных работ и ремонт санитарно-гигиенических устройств;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

***Раздел «Художественные ремесла»***

**Обучающийся научится:**

* определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям;
* выполнять назначение различных художественно-прикладных изделий; виды традиционных народных промыслов;
* выполнять образцы узоров;
* подбирать пряжу для вязания разных изделий;
* изготовлять образцы вязанных изделий.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* Использовать приобретенные знания и учения в практической деятельности и повседневной жизни для выполнения различных видов художественного оформления изделий; использование лоскутов ткани для создания изделий.

***Раздел «Электротехника»***

**Обучающийся научится:**

* различать источники, проводники и приемники (потребители) электроэнергии;
* пользоваться бытовыми электроприборами;
* выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
* читать электрические схемы;
* выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* определять элементы управления (выключатель, виды переключателей, их обозначение на электрических схемах);
* оценивать качество сборки, надежность изделия, удобство его пользования.
* различать источники тока: гальванические элементы, генератор постоянного тока.

***Раздел «Современное производство и профессиональное образование»***

**Обучающийся научится:**

* обосновывать роль предпринимательства в рыночной экономике;
* проводить оценку риска;
* оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям;
* искать информацию в различных источниках о возможностях получения профессионального образования;
* находить информацию о путях трудоустройства.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* исследовать деятельность предприятия;
* анализировать структуру профессионального разделения труда;
* понимать факторы, влияющие на оплату труда;
* учитывать необходимость требований качества личности при выборе профессии;
* составлять собственное резюме для трудоустройства;
* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.
  1. **Планируемые результаты изучения учебного предмета в 8 классе.**

***Раздел «Технологии в жизни человека и общества»***

**Обучающийся научится:**

* приводить примеры использования инновационных технологий в быту;
* выявлять влияние технологии на естественный мир;
* определять понятие «инновационные технологии».

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* находить примеры современных инновационных технологий;
* выявлять современные инновационные технологии для решения не только производственных, но и житейских задач; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выбора оптимальных технологий изготовления изделий и оказания услуг, удовлетворяющих потребности человека, на основе рационального использования всех видов ресурсов.

***Раздел «Технологии домашнего хозяйства»***

**Обучающийся научится:**

* осуществлять простейшие виды ремонтно-отделочных работ;
* проводить простейшие санитарно-гигиенические работы по устранению протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;
* соблюдать правила использования современной бытовой техники.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* определять назначение и экономическую эффективность основных видов современной бытовой техники;
* давать характеристику основных функциональных зон и инженерных коммуникаций в жилых помещениях;
* подбирать материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений;
* планировать примерные затраты на проведение ремонтно-отделочных работ и ремонт санитарно-гигиенических устройств;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

***Раздел «Художественные ремесла»***

**Обучающийся научится:**

* определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям;
* выполнять назначение различных художественно-прикладных изделий; виды традиционных народных промыслов;
* выполнять образцы узоров;
* подбирать пряжу для вязания разных изделий;
* изготовлять образцы вязанных изделий.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* Использовать приобретенные знания и учения в практической деятельности и повседневной жизни для выполнения различных видов художественного оформления изделий; использование лоскутов ткани для создания изделий.

***Раздел «Электротехника»***

**Обучающийся научится:**

* различать источники, проводники и приемники (потребители) электроэнергии;
* пользоваться бытовыми электроприборами;
* выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
* читать электрические схемы;
* выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* определять элементы управления (выключатель, виды переключателей, их обозначение на электрических схемах);
* оценивать качество сборки, надежность изделия, удобство его пользования.
* различать источники тока: гальванические элементы, генератор постоянного тока.

***Раздел «Современное производство и профессиональное образование»***

**Обучающийся научится:**

* обосновывать роль предпринимательства в рыночной экономике;
* проводить оценку риска;
* оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям;
* искать информацию в различных источниках о возможностях получения профессионального образования;
* находить информацию о путях трудоустройства.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* исследовать деятельность предприятия;
* анализировать структуру профессионального разделения труда;
* понимать факторы, влияющие на оплату труда;
* учитывать необходимость требований качества личности при выборе профессии;
* составлять собственное резюме для трудоустройства;
* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

1. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

**Содержание программы в 5 классе**

**Раздел 1. Технология в жизни человека и общества (2 ч)**

Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей. Технология как вид деятельности. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира. Связь технологии с ремеслом и народно-прикладным творчеством.

**Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)**

***2.1 Основные компоненты проекта (4 ч)***

Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются. Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя. Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов. Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей. Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовления изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. Презентация проекта с использованием компьютерной техники.

***2.2. Этапы проектной деятельности (2 ч)***

Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение преимущества и недостатков. Оценка знаний и умений для запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта.

***2.3. способы представления результатов проектирования (2 ч)***

Записи в рабочей тетради – тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ обучающихся. Устные сообщения школьников. Демонстрация реальных изделий, изготовленных обучающимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров (ПК).

**Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (2 ч)**

***3.1. Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью (2 ч)***

Представление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью (стирка, чистка). Памятка по уходу за одеждой. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глаженья и химической чистки. Ремонт одежды как условие удлинения срока ее носки. Пришивание пуговиц, крючков, молний. Обязанности школьника по поддержанию порядка и культуры дома. Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни. Профессии, связанные с уходом за жилыми помещениями, одеждой и обувью.

**Раздел 4. Кулинария (20 ч)**

***4.1. Интерьер кухни (2 ч)***

Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК.

***4.2. Физиология и гигиена питания (2 ч)***

Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания. Пищевая пирамида. Режим питания. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.

***4.3. Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (14 ч)***

***4.3.1. бутерброды и горячие напитки (4 ч)***

Проектирование и приготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и вареных овощей, из яиц. Оказание первой помощи при ожогах. Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая. Их полезные свойства. Технология заваривания и подачи чая. Виды и сорта кофе. Технология приготовления и подачи кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления и подачи напитка какао. Профессия повар.

***4.3.2. Блюда из яиц (4 ч)***

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения их доброкачественности. Способы хранения. Технология варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета. Подача готовых блюд.

***4.3.3. Блюда из овощей и фруктов (4 ч)***

Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов. Формы нарезки. Приготовление блюд из вареных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. Оформление готовых блюд.

***4.3.4. Приготовление завтрака (2 ч)***

Разработка проекта приготовления завтрака для всей семьи. Обоснование потребности. Краткая формулировка задачи. Исследование и анализ проблемы. Учет пожеланий участников завтрака. Первоначальные идеи, их анализ и выбор лучшей. Разработка критериев, которым должен соответствовать завтрак. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Определение необходимых продуктов для завтрака, их количества. Расчет примерной стоимости завтрака. Оценка завтрака членами семьи.

***4.4. Сервировка стола и правила поведения за столом (2 ч)***

Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Оценка членами семьи проекта по приготовлению воскресного завтрака. Самооценка выполнения проекта. Способы улучшения проекта по приготовлению воскресного завтрака. Профессия официант.

**Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)**

***5.1. Свойства текстильных материалов (4 ч)***

Классификация текстильных волокон, способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов. Профессии оператор текстильного производства и ткач.

***5.2. Графика, черчение (2 ч)***

Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертеж как условное изображение изделия, выполненное по определенным правилам с помощью чертежных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками.

***5.3. Швейная машина (6 ч)***

Швейные машины с ручным и электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхних и нижних ниток, выведение нижней нитки наверх. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приемы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятора стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

***5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий (4 ч)***

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка.

***5.5. Технологии изготовления швейных изделий (12 ч)***

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направлений долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя. Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани. Классификация машинных швов. Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий. Профессии закройщик и портной.

**Раздел 6. Художественные ремесла (8 ч) Региональное содержание**

***6.1 Декоративно-прикладное искусство (2 ч)***

Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву и ткани, ковроткачество. Способы украшения одежды: отделка вышивкой и тесьмой. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Назначение декоративно-прикладных изделий. Изделия из соломы, лозы, сухих цветов и т.п. Дизайн-анализ изделия. Определение потребности в декоративно-прикладном изделии. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличию материалов, знаний и умений для выполнения проекта. Планирование проекта. Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с запросом потребителя. Самооценка обучающимися выполнения проекта. Оценка изделия пользователем.

***6.2 Лоскутное шитье (6 ч)***

Лоскутное шитье (лоскутная пластика) как вид рукоделия. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия.

**Раздел 7. Электротехника (2 ч)**

***7.1 Бытовые электроприборы (2 ч)***

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь). Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения о СВЧ-печах, их устройстве и правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

**Содержание учебного предмета в 6 классе**

**Технология в жизни человека и общества - 2 ч.**

**Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность – 6 ч.**

Основные компоненты проекта 4 ч

Способы представления результатов проектирования - 2 ч.

**Технология домашнего хозяйства - 4 ч.**

Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью - 2 ч Эстетика и экология жилища - 2 ч

**Кулинария – 18 ч.**

Физиология и гигиена питания - 4 ч

Технология обработки пищевых продуктов – 14 ч

*Блюда из молока и кисломолочных продуктов - 4 ч*

*Блюда из круп и макаронных изделий. Каши - 4 ч*

*Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря – 4 ч*

Сервировка стола и правила поведения за столом - 2 ч

**Создание изделий из текстильных материалов – 28 ч**

Свойства текстильных материалов - 2ч

Графика и черчение - 2 ч

Швейная машина - 4 ч

Конструирование и моделирование швейных изделий - 6 ч

Технология изготовления швейных изделий -14 ч

**Художественные ремесла - 8 ч (Региональное содержание)**

Основные композиции и цветовое решение - 2 ч

Технологии вышивания - 6 ч

**Электротехника - 2 ч**

Электротехническне работы в жилых помещениях - 2 ч

**Итого 68 часов. Региональное содержание -8 часов.**

**Содержание программы 6 класса**

**Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 ч)**

Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. Технология в решении житейских проблем.

Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии.

Потребности людей и способы их удовлетворения. Современные информационные устройства. Компьютеры. Интернет

**Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательнаи деятельность**

**(6 ч)**

***2.1 Основные компоненты проекта (4 ч)***

Основные компоненты проекта: *изучение* потребностей (поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества); *исследования* проводимые при разработке проекта (изучение аналогов; сбор сведений для решения данной проблемы; работа с различными источниками информации; определение рынка, для которого изделие предназначено; анализ необходимых материалов, оборудования и приспособлений; анализ затрат на изготовление изделия и определение экономической и экологической целесообразности изготовления данного продукта и др.); *проработка идеи,* т. е. детальная подготовка к выполнению изделия (выбор материалов, инструментов, оборудования, приспособлений; выбор технологии изготовления; конструирование, моделирование; разработка технологических карт и другой документации); *экологическая оценка* (оценка технологии с точки зрения безопасности;. выявление способов утилизации отходов и создание «второй жизни» изделия); *экономическая оценка* (полное экономическое обоснование и раечёт финансовых затрат – проектируемое изделие не должно быть дороже аналогов). Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Примерное распределение времени на различные компоненты проекта.

Использование компьютера при выполнении проектов. Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования (графических программ). Выполнение упражнения по моделированию объекта (например, рисунка обоев).

**Этапы проектной деятельности.**

*Поисковый этап:* поиск и анализ проблемы, выбор темы проекта, планирование проектной деятельности, сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.

*Конструкторский этап:* поиск оптимального решения задачи проекта, исследование вариантов конструкции учётом требований дизайна, выбор технологии изготовления продукта труда, экономическая опенка, экологическая экспертиза. Составление конструкционной и технологической документации. Использование компьютера при выполнении проекта.

*Технологический этап:* составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества, внесение при необходимости изменений в конструкцию и технологию.

*Заключительный этап:* опенка качества выполненного продукта, анализ результатов выполнения проекта, изучение возможностей использования результатов проектирования.

***2.2 Способы представления результатов проектирования (2 ч)***

Записи в ТТР хода и результатов проектной деятельности. Представление текста, набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентации проектов. Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним, технологических карт, коллекций рисунков, эскизов, фотографий. Компьютерная презентация проекта.

**Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (4 ч)**

***3.1 Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью (2 ч)***

Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Виды уборки жилых, помещений: ежедневная, еженедельная, генеральная (сезонная). Санитарно-гигиенические средства для уборки помещения. ! Правила безопасного пользования чистящими и дезинфицирующими средствами. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение: общее, местное, подсветка.

Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

***3.2 Эстетика и экология жилища (2 ч)***

Стилевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды.

Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения.

Определение потребности в создании предметов для эстетического оформления жилых помещений. Дизайн-анализ изделий. Определение потребностей в необходимых материалах или создания предметов, украшающих интерьер жилых помещений.

Анализ полученных знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выработка критериев, которым должно удовлетворять изделие. Разработка различных идей изготовления изделия для убранства жилого помещения. Выбор лучшей идеи и её проработка. Отделка изделия. Планирование последовательности выполнения работ. Проведение самооценки обучающимся и оценки потребителями изделия.

Экология жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной срелы. Роль освещения в интерьере.

Современные системы фильтрации волы. Современная бытовая техника и правила пользования ею.

**Раздел 4. Кулинария (18 ч)**

***4.1.Физиология и гигиена питания (4 ч)***

Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и вода. Полноценное питание. Обмен веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ. Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для детей и подростков. Понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Правила мытья посуды различными способами и с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях.

***4.2. Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (14 ч)***

***4.2.1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч)***

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов.

***4.2.2. Блюда из круп и макаронных изделий. Каши (4 ч)***

Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каш. Правила приготовления каши. Последовательность приготовления. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп. Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд.

***4.2.3.Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (4 ч)***

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Правила хранения рыбы и рыбной продукции в холодильнике. Механическая обработка рыбы. Правила безопасной работы при обработке рыбы. Требования к тепловой обработке рыбы. Виды тепловой обработки: варка, припускание, жарение, тушение, запекание. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюл. Маркировка консервов.

Разработка меню ужина для всей семьи (общее количество пиши, калорийность, выбор продуктов). Обсуждение возможных рецептов блюд для ужина. Проработка лучшей идеи. План работы по выполнению проекта. Профессия повар.

***4.2.4. Сервировка стола и правила поведения за столом (2 ч)***

Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые па кухне. Сервировка стола к ужину. Приготовление ужина для всей семьи. Дегустация готовых блюд. Правила подачи блюд.

Правила хорошего тона за столом.

**Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)**

***5.1. Свойства текстильных материалов (2 ч)***

Классификации текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор на производстве химических волокон.

***5.2. Графика, черчение (2 ч)***

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Чтение и выполнение чертежей, содержащих условности и упрощения. Эскизы плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий. Основные правила оформления чертежей.

***5.3. Швейная машина (4 ч)***

Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и првила использования регулятора натяжения верхней нитки.

***5.4. конструирование и моделирование швейных изделий (6 ч)***

Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавам. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Моделирование плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек. Подготовка ткани к раскрою. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя плечевого изделия. Последовательность обработки горловины изделия подкройной обтачкой. Правила безопасной работы на швейной машине.

Профессия технолог-конструктор швейного производства.

***5.5. технология изготовления швейных изделий (14 ч)***

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек. Выкраивание деталей. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной, временное ниточное закрепление стаченных и вывернутых краев. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки.

Профессия закройщик.

**Раздел 6. Художественные ремесла (8 ч) Региональное содержание**

***6.1. Основы композиции и цветовое решение (2 ч)***

Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Создание эскизов, орнаментов, элементов композиции на компьютере с помощью графических редакторов.

Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

***6.2. Технологии вышивания (6 ч)***

Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания: приемы закрепления нитки на ткани, шов «вперед иголку», шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании.

Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой и вышивкой.

**Раздел 7. Электротехника (2 ч)**

***7.1Электротехнические работы в жилых помещениях (2 ч)***

Ознакомление с устройством электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки, их основными деталями. Неразборная штепсельная вилка. Материалы для корпуса электробытовой аппаратуры. Правила безопасного труда при выполнении электромонтажных работ.

Ознакомление с возможными элеклротехническими работами в жилых помещениях. Ознакомление с материалами (проводами, шнурам, изоляционными лентами, трубками и др.) и инструментами (кусачками, монтажным ножом, круглогубцами, плоскогубцами, отверткой), используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях. Их назначение. Общие требования, предъявляемые к элеклромонтажным инструментам. Организация рабочего места.

Правила безопасной работы.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

**Содержание учебного предмета в 7 классе**

**Технология в жизни человека и общества – 2 ч.**

**Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность – 4 ч.**

Этапы проектной деятельности – 2 ч.

Способы представления результатов проектирования – 2 ч.

**Технология домашнего хозяйства – 4 ч.**

Семейная экономика. Бюджет семьи – 4 ч.

**Кулинария – 20 ч.**

Холодные закуски – 4 ч.

Блюда из мяса – 4 ч.

Блюда из птицы – 4 ч.

Супы – 4 ч.

Десерты - 2 ч.

Приготовление обеда. Сервировка с года к обеду -2 ч.

**Создание изделий из текстильных материалов - 28 ч.**

Графика и черчение – 2 ч.

Конструирование и моделирование швейных изделий – 4 ч.

Технологии изготовления швейных поясных изделий - 22 ч.

**Художественные ремесла – 8 ч.**

Вязание крючком – 8 ч.

**Электротехника – 2 ч.**

Электротехнические работы в жилых помещениях - 2 ч.

**Итого - 68 часов. Региональное содержание - 8 часов.**

**Содержание программы**

**Раздел 1. Технология в жизни человека и общества (2 ч)**

Понятие «современные наукоемкие технологии » (информационные, ядерные, генные, космические и др.). Связь наукоемких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети Интернет и других средствах массовой информации.

Современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты. Проектирование изготовления различных полезных изделий.

**Раздел 2. Основы проектирования.**

**Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)**

**2.1. Этапы проектной деятельности (2 ч)**

Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы. расчёты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на проектирование и изготовление изделия. Графика и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования.

**2.2. Способы представления результатов проектирования (2 ч)**

Записи в ТТР, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на проект. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.

**Раздел 3. Технология домашнего хозяйства (4 ч)**

**3.1 Семейная экономика. Бюджет семьи (4 ч)**

Ознакомление с различными аспектами домашнего хозяйства, включая исследования по доходам и расходам семьи. Бюджет, доход, расход, баланс, ресурсы, потребительская корзина, прожиточный минимум. Источники семенных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей. Способы защиты прав потребителей. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семенного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики.

**Раздел 4. Кулинария (20 ч)**

**4.1. Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (18 ч)**

***4.1.1 Холодные закуски (4 ч)***

Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок, время подачи к столу. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты., бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов.

***4.1.2. Блюда из мяса (4 ч)***

Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленого мяса.

Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

***4.1.3. Блюда из птицы (4 ч)***

Вилы домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное использование. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания па части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы.

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

***4.1.4. Супы (4 ч)***

Супы. Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Правила приготовления супов, Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного.

***4.1.5. Десерты (2 ч)***

Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта.

***4.1.6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)***

Меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборы и посуда для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами. Проект по приготовлению обеда для всей семьи.

**Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)**

**5.1. Графика, черчение (2 ч)**

Основные правила оформления чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.

Чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки.

Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия.

**5.2. Конструирование и моделирование швейных изделий (4 ч)**

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок, брюк. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк для похода. Составление технологических карт. Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СD и из Интерпола.

Профессии художник по костюму и текстилю.

**5.3. Технологии изготовления швейных изделий (22 ч)**

Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки, брюк). Выбор фасона юбки или брюк в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчет ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подголовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки или брюк. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приемы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Опенка изделия потребителем.

**Раздел 6. Художественные ремёсла. Региональное содержание**

**6.1. Вязание крючком ( 8 ч)**

Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места. Расчет количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу.

Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком.

Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

**Раздел 7. Электротехника (2 ч)**

**7.1. Электротехнические работы в жилых помещениях (2 ч)**

Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика учета потреблённой электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

**Содержание учебного предмета в 8 классе**

**Технология в жизни человека и общества – 1 ч**

**Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность -2 ч**

Этапы проектной деятельности - 1 ч

Способы представления результатов проектирования - 1 ч

**Художественные ремесла - 8 ч**

Вязание спинами. Техника безопасности при выполнении paбот. Материалы и инструменты для вязания – 1 ч

Технология выполнения исходных элементов при вязании спинами (набор петель, платочная вязка, чулочная вязка) – 3 ч

Технология вязания резинки – 2 ч

Технология выполнения ажурной вязки. Накид - 2 ч

**Технологии домашнего хозяйства - 13 ч**

***Технологии ремонтно-отделочных работ - 7 ч***

Малярные работы - 2 ч

Обойные работы - 4 ч

Ремонт окон и дверей – 1 ч

***Технология ремонта деталей водоснабжения и канализации – 6 ч***

Общие сведения о системах водоснабжения и канализации в доме - 2 ч

Замена и ремонт смесителя - 4 ч

**Электротехника - 2 ч**

Источники, приемники и проводники электрического тока 1 ч

Бытовые электроприборы -1 ч

**Современное производство и профессиональное образование - 8 ч**

Основы предпринимательства - 2 ч

Сферы современного производства и их составляющие - 2 ч

Пути получения профессионально образования - 4 ч

**Итого - 34 часа. Региональное содержание - 8 часов.**

**Содержание программы 8 класса**

**Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (1 ч)**

Понятие «инновационные технологии». Использование современных инновационных технологий для решения производственных и житейских (бытовых) задач. Системы водоснабжения и канализации, их экологическое значение. Роль воды в жизни человека.

Проекты, связанные с простейшим ремонтом в жилых помещениях, ведением домашнем о хозяйства, ремонтом систем водоснабжения и канализации в жилище. Правила безопасного труда при выполнении работ.

**Раздел 2. Основы проектирования.**

**Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)**

**2.1 Этапы проектной деятельности (1 ч)**

Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности. Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследований. Дизайн как результат серии решений. Дизайн и качество жизни. Связь дизайна и технологии. Инновационные технологии и дизайн. Дизайн-анализ изделия. Техника изображения объектов. Пожелания конечного потребителя (покупателя), рынка. Функциональное назначение изделия: допустимые пределы стоимости; экологичность его эксплуатации; безопасность и др. Испытание и оценка изделия.

**2.2. Способы представления результатов проектирования (1 ч)**

Способы презентации проекта. Представление продуктов труда проектной деятельности в виде веб-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной формы, игры, коллекции, макета, модели, оформления кабинета или мастерской, справочника, чертежа, бизнес-плана и др.

Отчет о выполнении проекта, подготовленный на компьютере. Защита проекта.

**Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (16 ч)**

**3.1. Технологии ремонтно-отделосных работ (8 ч)**

Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. Дизайнер как профессиональный разработчик интерьера квартиры. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование. Профессии художник-дизайнер, маляр; профессии, связанные с выполнением ремонгно-отделочных paбoт.

***3.1.1. Малярные работы (2 ч)***

Малярные paбoты: окрашивание деревянных, металлических, бетонных поверхностей. Материалы для малярных работ: масляные краски, водоэмульсионные краски, лаки, эмали. Инструменты для малярных работ: малярные кисти, филёночные кисти и др.: валики; линейки; распылители; шпатели. Правила безопасной работы с красками и другими малярными материалами

***3.1.2. Обойные работы (4 ч)***

Материалы и инструменты для обойных работ. Обои: бумажные, велюровые, текстильные, стекловолокнистые, виниловые, фотообои, жидкие обои. Дополнение к обоям: филёнка, бордюрные фризы. Технология обойных работ. Инструменты и приспособления для обойных paбoт. Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями.

***3.1.3. Ремонт окон и дверей (2 ч)***

Ремонт окон и дверей, их утепление перед наступлением холодов. Пластиковые окна.

Правила безопасной работы при ремонте окоп и дверей.

Экология жилища. Комнатные растения. Проветривание и регулярная уборка помещений.

**3.2 Технология ремонта деталей водоснабжения и канализации (8 ч)**

***3.2.1 Общие сведения о системах водоснабжения и канализации в доме (2 ч)***

Пpocтейшee сантехническое оборудование в доме.

Общие сведения о системах водоснабжения и канализации. Основные элементы систем водоснабжения и канализации: санитарно-техническая арматура, водопроводные и канализационные трубы, шланги, соединительные детали, счётчики холодной и горячей воды, фильтры, раковины, ванны, душевые кабины, вентили, краны, смесители, сливной бачок. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации. Правила безопасного выполнения сантехнических работ. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Соблюдение правил безопасного труда.л

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

***3.2.2. Замена и ремонт смесителя (6 ч)***

Инструменты и приспособления для выполнения санитарно-технических работ. Устройство водоразборных кранов и вентилей. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей.

**Раздел 4. Художественные ремёсла. Региональное содержание**

**6.1. Вязание спицами ( 8 ч)**

Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды спиц в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места. Расчет количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании спицами. Вязание полотна.

Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании спицами.

Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

**Раздел 5. Электротехника (2 ч)**

**5.1. Источники, приёмники и проводники электрического тока (1 ч)**

Источники, приёмники и проводники электрического тока. Представления об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Влияние электротехнических и электронных приборов и устройств на здоровье человека. Пути экономии электроэнергии.

Элементы автоматики в бытовых электротexнических устройствах. Датчики в системах автоматического контроля. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок.

**5.2 Бытовые электроприборы (1 ч)**

Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещения. Пути экономии электроэнергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации микроволновых печей, бытовых холодильников и спиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов.

**Раздел 6. Современное производство и профессиональное образование (8 ч)**

**6.1 Основы предпринимательства (2 ч)**

Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция, (торговля), финансы, посредничество, страхование. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная поддержка предпринимательства.

Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве. Реклама. Имидж и фирменный стиль.

Проект, связанный с предпринимательством.

**6.2 Сферы современного производства и их составляющие (2 ч)**

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделении предприятий. Различные виды предприятий, предусмотренные гражданским кодексом Российской Федерации. Классификация предприятий по формам собственности (государственный, частный или смешанный сектор собственности). Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества.

Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес-план, основные источники информации для его составления. Производственный план. Производительность труда и способы её повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты. Приоритетные направления развития производства в конкретной местности. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

**6.3. пути получения профессионального образования (4 ч)**

Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек – человек», «человек - техника», «-человек – природа», «человек - знаковая система», «человек – художественный образ». Проектирование профессионального плана и его коррекция с учётом интересов, склонностей, способностей обучающихся, требований, предъявляемых профессией к человеку, и состояния рынка труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования.

1. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Разделы и темы программы** | **Количество часов по классом** | | | | **Всего** |
| **5 класс** | **6 класс** | **7 класс** | **8 класс** |
| **1 Технология в жизни человека** | **2** | **2** | **2** | **1** | **7** |
| **2 Основы проектирования. Исследовательская деятельность**  2.1 Основные компоненты проекта  2.2 Этапы проектной деятельности  2.3 Способы представления результатов проектирования | **8**  4  2  2 | **6**  2  2  2 | **4**  -  2  2 | **2**  -  1  1 | **20**  6  7  7 |
| **3 Технологии домашнего хозяйства**  3.1 Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью  3.2 Эстетика и экология жилища  3.3 Семейная экономика. Бюджет  3.4 Технологии ремонтно-отделочных работ  3.5 Технологии ремонта деталей систем водоснабжения и канализации | **2**  2  -  -  -  - | **4**  2  2  -  -  - | **4**  **-**  **-**  4  **-**  **-** | **13**  -  -  -  7  6 | **23**  4  2  4  7  6 |
| **4 Создание изделий из текстильных материалов**  4.1 Свойства текстильных материалов  4.2 Графика, черчение  4.3 Швейная машина  4.4 Конструирование и моделирование швейных изделий  4.5 Технологии изготовления швейных изделий | **26**  4  2  4  4  12 | **28**  2  2  4  6  14 | **28**  2  2  4  6  14 | **-**  **-**  **-**  **-**  **-**  **-** | **84**  8  6  12  18  40 |
| **5 Художественные ремесла**  5.1 Декоративно-прикладное искусство  5.2 Основы композиции и цветовое решение  5.3 Лоскутное шитье  5.4 Вязание крючком  5.5 Вязание спицами  5.6 Технологии вышивания | **8**  2  -  6  -  -  - | **8**  -  2  -  -  -  6 | **8**  -  -  -  8  -  - | **8**  -  -  -  -  8  - | **32**  2  2  6  8  8  6 |
| **6 Кулинария**  6.1 Интерьер кухни  6.2 Физиология и гигиена питания  6.3 Технологи обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд  6.4 Сервировка стола и правила поведения за столом | **20**  2  2  14  2 | **18**  -  2  14  2 | **20**  **-**  **-**  18  2 | **-**  **-**  **-**  **-**  **-** | **58**  2  4  46  6 |
| **7 Электротехника**  7.1 Источники, приемники и проводники электрического тока  7.2 Электротехнические работы в жилых помещениях  7.3 Бытовые электроприборы | **2**  -  -  2 | **2**  -  2  - | **2**  **-**  2  - | **2**  1  -  1 | **8**  1  4  3 |
| **8 Современное производство и профессиональное образование**  8.1 Основы предпринимательства  8.2 Сферы современного производства и их составляющие  8.3 Пути получения профессионального образования | **-**  **-**  **-**  **-** | **-**  **-**  **-**  **-** | **-**  **-**  **-**  **-** | **8**  2  2  4 | **8**  2  2  4 |
| **ИТОГО** | **68** | **68** | **68** | **34** | **238** |

**Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности (5 класс)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема раздела, урока** | **Кол-во часов** | **Тип урока** | **Основные виды деятельности** |
| **1. Технология в жизни человека и общества 2 часа** | | | | |
| **УУД**  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.  ***Познавательные:*** осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием литературы.  ***Коммуникативные:*** формулировать собственное мнение и позицию; договариваться и приходить к общему решению совместной деятельности. | | | | |
| 1.1 | Технология в жизни человека и общества | 2 | Урок ознакомления с новым материалом | Отличать продукты природного мира от рукотворного. Приводить приемы влияния технологии на общество и общества на технологию. Выявлять влияние технологии на естественный мир. |
| **2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность 8 часов** | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.  ***Коммуникативные:*** формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов; разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги; потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.  ***Личностные:*** сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности. | | | | |
| 2.1 | Основные компоненты проекта | 4 | Комбинированный | Обосновывать основные компоненты проекта. Проводить исследования потребностей людей (опрос, интервью). Оценивать интеллектуальные, материальные и финансовые возможности выполнения проекта. Производить первоначальный набор идей по выполнению проекта. Выбирать лучшую идею. Разрабатывать простейшие технологические карты для выполнения проектного изделия. |
| 2.2 | Этапы проектной деятельности | 2 | Производить сбор информации для выполнения проекта. Пользоваться библиотечной сетью каталогов. Использовать компьютерные базы данных. Изучать изделия, подобные запланированным в проекте. Разрабатывать критерии для оценки проектируемого изделия. |
| 2.3 | Способы представления результатов | 2 | Готовить устные сообщения о проектировании и об изготовлении продукта труда. Демонстрировать реальные продукты коллективной и индивидуальной проектной деятельности. Проводить самооценку результатов планирования и выполнения проекта. Использовать ПК для презентации работы над проектом. |
| **3. Создание изделий из текстильных материалов 28 часов** | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;  ***Коммуникативные:*** оформление коммуникативной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;  ***Физико-психологические:*** развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; Достижение необходимой точности при выполнении различных технологических операций;  ***Личностные:*** развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане. | | | | |
| 3.1 | Свойства текстильных материалов | 4 | Урок - лаборатория | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения и искусственных волокон. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Знакомиться с профессиями оператор текстильного производства и ткач. |
| 3.2 | Швейная машина | 4 | Урок ознакомления с новым материалом  Урок закрепления изученного | Изучить устройство бытовой швейной машины с ручным и электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по прямой линии и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиш шитья назад. Овладевать безопасными приемами труда. |
| 3.3 | Графика, черчение | 2 | Комбинированный урок | Читать и составлять схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц. Строит чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить информацию об истории ткачества и швейных изделий. Проводить дизайн-анализ швейных изделий. |
| 3.4 | Конструирование и моделирование швейных изделий | 6 | Урок по решению технических задач | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж швейного изделия в масштабе. Копировать готовую выкройку. Находить информацию об истории швейных изделий. |
| 3.5 | Технология изготовления швейных изделий | 12 | Урок применения знаний и умений | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Учитывать припуски на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Изготовлять образцы ручных работ. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Выполнять проект по изготовлению простого швейного изделия. Овладевать безопасными приемами труда. |
| **4 Художественные ремесла 8 часов. Региональное содержание** | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах.  ***Коммуникативные:*** оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов.  ***Личностные:*** развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане. | | | | |
| 4.1 | Декоративно-прикладное искусство | 2 | Урок ознакомления с новым материалом | Определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям. Выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий. Использовать компьютер и материалы Интернета для составления композиций художественно-прикладных изделий. |
| 4.2 | Лоскутное шитье | 6 | Урок применения знаний и умений | Выполнять различные техники шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы ткани. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Находить информацию об истории лоскутного шитья и о его современном применении в создании изделий. Изготовлять изделия в технике лоскутного шитья. |
| **5. Электротехника 2 часа** | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.  ***Коммуникативные:*** формирование учебной группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива.  ***Личностные:*** готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане. | | | | |
| 5.1 | Бытовые электроприборы | 2 | Комбинированный урок | Учитывать расход электрической энергии с помощью электросчетчика. Определять пути экономии электроэнергии в быту. Выявлять экологическое воздействие применения электроосветительных и электронагревательных приборов. Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов. Соблюдать правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. |
| **6. Кулинария 20 часов** | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов.  ***Коммуникативные:*** формирование учебной группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива.  ***Личностные:*** развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане. | | | | |
| 6.1 | Интерьер кухни | 2 | Комбинированный урок | Находить и представлять информацию об устройстве кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК. |
| 6.2 | Физиология и гигиена питания | 2 | Комбинированный урок | Находить информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных веществ и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. |
| 6.3 | Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд: *Бутерброды и горячие напитки.*  *Блюда из яиц.*  *Блюда из овощей и фруктов* | 4  4  4 | Урок ознакомления с новым материалом  Урок применения знаний и умений.  Комбинированный урок  Урок ознакомления с новым материалом  Урок применения знаний и умений. | Приготовлять и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб в жарочном шкафу или тостере. Приготовлять горячие напитки (чай, кофе, какао). Находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Знакомиться с профессией повар.  Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовность блюда из яиц. Находить информацию о способах хранения яиц без холодильника.  Определять доброкачественность овощей и фруктов. Выполнять кулинарную обработку овощей и фруктов. Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Составлять технологические карты для приготовления блюд. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологическим картам. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Находить информацию об овощах, применяемых в кулинарии. |
| 6.4 | Сервировка стола и правила поведения за столом | 2 | Комбинированный урок | Подбирать столовое белье, столовые приборы и посуду для сервировки стола к завтраку. Выполнять сервировку стола к завтраку. Соблюдать правила поведения за солом. |
| **7. Технологии домашнего хозяйства 2 часа** | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.  ***Коммуникативные:*** формирование учебной группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива.  ***Личностные:*** готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане. | | | | |
| 7.1 | Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью. | 1 | Комбинированный урок | Выбирать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью. Применять бытовые санитарно-гигиенические средства. Понимать символы, обозначающие способы ухода за текстильными изделиями. Проводить мелкий ремонт одежды. Осваивать технологические операции по удалению пятен с одежды. Соблюдать правила безопасного труда. |
| 7.2 | Эстетика и экология жилища | 1 | Комбинированный урок | Оценивать микроклимат в помещении. Разрабатывать план размещения осветительных и бытовых приборов. Разрабатывать варианты размещения мебели. Закреплять детали интерьера (настенные предметы, стенды, полочки, картины). Разрабатывать эскизы оформления стен декоративными элементами. Создавать предметы для эстетического оформления жилых помещений. |
|  | ИТОГО | 68 |  |  |

**Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности**

**(6 класс)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема, раздел урока** | **Кол-во часов** | **Тип урока** | **Основные виды деятельности** |
| **Технологии в жизни человека и общества 2 часа** | | | | |
| **УУД**  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.  ***Познавательные:*** осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием литературы.  ***Коммуникативные:*** формулировать собственное мнение и позицию; договариваться и приходить к общему решению совместной деятельности. | | | | |
| 1.1 | Технологии в жизни человека и общества | 2 | Урок ознакомления с новым материалом | Приводить примеры технологических процессов. Использовать сеть Интернет для выявления роли технологии в жизни человека. Находить материал по использованию труудосберегающих, энергосберегающих, экологосберегающих технологий. |
| **2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность6 часов** | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.  ***Коммуникативные:*** формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов; разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги; потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.  ***Личностные:*** сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности. | | | | |
| 2.1 | Основные компоненты проекта | 4 | Комбинированный урок | Определять основные компоненты проекта. Определять потребности людей в изделии, запланированном в проекте. Выявлять аналоги. Вырабатывать идеи для выполнения проекта. Определять трудности в реализации проекта. Разрабатывать дизайнерское оформление продукта труда. Проводить экологическую и экономическую оценку продукта труда. Моделировать с помощью программ компьютерного проектирования. Распределять обязанности при выполнении коллективного проекта. |
| 2.2 | Способы представления результатов проектирования | 2 | Комбинированный урок | Анализировать информацию по теме проекта. Выявлять оптимальное решение задачи проекта. Составлять конструкторскую и технологическую документацию. Выбирать необходимые материалы, инструменты, оборудование. Выполнять запланированные операции. Осуществлять контроль качества. Разрабатывать план представления результатов проектной деятельности. Обосновывать тему и цель проекта. Представлять ход исследования. Использовать компьютер для презентации проекта. |
| **3. Создание изделий из текстильных материалов 28 часов** | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;  ***Коммуникативные:*** оформление коммуникативной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;  ***Физико-психологические:*** развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; Достижение необходимой точности при выполнении различных технологических операций;  ***Личностные:*** развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане. | | | | |
| 3.1 | Свойства текстильных материалов | 2 | Урок-лаборатория | Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из искусственных и синтетических волокон. Определять различия тканей из природных и химических волокон. Находить информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон. |
| 3.2 | Швейная машина | 4 | Урок ознакомления с новым материалом.  Урок закрепления изученного. | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по ее внешнему виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Овладевать приемами безопасной работы на швейной машине. |
| 3.3 | Графика, черчение | 2 | Комбинированный урок | Выбирать способы графического отображения объекта или процесса. Выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки. Составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей. |
| 3.4 | Конструирование и моделирование швейных изделий | 6 | Урок по решению технических задач | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Троить чертеж основы плечевого изделия. Выполнять эскиз проектного изделия. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки проектного изделия. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства. Выполнять проект. |
| 3.5 | Технология изготовления швейных изделий | 14 | Урок применения знаний и умений | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Проводить влажно-тепловую обработку. Выполнять подготовку изделия к примерке. Устранять дефекты после примерки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия. Овладевать безопасными приемами труда. |
| **4 Художественные ремесла 8 часов. Региональное содержание** | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах.  ***Коммуникативные:*** оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов.  ***Личностные:*** развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане. | | | | |
| 4.1 | Основные композиции и цветовое решение | 2 | Урок ознакомления с новым материалом. | Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на бумаге или на компьютере с помощью графического редактора. Находить информацию по истории вышивания. |
| 4.2 | Технология вышивания | 6 | Урок применения знаний и умений | Изготовлять изделия с вышивкой. Осваивать швы, используемые при вышивании. Выполнять швы на образцах. Соблюдать правила безопасной работы с иглой и утюгом. |
| **5. Электротехника 2 часа** | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.  ***Коммуникативные:*** формирование учебной группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива.  ***Личностные:*** готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане. | | | | |
| 5.1 | Электротехнические работы | 2 | Комбинированный урок | Знакомиться с устройством электроарматуры (штепсельной вилки, выключателя, электропатрона) и электромонтажными инструментами. Соблюдать правила безопасного труда при электротехнических работах. |
| **6. Кулинария 18 часов** | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов.  ***Коммуникативные:*** формирование учебной группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива.  ***Личностные:*** развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане. | | | | |
| 6.1 | Физиология и гигиена питания | 4 | Комбинированный урок | Находить в СМИ и сети Интернет информацию о различных способах питания, их особенностях и недостатках. Составлять схему суточного потребления белков, жиров и углеводов для подростков 11-13 лет. |
| 6.2 | Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд  *Блюда из молока и кисломолочных продуктов*  *Блюда из круп и макаронных изделий. Каши.*  *Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря* | 14  4  4  4 | Урок ознакомления с новым материалом  Урок применения знаний и умений  Урок ознакомления с новым материалом  Урок применения знаний и умений | Находить в СМИ и сети Интернет информацию о приготовлении и подаче блюд, правилах пользования столовыми приборами при употреблении разнообразной пищи.  Определять качество молока и кисломолочных продуктов. Соблюдать условия хранения молока и кисломолочных продуктов.  Подбирать посуду для приготовления каш и макаронных изделий. Планировать последовательность приготовления каш и макаронных изделий. Выполнять требования, предъявляемые к приготовлению блюд из круп и макаронных изделий.  Определять свежесть рыбы. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций при приготовлении рыбных блюд. Осваивать безопасные приемы труда. Определять срок годности рыбных консервов. Находить и применять информацию о блюдах из рыбы и рыбных продуктах. |
| 6.3 | Сервировка стола | 2 | Урок закрепления изученного | Готовить ужин для всей семьи. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. |
| **7. Технологии домашнего хозяйства 4 часа** | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.  ***Коммуникативные:*** формирование учебной группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива.  ***Личностные:*** готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане. | | | | |
| 7.1 | Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувь. | 2 | Комбинированный урок | Выполнять различные виды уборки жилых помещений. Рационально использовать санитарно-гигиенические средства для уборки жилых помещений. Соблюдать правилабезопасной работы при использовании чистящих средств. |
| 7.2 | Эстетика и экология жилища | 2 | Комбинированный урок | Находить информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты с помощью шаблонов и компьютера. Находить информацию в СМИ и сети Интернет об обычаях и национальных традициях убранства жилых помещений в конкретной местности. |
|  | **Итого:** | **68** |  |  |

**Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности**

**(7 класс)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема, раздел урока** | **Кол-во часов** | **Тип урока** | **Основные виды деятельности** |
| **Технологии в жизни человека и общества 2 часа** | | | | |
| **УУД**  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.  ***Познавательные:*** осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием литературы.  ***Коммуникативные:*** формулировать собственное мнение и позицию; договариваться и приходить к общему решению совместной деятельности. | | | | |
| 1.1 | Технологии в жизни человека и общества | 2 | Урок ознакомления с новым материалом | Находить в сети Интернет и других СМИ примеры использования наукоемких и инновационных технологий. Определять продукты труда, созданные по современным наукоемким и инновационным технологиям. |
| **2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность 4 часа** | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.  ***Коммуникативные:*** формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов; разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги; потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.  ***Личностные:*** сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности. | | | | |
| 2.1 | Этапы проектной деятельности | 2 | Комбинированный урок | Составлять план практической реализации проекта. Изготовлять изделие по проекты. Представлять свой продукт труда конкретным пользователям для оценки. Определять затраты времени, материалов и других средств для выполнения проекта. Оценивать экономическую стоимость материалов и других ресурсов. Определять примерную стоимость продукта труда. Применят ПК для презентации проекта. |
| 2.2 | Способы представления результатов проектирования | 2 | Комбинированный урок | Выполнять чертежи, технологические карты по теме проекта. Готовить и проводить компьютерную презентацию результатов работы. Использовать современные способы представления проекта в виде веб-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, игры, коллекции, макета, модели, оформления кабинета или мастерской, справочника, чертежа, бизнес-плана и пр. |
| **3. Создание изделий из текстильных материалов 28 часов** | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;  ***Коммуникативные:*** оформление коммуникативной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;  ***Физико-психологические:*** развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; Достижение необходимой точности при выполнении различных технологических операций;  ***Личностные:*** развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане. | | | | |
| 3.1 | Графика, черчение | 2 | Комбинированный урок | Проводить анализ изделия по чертежу. Читать схемы, технологические карты, комплексные чертежи несложных изделий. Строить чертеж швейного изделия в заданном масштабе. |
| 3.2 | Конструирование и моделирование швейных изделий | 4 | Урок по решению технических задач | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж прямой юбки, брюк. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования юбки с расширением книзу; юбки со складками. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. |
| 3.3 | Технология изготовления швейных изделий | 22 | Урок по решению технических задач | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы с ножницами, булавками, утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Обрабатывать средний шов с застежкой-молнией на проектном изделии. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку. Устранять дефекты после примерки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. |
| **4 Художественные ремесла 8 часов. Региональное содержание** | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах.  ***Коммуникативные:*** оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов.  ***Личностные:*** развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане. | | | | |
| 4.1 | Вязание крючком | 8 | Урок ознакомления с новым материалом  Урок применения знаний и умений | Находить информацию о вязании крючком. Подбирать крючки и нитки для вязания. Вязать образцы. Создавать схемы для вязания с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. |
| **5. Электротехника 2 часа** | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.  ***Коммуникативные:*** формирование учебной группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива.  ***Личностные:*** готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане. | | | | |
| 5.1 | Электротехнические работы | 2 | Комбинированный урок | Составлять простейшие схемы электропроводки в жилых помещениях. Определять затраты электроэнергии и ее стоимость по показателям электросчетчика. Соблюдать правила безопасного труда при электротехнических работах. |
| **6. Кулинария 20 часов** | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов.  ***Коммуникативные:*** формирование учебной группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива.  ***Личностные:*** развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане. | | | | |
| 6.1 | Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд. *Холодные закуски* | 4 | Комбинированный урок | Соблюдать последовательность при механической обработке продуктов. Экономить время при подготовке различных блюд. Соблюдать способы хранения продуктов. Овладевать навыками нарезки овощей и других продуктов для холодных закусок. Осваивать способы украшения холодных закусок. Находить информацию о различных холодных закусках и их влиянии на пищеварение. |
| 6.2 | *Блюда из мяса* | 4 | Урок ознакомления с новым материалом  Урок применения знаний и умений | Определять доброкачественность мяса и мясных продуктов. Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для механической обработки мяса. Планировать последовательность выполнения технологических операций по приготовлению мясных блюд. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам. |
| 6.3 | *Блюда из птицы* | 4 | Урок ознакомления с новым материалом  Урок применения знаний и умений | Определять качество мяса птицы. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность выполнения технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Соблюдать безопасные приемы работы кулинарным оборудованием, инструментами и приспособлениями. |
| 6.4 | *Супы* | 4 | Урок применения знаний и умений | Определять качество продуктов для приготовления супов. Готовить бульон. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Соблюдать безопасные приемы труда при работе с горячими жидкостями. Читать и составлять технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд. |
| 6.5 | *Десерты* | 2 | Урок применения знаний и умений | Готовить и оформлять десерты. Выбирать оптимальные продукты для десерта. Осваивать приемы приготовления разных видов десерта и подачи к столу. |
| 6.6 | *Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду* | 2 | Урок закрепления изученного | Подбирать столовое белье для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Овладевать навыками эстетического оформления стола. Разрабатывать проект. |
| **7. Технологии домашнего хозяйства 4 часа** | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.  ***Коммуникативные:*** формирование учебной группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива.  ***Личностные:*** готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане. | | | | |
| 7.1 | Семейная экономика. Бюджет семьи | 4 | Комбинированный урок | Оценивать имеющиеся возможности источников доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать совместно с членами семьи недельные, месячные годовые расходы семьи с учетом ее состава. Анализировать качество и потребительские свойства товара. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность для увеличения доходов семьи. |
|  | **Итого** | **68** |  |  |

**Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности**

**(8 класс)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | | Тема раздела, урока | | Кол-во часов | Тип урока | | Основные виды деятельности |
| **Технологии в жизни человека и общества 1 час** | | | | | | | |
| **УУД**  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.  ***Познавательные:*** осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием литературы.  ***Коммуникативные:*** формулировать собственное мнение и позицию; договариваться и приходить к общему решению совместной деятельности. | | | | | | | |
| 1.1 | | Технологии в жизни человека и общества | | 1 | Урок ознакомления с новым материалом | | Находить в СМИ и сети Интернет примеры современных инновационных технологий. Приводить примеры использования инновационных технологий в быту. Выбирать темы проектов и обосновывать свой выбор. |
| **2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность 4 часа** | | | | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.  ***Коммуникативные:*** формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов; разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги; потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.  ***Личностные:*** сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности. | | | | | | | |
| 2.1 | | Этапы проектной деятельности | | 2 | Комбинированный урок | | Определять цель и задачи каждого этапа проектной деятельности. Участвовать в формировании проектной группы при коллективном выполнении проекта и организовывать ее работу. Планировать проектную деятельность. Обосновывать экономическую, экологическую и социальную ценность проекта. |
| 2.2 | | Способы представления результатов проектирования | | 2 | Комбинированный урок | | Проводить презентацию проекта с использованием изобразительных средств и средств массовых коммуникаций. Использовать современные способы представления проекта в виде веб-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, бизнес-плана и др. |
| **3. Электротехника 4 часа** | | | | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.  ***Коммуникативные:*** формирование учебной группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива.  ***Личностные:*** готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане. | | | | | | | |
| 3.1 | | Источники, приемники и проводники электрического тока. | | 2 | Комбинированный урок | | Использовать правила пользования бытовыми электроприборами. Учитывать назначение различных осветительных электроприборов. Соблюдать правила безопасной работы при пользовании бытовой электротехникой. |
| 3.2 | | Бытовые электроприборы | | 2 | Комбинированный урок | | Пользоваться электронагревательными приборами (электроплитой, водонагревателями, СВЧ-печью и др.). Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке в квартире. Экономить электроэнергию в быту. Исследовать характеристики источников света. Подбирать электрооборудование с учетом гигиенических и функциональных требований. Соблюдать правила безопасной эксплуатации электроприборов. |
| **7. Технологии домашнего хозяйства 10 часов** | | | | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.  ***Коммуникативные:*** формирование учебной группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива.  ***Личностные:*** готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане. | | | | | | | |
| 4.1 | | Технологии ремонтно-отделочных работ | | 6 |  | | Подбирать информацию о материалах для ремонтно-отделочных работ по каталогам, образцам, в Интернете. Разрабатывать эскизы оформления стен декоративными элементами. |
| 4.1.1 | | Малярные работы | | 1 | Комбинированный урок | | Организовывать рабочее место. Подбирать инструменты и материалы для малярных работ. Находить информацию по каталогам, образцам, в Интернете. Выполнять правила безопасной работы. |
| 4.1.2 | | Обойные работы | | 4 | Комбинированный урок | | Разрабатывать эскизы оформления стен. Организовывать рабочее место. Подбирать обои. Использовать Интернет, каталоги для выбора обоев. Выполнять упражнения по наклеиванию образцов обоев (на лабораторном стенде). Выполнять совместно с членами семьи обойные работы. Соблюдать правила безопасной работы. |
| 4.1.3 | | Ремонт окон и дверей | | 1 | Комбинированный урок | | Организовывать рабочее место. Распределять работу в коллективе. Утеплять окна перед наступлением холодов. Реализовывать создание благоприятных условий в жилых помещениях. |
| 4.2 | | Технология ремонта деталей водоснабжения | | 4 |  | |  |
| 4.2.1 | | Общие сведения о системах водоснабжения и канализации в доме | | 2 | Комбинированный урок | | Определять состояние систем водоснабжения и канализации дома и в школе. Знакомиться с сантехническими инструментами и осваивать приемы пользования ими. Снимать показания счетчиков горячей и холодной воды. |
| 4.2.2 | | Замена и ремонт смесителя | | 2 | Комбинированный урок | | Изготовлять резиновые шайбы и прокладки к вентилям и кранам. Осуществлять разборку и сборку кранов и смесителей (на лабораторном стенде). Очищать аэратор смесителя. Тренироваться в выполнении технологических операций. Выполнять проекты: замена смесителя, ремонт смесителя. |
| **5 Художественные ремесла 8 часов. Региональное содержание** | | | | | | | |
| **УУД**  ***Познавательные:*** распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах.  ***Коммуникативные:*** оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов.  ***Личностные:*** развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.  ***Регулятивные:*** планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане. | | | | | | | |
| 5.1 | Вязание спицами | | 8 | | Урок ознакомления с новым материалом  Урок применения знаний и умений | Находить информацию о вязании спицами. Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы. Создавать схемы для вязания с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. | |
| **6. Современное производство и профессиональное образование (6 ч)** | | | | | | | |
| 6.1 | | Основы предпринимательства | | 2 | Комбинированный урок | | Объяснять роль предпринимательства в рыночной экономике. Обосновывать актуальность организации конкретной предпринимательской деятельности. Проводить оценку риска. Составлять план маркетинга. Разрабатывать и реализовывать проект, связанный с предпринимательской деятельностью. |
| 6.2 | | Сферы современного производства и их составляющие | | 2 | Комбинированный урок | | Различать виды предприятий и классифицировать их по формам собственности. Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Рассчитывать себестоимость продукта труда. |
| 6.3 | | Пути получения профессионального образования | | 2 | Комбинированный урок | | Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям. Искать информацию в различных источниках, включая сеть Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Выявлять качества личности, способствующие успеху в профессиональной деятельности. Разрабатывать примерную индивидуальную траекторию последующего профессионального образования. |
|  | | **Итого** | | **34** |  | |  |

1. КРИТЕРИИ И НОРМЫ ОЦЕНОК**.**

***Нормы оценок знаний и  умений  учащихся по устному опросу***

**Оценка «5»**ставится, если учащийся:

* полностью освоил учебный материал;
* умеет изложить его своими словами;
* самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «4»**ставится, если учащийся:

* в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
* подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «3»**ставится, если учащийся:

* не усвоил существенную часть учебного материала;
* допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
* затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
* слабо отвечает на дополнительные вопросы.

**Оценка «2»** ставится, если учащийся:

* полностью не усвоил учебный материал;
* не может изложить знания своими словами;
* не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

 ***Нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ***

**Отметка «5»**ставится, если учащийся:

* творчески планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* правильно и аккуратно выполняет задание;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

**Отметка «4»** ставится, если учащийся:

* правильно планирует выполнение работы;
* самостоятельно использует знания программного материала;
* в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

**Отметка «3»** ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;

* не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
* допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
* затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Отметка «2»** ставится, если учащийся:

* не может правильно спланировать выполнение работы;
* не может использовать знания программного материала;
* допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
* не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

***Проверка и оценка практической работы учащихся***

**«5» -**работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

**«4»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

**«3»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

**«2»** – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

***Оценивание теста  учащихся производится по следующей системе:***

**«5»** - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

**«4»** - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

**«3»**- соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

***Критерии оценки проекта:***

1.      Оригинальность темы и идеи проекта.

2.     Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).

3.      Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).

4.     Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).

5.     Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).

6.     Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).

7.     Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**Календарно-тематическое планирование. Технология. 5 класс.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Раздел, тема** | **Кол-во часов** | **Дата** |
| **1** | **Технология в жизни человека** | **2** | **5.09** |
| **2** | **Основы проектирования. Исследовательская деятельность**  2.1 Основные компоненты проекта  2.2 Этапы проектной деятельности  2.3 Способы представления результатов проектирования | **8**  4  2  2 | 12.09-19.09  26.09  5.10 |
| **3** | **Создание изделий из текстильных материалов**  *3.1 Свойства текстильных материалов*  3.1.1 Классификация текстильных волокон. Производство ткани.  Л.р.№1 «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани»  Л.р.№2 «Определение долевой и уточной нитей»  3.1.2 Свойства тканей из хлопчатобумажных и льняных тканей.  Л.р.№3 «Определение вида ткани»  *3.2 Швейная машина*  3.2.1 Назначение и устройство швейной машины  Пр.р. Заправка ниток. Регулировка длины стежка, выбор игл и ниток.  3.2.2 Виды машинных швов  Пр.р. Выполнение образцов машинных швов  *3.3 Графика, черчение*  *3.4 Конструирование и моделирование швейных изделий*  3.4.1 Назначение и виды одежды. Пр.р. Снятие мерок.  3.4.2 Пр.р. Построение чертежа фартука. Моделирование  3.4.3 Изготовление выкройки фартука и косынки.  *3.5 Технологии изготовления швейных изделий*  3.5.1 Пр.р. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой.  3.5.2 Пр.р. Обработка боковых срезов швейного изделия.  3.5.3 Пр.р. Обработка нижнего и верхнего срезов швейного изделия.  3.5.4 Пр.р. Обработка карманов.  3.5.5 Пр.р. Соединение карманов с изделием.  3.5.6 Пр.р.Обработка срезов косынки | **28**  **4**  2  2  **4**  2  2  2  **6**  2  2  2  **12**  2  2  2  2  2  2 | 12.10  19.10  26.10 |
| **4** | **Художественные ремесла**  4.1 Декоративно-прикладное искусство. Основы лоскутного шитья на Севере  4.2 виды техники лоскутного шитья. Пр.р. Изготовление прихватки в лоскутной технике |  |  |
| **5** | **Кулинария**  5.1 Интерьер кухни  5.2 Физиология и гигиена питания  5.3 *Технологи обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд*  5.3.1Бутерброды и горячие напитки. Пр.р. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков  5.3.2Блюда из яиц. Пр.р. Технология приготовления блюд из яиц  5.3.3Блюда из овощей и фруктов. Пр.р. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов  5.3.4 Защита проекта «Воскресный завтрак»  5.4 Сервировка стола и правила поведения за столом | **20**  2  2  14  4  4  4  2  2 |  |
| **6** | **Электротехника**  7.1 Бытовые электроприборы | **2**  2 |  |
| **7** | **Технологии домашнего хозяйства**  3.1 Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью | **2**  2 |  |
|  | **Итого** | **68** |  |

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

**Календарно-тематическое планирование. Технология. 6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Раздел, тема** | **Кол-во часов** | **Дата** |
| **1** | **Технология в жизни человека** | **2** | **7.09** |
| **2** | **Основы проектирования. Исследовательская деятельность**  2.1 Основные компоненты проекта  2.2 Этапы проектной деятельности  2.3 Способы представления результатов проектирования | **6**  2  2  2 | 14.09  21.09  28.09 |
| **3** | **Художественные ремесла**  3.1 Основные композиции и цветовое решение  3.2 Пр.р. Декоративные швы. Выполнение вышивки крестиком | **8**  2  6 | 6.10  13.10-2.10 |
| **4** | **Создание изделий из текстильных материалов**  *4.1 Свойства текстильных материалов*  4.1.1 Классификация текстильных волокон и их свойства. Смесовые ткани, трикотаж  Л.р.№1 «Определение свойств шерстяных и шелковых тканей»  *4.2 Швейная машина*  4.2.1 Устройство и виды машинных игл. Неполадки в работе швейной машины.  4.2.2 Виды машинных швов  Пр.р. Выполнение образцов машинных швов  *4.3 Графика, черчение*  *4.4 Конструирование и моделирование швейных изделий*  4.4.1 Группы плечевой и поясной одежды. Пр.р. Снятие мерок.  4.4.2 Пр.р. Построение чертежа сорочки. Моделирование  4.4.3 Изготовление выкройки.  *4.5 Технологии изготовления швейных изделий*  4.5.1 Пр.р. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой.  4.5.2 Пр.р. Подготовка к примерке, проведение примерки. Исправление дефектов.  4.5.3 Пр.р. Машинная обработка швов. Обметка срезов изделия.  4.5.4 Пр.р. Обработка горловины.  4.5.5 Пр.р.. Обработка нижнего среза рукавов.  4.5.6 Пр.р.Обработка нижнего среза изделия.  4.5.7 Пр.р. Окончательная отделка изделия | **28**  **2**  **4**  2  2  2  **6**  2  2  2  **14**  2  2  2  2  2  2  2 |  |
| **5** | **Кулинария**  5.1 Физиология и гигиена питания  5.2 Технологи обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд  5.2.1Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Пр.р. Технология приготовления сырников  5.2.2 Блюда из круп и макаронных изделий. Пр.р. Технология приготовления гарнира  5.2.3 Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Пр.р. Технология приготовления рыбы  5.2.4 Защита проекта «Воскресный ужин»  5.3 Сервировка стола и правила поведения за столом | **18**  2  14  4  4  4  2  2 |  |
| **6** | **Электротехника**  6.1 Бытовые электроприборы | **2** |  |
| **7** | **Технологии домашнего хозяйства**  3.1 Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью  3.2 Эстетика и экология жилища | **4**  **2** |  |
|  | **Итого** | **68** |  |

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

**Календарно-тематическое планирование. Технология. 7 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Раздел, тема** | **Кол-во часов** | **Дата** |
| **1** | **Технология в жизни человека** | **2** | **3.09** |
| **2** | **Основы проектирования. Исследовательская деятельность**  2.2 Этапы проектной деятельности  2.3 Способы представления результатов проектирования | **4**  2  2 |  |
| **3** | **Художественные ремесла**  3.1 Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура. Северный орнамент. Вязание крючком. Техника безопасности при выполнении работ. Материалы и инструменты для вязания.  3.2 Технология выполнения исходных элементов при вязании крючком (воздушной петли, цепочки, столбиков с накидом и без накида, полустолбиков). Пр.р. Вязание образцов  3.3 Технология вязания круга. Пр.р.  3.4. Технология вязания квадрата. Пр.р. | **8**  2  4  2 |  |
| **4** | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Технология обработки ткани. Проектирование и изготовление поясного изделия.**  *Элементы материаловедения*  -Химические волокна и свойства тканей из химических волокон.  Л.р. Определение свойств тканей из химических волокон.  *Элементы машиноведения*  -Неполадки в работе швейной машины  Пр.р. Устранение неполадок в работе машины, связанных с регулировкой натяжения верхней и нижней ниток.  -Виды машинных швов  Пр.р. Изготовление образцов машинных швов.  *Конструирование и моделирование.*  -**Р.С**. История поясных изделий. Северный народный костюм. Виды поясных изделий. Мерки для построения чертежа юбки.  Пр.р. Снятие мерок.  -Расчет для построения чертежа юбки.  Пр.р. Построение чертежа юбки.  Пр.р. Моделирование юбок.  *Графика и черчение*  *Технология изготовления швейных изделий*  -Подготовка ткани к раскрою. Пр.р. Раскрой юбки  -Подготовка юбки к примерке. Примерка, дефекты кроя.  Пр.р. Устранение дефектов юбки.  -Машинная обработка швов. Обметка срезов изделия.  -Пр.р. Обработка застежки юбки.  -Пр.р. Обработка пояса и соединения его с изделием  -Пр.р. Обработка нижнего среза изделия юбки. ВТО изделия.  -Анализ выполнения проекта.  Пр.р. Презентация проекта | **28**  **2**  **4**  2  2  **6**  2  2  2  **2**  **14**  2  2  2  2  2  2  2 |  |
| **5** | **Кулинария**  Проект «Праздничный обед»  -Мясо и мясные продукты. Виды обработки мяса. Блюда из мяса.  -Холодные закуски  -Пр.р. Приготовление котлет  -Виды супов. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульона  -Пр.р. Приготовление супа  -Блюда из птицы. Пр.р.  - Пр.р. Приготовление оладий с яблоками  -Десерты Пр.р.  -Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.  -Защита проекта «Обед для всей семьи» | **20**  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2 |  |
| **6** | **Технология домашнего хозяйства**  -Семейная экономика. Бюджет семьи  -Проект «Бюджет семьи» | **4**  2  2 |  |
| **7** | **Электротехника**  - Электротехнические работы в жилых помещениях | **2**  2 |  |
|  | **Итого** | **68** |  |

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

**Календарно-тематическое планирование. Технология. 8 класс.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Раздел, тема** | **Кол-во часов** | **Дата** |
| **1** | **Технология в жизни человека** | **1** | **3.09** |
| **2** | **Основы проектирования. Исследовательская деятельность**  2.2 Этапы проектной деятельности  2.3 Способы представления результатов проектирования | **2**  1  1 |  |
| **3** | **Художественные ремесла**  Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура. Северный орнамент. Вязание крючком. Техника безопасности при выполнении работ. Материалы и инструменты для вязания.  - Технология выполнения исходных элементов при вязании спицами (платочная и чулочная вязка). Пр.р. Вязание образцов  - Технология вязания резинки. Пр.р.  - Технология выполнения ажурной вязки. Пр.р | **8**  2  4  2 |  |
| **4** | **Технологии домашнего хозяйства**  *4.1 Технологии ремонтно-отделочных работ.*  4.1.1 Малярные работы  4.1.2 Обойные работы  4.1.3 Ремонт окон и дверей  *4.2 Технологии ремонта деталей водоснабжения и канализации*  4.2.1 Общие сведения о системах водоснабжения и канализации в доме  4.2.2 Замена и ремонт смесителя | **13**  7  2  4  1  **6**  2  4 |  |
| **5** | **Электротехника**  5.1 Источники, приемники и проводники электрического тока  5.2 Бытовые электроприборы | **2**  1  1 |  |
| **6** | **Современное производство и профессиональное образование.**  6.1 Основы предпринимательства  6.2 Сферы современного производства  6.3 Пути получения профессионального образования | **8**  2  2  4 |  |
|  | **Итого** | **34** |  |