

УТВЕРЖДЕНО
решением педагогического
совета протокол № 1
от 25 августа 2015 года
Председатель

С.А. Пинязева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По ТЕХНОЛОГИИ

Уровень образования (класс) основное общее образование, 5-8 класс

Количество часов 238

Учитель Григорьев А.В., Сумина О.С.

Программа разработана в соответствии и на основе:

– Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, 2010 года;

– Программы по технологии 5-8 классы, автор: А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – Москва: издательский центр «Вентана-Граф», 2015г.

Учебники: Технология. Индустриальные технологии. 5 класс, авторы А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко, М.: «Вентана-Граф», 2012 г.

Технология. Индустриальные технологии. 6 класс, авторы А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко, М.: «Вентана-Граф», 2013 г.

Технология. Индустриальные технологии. 7 класс, авторы А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко, М.: «Вентана-Граф», 2014 г.

Технология. Индустриальные технологии. 8 класс, авторы А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко, М.: «Вентана-Граф», 2014 г.

1. Пояснительная записка

Данная рабочая программа предмета «Технология» по направлению «Технологии ведения дома» для 5-8-х классов разработана на основе следующих нормативных актов и учебно-методических документов;

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями)
- Письма министерства образования и науки Краснодарского края от 07.07.2016 г. № 47-11727/16-11 «О рекомендациях по составлению рабочих программ учебных предметов, курсов и календарно-тематического планирования».
- Методических рекомендаций для общеобразовательных учреждений Краснодарского края о преподавании предмета «Технология» в 2016-2017 учебном году.

Рабочая программа рассчитана на изучение предмета «Технология» по направлению «Технологии ведения дома» образовательной области «Технология» в объеме 238 часов в 5-8 классах. В том числе: в 5, 6, 7 классах — по 68 часов из расчёта 2 ч в неделю (в 7 классе на основании письма МОН КК от 14.07.2015г. № 47-10267/15-14), в 8 классах — 34 часа из расчёта 1 час в неделю.

Класс	5	6	7	8
Количество часов в неделю	2	2	2	1
Часть, формируемая участниками ОО	0	0	0	0

Основная форма обучения предмету — учебно-практическая деятельность учащихся. Лабораторно-практические и практические работы проводятся частично на первом и продолжаются в полном объеме на втором уроке одного занятия в 70% от общего учебного времени.

2. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

5 класс

Изучение предмета «Технология» на уровне основного общего образования направлено на достижение следующих результатов.

Личностные результаты

Выпускник научится:

- формировать ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- овладевать элементами организации умственного и физического труда;
- развивать трудолюбие и ответственность за результаты своей деятельности; выражать желание учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формировать коммуникативную компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками; умению общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявлять технико-технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности;
- оценивать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формировать основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережно относиться к природным и хозяйственным ресурсам;
- правилам индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей,

- потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности.

Метапредметные результаты

Выпускник научится:

- самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности;
- определять адекватные имеющимся организационным и материально-техническим условиям способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планировать и регулировать свою деятельность; отраженную в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формировать и развивать компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбирать для решения познавательных и коммуникативных задач различные источники информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; согласовывать и координировать совместную познавательно-трудовую деятельность с другими её участниками;
- оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностике результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обосновать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно трудовой деятельности и созидательного труда;
- определять способы действий в опасных и чрезвычайных ситуациях в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией,
- формировать умения взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.

Предметные результаты

Выпускник научится:

в познавательной сфере:

- практическому освоению основ проектно исследовательской деятельности; проведению наблюдений и экспериментов под руководством учителя;
- распознавать виды, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;
- овладевать средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- анализировать и характеризовать причины возникновения различных опасных ситуаций в повседневной жизни и их последствия, в том числе возможные причины и последствия пожаров;
- формировать модель личного безопасного поведения по соблюдению правил пожарной безопасности в повседневной жизни;
- анализировать состояние личного здоровья и принимать меры по его сохранению, соблюдать нормы и правила здорового образа жизни для сохранения и укрепления личного здоровья;
- применять правила безопасного поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций
- оказать первую помощь пострадавшим.

в трудовой сфере:

- планировать технологический процесс и процесс труда; подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии; подбирать инструменты, приспособления и оборудование с учётом требований технологии и материально энергетических ресурсов;
- овладевать методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования;

- выполнению технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдению трудовой и технологической дисциплины; норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- контролю промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявлению допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документировать результаты труда и проектной деятельности; рассчитывать себестоимость продукта труда;

в мотивационной сфере:

- оценивать свою способность к труду в конкретной предметной деятельности; ответственность за качество результатов труда;

- согласовать свои потребности и требования с потребностями и требованиями других участников познавательно трудовой деятельности;

- формировать представления о мире профессий, связанные с изучаемыми технологиями, их востребованностью на рынке труда;

- выражать готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

- стремиться к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличию экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладевать методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;

- выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественно оформлять объект труда и оптимально планировать работы;

- рационально выбирать рабочий костюм и опрятно содержать рабочую одежду;

- участвовать в оформлении класса и школы, стремиться внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическому освоению умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- устанавливать рабочие отношения в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективно сотрудничать и способствовать эффективной кооперации;

- сравнивать разные точки зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументировать свою точку зрения, отстаивать в споре свою позицию невраждебным для оппонентов образом;

- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; овладевать устной и письменной речью; строить монологические контекстные высказывания; публично защитить проект изделия, продукта труда;

в физиолого-психологической сфере:

- развитию моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижению необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдать необходимую величину усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований.

Выпускник получит возможность научиться:

- формировать умения устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

- овладевать алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям

рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта; планировать этапы выполнения работ; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

6 класс

Личностные результаты

Выпускник научится:

- проявлять познавательную активность в области предметной технологической деятельности;
- формировать ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладевать элементами организации умственного и физического труда;

- развивать трудолюбие и ответственность за результаты своей деятельности; выражать желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

- осознанно выбирать и строить дальнейшую индивидуальную траекторию образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а так же на основе формирования уважительного отношения к труду;

- формировать коммуникативную компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками; уметь общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- проявлять технико-технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности;

- оценке готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формировать основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережно относиться к природным и хозяйственным ресурсам.

- правилам индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей,

- формировать понимание ценности здорового и безопасного образа жизни,

- формировать потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности.

Метапредметные результаты

Выпускник научится:

- самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности;
- определять адекватные имеющимся организационным и материально-техническим условиям способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- выявлять потребности, проектировать и создавать объекты, имеющие потребительную стоимость; самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию изделий и продуктов;
- осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планировать и регулировать свою деятельность; формулировать выводы по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражению в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формировать и развивать компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбирать для решения познавательных и коммуникативных задач различные источники информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; согласовать и координировать совместную познавательно-трудовую деятельность с другими её участниками; объективно оценивать вклад своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностике результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснованию путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно трудовой деятельности и созидательного труда; культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- формировать и развивать экологическое мышление, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.
- приёмам действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера, в том числе оказание первой помощи пострадавшим;
- формированию умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.

Предметные результаты

Выпускник научится:

в познавательной сфере:

- практическому освоению основ проектно исследовательской деятельности; проведению наблюдений и экспериментов под руководством учителя;
- развивать умения применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладевать средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилам выполнения графической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- анализировать состояние личного здоровья и принимать меры по его сохранению, соблюдать нормы и правила здорового образа жизни для сохранения и укрепления личного здоровья;
- характеризовать различные повреждения и травмы, наиболее часто встречающиеся в быту, и их возможные последствия для здоровья;
- оказывать первую помощь пострадавшим

в трудовой сфере:

- планировать технологический процесс и процесс труда; подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии; подбирать инструменты, приспособления и оборудование с учётом требований технологии и материально энергетических ресурсов;

- овладевать методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектированию последовательности операций и составлению операционной карты работ;

- выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдать трудовую и технологическую дисциплину; нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обосновывать способы их исправления;

- документировать результаты труда и проектной деятельности; рассчитывать себестоимость продукта труда;

в мотивационной сфере:

- оценивать свою способность к труду в конкретной предметной деятельности; осознавать ответственности за качество результатов труда;

- согласовывать свои потребности и требования с потребностями и требованиями других участников познавательно трудовой деятельности;

- формировать представления о мире профессий, связанные с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленно продвигаться к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выражать готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

- стремиться к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличию экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладевать методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;

- рационально и эстетически оснащать рабочее место с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественно оформлять объекты труда и оптимально планировать работы;

- рационально выбирать рабочий костюм и опрятно содержать рабочую одежду;

- участвовать в оформлении класса и школы, стремиться внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическому освоению умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- устанавливать рабочие отношения в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективно сотрудничать; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и учителями;

- сравнивать разные точки зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументировать свою точку зрения, отстаивать в споре свою позицию невраждебным для оппонентов образом;

- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; овладеть устной и письменной речью; построить монологические контекстные высказывания; публично презентовать и защищать проект изделия, продукт труда;

в физиолого-психологической сфере:

- развивать моторику и координацию движений рук при работе с ручными инструментами и выполнять операции с помощью машин; достигать необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдать необходимую величину усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

- сочетать образное и логическое мышление в проектной деятельности.

Выпускник получит возможность научиться:

- формировать умения устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- выбирать средства и виды представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы,
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий.

7 класс

Личностные результаты

Выпускник научится:

- проявлять познавательную активность в области предметной технологической деятельности;

- формировать ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладевать элементами организации умственного и физического труда;
- оценивать умственные и физические способности при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации;
- развивать трудолюбие и ответственность за результаты своей деятельности; выражать желание учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанно выбирать и строить дальнейшую индивидуальную траекторию образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а так же на основе формирования уважительного отношения к труду;
- формировать коммуникативную компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками; общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявлять технико-технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности;
- оценивать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формировать основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережно относиться к природным и хозяйственным ресурсам;
- развивать эстетическое сознание через освоение художественного наследия народов России и мира, творческую деятельность эстетического характера; формировать индивидуально-личностные позиции.
- правилам индивидуального и коллективного безопасного поведения, угрожающих жизни и здоровью людей,
- формировать понимание ценности здорового и безопасного образа жизни,
- формировать потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности.

Метапредметные результаты

Выпускник научится:

- самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности;
- определять адекватные имеющимся организационным и материально-техническим условиям способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- выявлять потребности, проектировать и создавать объекты, имеющие потребительную стоимость; организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию изделий и продуктов;
- осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планировать свою деятельность; формулировать выводы по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;
- формировать и развивать компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбирать для решения познавательных и коммуникативных задач различные источники информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; согласовывать и координировать совместную познавательно-трудовую деятельность с другими её участниками; объективно оценивать вклад своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностике результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обосновать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно трудовой деятельности и созидательного труда; культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- формировать и развивать экологическое мышление, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации,
- приёмам действий по оказанию первой помощи пострадавшим,
- формировать умения взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.
- проявлять инновационный подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- оценивать свою познавательно-трудовую деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
- алгоритмизировано планировать процесс познавательно-трудовой деятельности.

Предметные результаты

Выпускник научится:

в познавательной сфере:

- практическому освоению основ проектно исследовательской деятельности; проводить наблюдения и эксперименты под руководством учителя;
- развивать умения применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладевать средствами и формами графического отображения объектов, правилами выполнения графической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- анализировать и характеризовать причины возникновения различных опасных ситуаций в повседневной жизни и их последствия;
- анализировать состояние личного здоровья и принимать меры по его сохранению, соблюдать нормы и правила здорового образа жизни для сохранения и укрепления личного здоровья;
- характеризовать различные повреждения и травмы, наиболее часто встречающиеся в быту, и их возможные последствия для здоровья,
- оказывать первую помощь пострадавшим.

в трудовой сфере:

- планировать технологический процесс и процесс труда; подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии; подбирать инструменты, приспособления и оборудование с учётом требований технологии и материально энергетических ресурсов;
- овладевать методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решать творческие задачи, моделирование, конструирование; проектировать последовательность операций и составление операционной карты работ;
- выполнять технологические операции с соблюдать установленные нормы, стандарты, ограничения; соблюдать трудовую и технологическую дисциплину; нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены;
- выбирать средства и виды представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обосновывать способы их исправления;
- документировать результаты труда и проектной деятельности; рассчитывать себестоимость продукта труда;

в мотивационной сфере:

- оценивать свою способность к труду в конкретной предметной деятельности; ответственность за качество результатов труда;
- согласовать свои потребности и требования с потребностями и требованиями других участников познавательно трудовой деятельности;
- формировать представления о мире профессий, связанные с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической

подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выражать готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- стремиться к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладеет методами эстетического оформления изделий, обеспечению сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
- рационально и эстетически оснащать рабочее место с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественно оформлять объект труда и оптимально планировать работы;
- рационально выбирать рабочий костюм и опрятно содержать рабочую одежду;
- оформлять класс и школу, стремиться внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическому освоению умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- устанавливать рабочие отношения в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективно сотрудничать и способствовать эффективной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и продуктивно взаимодействовать со сверстниками и учителями;

- сравнивать разные точки зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументировать свою точку зрения, отстаивать в споре свою позицию невраждебным для оппонентов образом;

- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; овладению устной и письменной речью; построению монологических контекстных высказываний; публичной презентации и защите проекта изделия, продукта труда;

в физиолого-психологической сфере:

- развивать моторику и координацию движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достигать необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдать необходимую величину усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

- сочетать образное и логическое мышление в проектной деятельности.

Выпускник получит возможность научиться:

- алгоритмам и методам решения организационных и технико-технологических задач; элементами научной организации труда, формам деятельности, соответствующим культуре труда и технологической культуре производства

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы,

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях

сохранения в них питательных веществ;

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства,
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

8 класс

Личностные результаты

Выпускник научится:

- формировать целостное мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики; проявлять познавательную активность в области предметной технологической деятельности;
- формировать ответственное отношение к учению, готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладеть элементами организации умственного и физического труда;
- оценивать умственные и физические способности при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развивать трудолюбие и ответственность за результаты своей деятельности; выражать желание учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанно выбирать и строить дальнейшую индивидуальную траекторию образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а так же на основе формирования уважительного отношения к труду;
- самоопределению в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планированию образовательной и профессиональной карьеры, осознанию необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формировать коммуникативную компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявлять технико-технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности;
- оценивать готовность к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формировать основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развивать эстетическое сознание через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формировать индивидуально-личностные позиции учащихся.

Метапредметные результаты

Выпускник научится:

- самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности;
- определять адекватные имеющимся организационным и материально-техническим условиям способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- выявлять потребности, проектировать и создавать объекты, имеющие потребительную стоимость; самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию изделий и продуктов;
- осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планировать свою деятельность; подбирать аргументы, формулировать выводы по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражать в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формировать и развивать компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбирать для решения познавательных и коммуникативных задач различные источники информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; согласовать и координировать совместную познавательно-трудовую деятельность с другими её участниками; объективно оценивать вклад своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностике результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно трудовой деятельности и созидательного труда; нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- формировать и развивать экологическое мышление, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Выпускник получит возможность научиться:

- проявлять инновационный подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- оценивать свою познавательно-трудовую деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам
- алгоритмизировать планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинировать известные алгоритмы технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиску новых решений возникшей технической или организационной проблемы.

Предметные результаты

Выпускник научится:

в познавательной сфере:

- практически осваивать основы проектно исследовательской деятельности; проводить наблюдения и эксперименты под руководством учителя; объяснять явления, процессы и связи, выявляемые в ходе исследований;

- развивать умения применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;

- овладевать средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

в трудовой сфере:

- планировать технологический процесс и процесс труда; подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии; инструменты, приспособления и оборудование с учётом требований технологии и материально энергетических ресурсов;

- овладевать методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирования последовательности операций и составления операционной карты работ;

- выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдать трудовую и технологическую дисциплину; нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены;

- выбирать средства и виды представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документировать результаты труда и проектной деятельности; рассчитывать себестоимость продукта труда; примерную экономическую оценку возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивать свои способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознавать ответственность за качество результатов труда;

- согласовывать свои потребности и требования с потребностями и требованиями других участников познавательной трудовой деятельности;

- формировать представления о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленно продвигаться к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- готовиться к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивать свою способность и готовность к предпринимательской деятельности;

- стремиться к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; использование экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладеть методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработке варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рационально и эстетически оснащать рабочее место с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- уметь выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественно оформлять объекты труда и оптимально планировать работы;

- рационально выбирать рабочий костюм и опрятное содержание рабочей одежды;

- участвовать в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремиться внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практически освоить умения, составляющие основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- устанавливать рабочие отношения в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективно сотрудничать; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и учителями;
- сравнивать разные точки зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументировать свою точку зрения, отстаивать в споре свою позицию невраждебным для оппонентов образом;
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; построению монологических контекстных высказываний; публичной презентации и защите проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развивать моторику и координацию движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достигать необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдать необходимую величину усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетать образное и логическое мышление в проектной деятельности.

Выпускник получит возможность научиться:

- осознавать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества; формировать целостное представление о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификации видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а так же соответствующих технологий промышленного производства; ориентации в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- формировать умения устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применять общенаучные знания по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применять элементы экономики при обосновании технологий и проектов;
- уяснить социальные и экологические последствия развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавать виды, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;
- овладевать алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или

желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите,

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

3. Содержание учебного предмета «Технология» 5-8 класс

5 класс

1. Технологии домашнего хозяйства (2 часа)

1.1. Интерьер кухни, столовой (2 часа)

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

Жилище человека, особенности жизнеобеспечения жилища

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни.

Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

2. Электротехника (1 час)

2.1. Бытовые электроприборы (1 час)

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

Пожарная безопасность

Практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

3. Кулинария (14 часов)

3.1. Санитария и гигиена на кухне (1 час)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями.

Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Первая помощь при отравлениях

Практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

3.2. Физиология питания (1 час)

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

Безопасное поведение в бытовых ситуациях

Практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

3.3. Бутерброды и горячие напитки (2 часа)

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

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

подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Практические работы.

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

3.4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 часа)

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд.

Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Практические работы.

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

3.5. Блюда из овощей и фруктов (4 часа)

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

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

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

Практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

3.6. Блюда из яиц (2 часа)

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

Практические работы.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

3.7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 часа)

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

Взаимоотношения людей, проживающих в городе, и безопасность

Практические работы.

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

4. Создание изделий из текстильных материалов (24 часа)

4.1. Свойства текстильных материалов (4 часа)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное.

Лицевая и изнаночная стороны ткани.

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

Лабораторно-практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.
Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

4.2. Конструирование швейных изделий (4 часа)

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

Практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

4.3. Швейная машина (4 часа)

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Оказание первой помощи при ушибах, ссадинах

Лабораторно-практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, незаправленной нитками.

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

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепков.

4.4. Технология изготовления швейных изделий (12 часов)

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы.

Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

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

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

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ.

Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

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

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

Практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

5. Художественные ремёсла (8 часов)

5.1. Декоративно-прикладное искусство (1 час)

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Практические работы.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

5.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (3 часа)

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

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке.

Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

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

Практические работы.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

5.3. Лоскутное шитьё (4 часа)

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

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления.

Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой.

Обработка срезов лоскутного изделия.

Практические работы.

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

6. Технологии творческой и опытнической деятельности (19 часов)

6.1. Исследовательская и созидательная деятельность (19 часов)

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

6 класс

1. Технологии домашнего хозяйства (3 часа)

1.1. Интерьер жилого дома (1 час)

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

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере.

Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Здоровый образ жизни и профилактика утомления

Практические работы.

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

1.2. Комнатные растения в интерьере (2 часа)

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые,

теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений:

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

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения.

Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, aeropоника. Профессия фитодизайнер.

Практические работы.

Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

2. Кулинария (14 часов)

2.1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 часа)

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

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

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

Практические работы.

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

2.2. Блюда из мяса (4 часа)

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд.

Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

2.3. Блюда из птицы (2 часа)

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

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

Практические работы.

Приготовление блюда из птицы.

2.4. Заправочные супы (2 часа)

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

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

Практические работы.

Приготовление заправочного супа.

2.5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 часа)

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Оказание первой помощи при тепловом и солнечном ударе, отморожении и ожоге

Практические работы.

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

3. Создание изделий из текстильных материалов (24 часов)

3.1. Свойства текстильных материалов (2 часа)

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

Лабораторно-практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

3.2. Конструирование швейных изделий (4 часа)

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

Практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

3.3. Моделирование швейных изделий (2 часа)

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

3.4. Швейная машина (2 часа)

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

Подготовка выкройки к раскрою.

Оказание первой помощи при травмах

Лабораторно-практические работы.

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

3.5. Технология изготовления швейных изделий (14 часов)

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

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

Правила безопасной работы утюгом.

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

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Практические работы.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

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

4. Художественные ремёсла (10 часов)

4.1. Вязание крючком (5 часов)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц.

Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

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

Практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

4.2. Вязание спицами (5 часов)

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.

Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

Компьютер и его влияние на здоровье

Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практические работы.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

5. Технологии творческой и опытнической деятельности (17 часов)

5.1. Исследовательская и созидательная деятельность (17 часов)

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка».

7 класс

1. Технологии домашнего хозяйства (3 часа)

1.1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2 часа)

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

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом».

Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

1.2. Гигиена жилища (1 часа)

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

Общие правила оказания первой помощи

Лабораторно-практические и практические работы.

Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

2. Электротехника (2 часа)

2.1 Бытовые электроприборы (2 часа)

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

Практические работы.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

3. Кулинария (10 часов)

3.1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 часа)

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

Практические работы.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

3.2. Изделия из жидкого теста (2 часа)

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и

выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Практические работы.

Приготовление изделий из жидкого теста.

3.3. Виды теста и выпечки (2 часа)

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них.

Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Практические работы.

Приготовление изделий из пресного теста.

3.4. Сладости, десерты, напитки (2 часа)

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

Практические работы.

Приготовление сладких блюд и напитков.

3.5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 часа)

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

Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Практические работы.

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

4. Создание изделий из текстильных материалов (20 часов)

4.1. Свойства текстильных материалов (2 часа)

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

Лабораторно-практические работы.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

4.2. Конструирование швейных изделий (2 часа)

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок.

Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

4.3. Моделирование швейных изделий (2 часа)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.
Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

4.4. Швейная машина (2 часа)

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом.

Оказание первой помощи при наружном кровотечении

Лабораторно-практические и практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

4.5. Технология изготовления швейных изделий (12 часов)

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

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

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

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

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.

Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Оказание первой помощи при ушибах и переломах

Практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка

5. Художественные ремёсла (14 часов)

5.1. Ручная роспись тканей (2 часа)

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

Практические работы.

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

5.2. Вышивание (12 часов)

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

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.

Использование ПК в вышивке крестом.

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

Практические работы.

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

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

6. Технологии творческой и опытнической деятельности (19 часов)

6.1. Исследовательская и созидательная деятельность (19 часов)

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

8 класс

1. Технологии домашнего хозяйства (4 часа)

1.1. Экология жилища (2 часа)

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

Лабораторно-практические работы.

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

1.2. Водоснабжение и канализация в доме (2 часа)

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме.

Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды.

Способы определения расхода

и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лабораторно-практические работы.

Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

2. Электротехника (12 часов)

2.1. Бытовые электроприборы (6 часов)

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

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

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия утюга.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации чайника.

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

Лабораторно-практические работы.

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

2.2. Электромонтажные и сборочные технологии (4 часа)

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

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

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

Практические работы. Чтение простой электрической схемы.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования.

2.3. Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 часа)

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические работы.

Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.

3. Семейная экономика (6 часов)

3.1. Бюджет семьи (6 часов)

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

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

Практические работы.

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи.

Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

4. Современное производство и профессиональное самоопределение (4 часа)

4.1. Сферы производства и разделение труда (1 час)

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Практические работы.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

4.2. Профессиональное образование и профессиональная карьера (3 часа)

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.

Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

Практические работы.

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями.

Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

5. Технологии творческой и опытнической деятельности (8 часов)

5.1. Исследовательская и созидательная деятельность (8 часов)

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности.

Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Практические работы. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Направления проектной деятельности обучающихся

Проектная деятельность реализуется в рамках учебного предмета «Технология» как в течение урока (отдельные проектные задания в рамках четырех долгосрочных проектов по программе), так и через домашние задания. В начале учебного года учащимся предлагаются темы проектов в рамках учебной деятельности (обязательные) и внеурочной деятельности на выбор. Ученик может предложить свою тему проекта. Реализация учебных проектов осуществляется во время уроков и во внеурочное время под кураторством учителя. Проводятся индивидуальные и групповые консультации. Предзащита проекта может быть организована на отдельных уроках, тема которых

сочетается с темой конкретного проекта. В апреле-мае текущего учебного года учащийся защищает свой проект в классе.

Тематика проектов (представлена ниже) предлагается учащимся в октябре текущего учебного года с возможностью выбрать тему проекта или сформулировать ее самостоятельно. Далее работа над проектом строится следующим образом:

- 1) исследование (поиск материалов, систематизация, изготовление изделий)
- 2) оформление работы
- 3) защита работы

Проектные работы класса, оцененные наибольшим количеством баллов, представляются на школьной проектно-исследовательской конференции «Мои первые проекты». По решению комиссии лучшие работы рекомендуются для защиты на городской научно-практической конференции «Первые шаги в науку». Обязательным требованием к проекту является материально представленный продукт (изделие, чертежи, презентация, памятка, пакет информационных материалов, альбом)

Примерные темы творческих и исследовательских проектов по технологии

5 класс

1. Фартук традиционный и современный
2. «Дитя солнца» - хлопок в быту и производстве
3. Русский лён – современный шёлк
4. Одежда для дома
5. Весёлые лоскутки
6. Тайна бабушкиного сундука
7. Его величество Ситец
8. Организация приема гостей
9. Овощи – лекари
10. Планирование кухни-столовой
11. Столовое бельё: традиции и современность
12. Наряд для семейного праздника
13. Лоскутное изделие для кухни-столовой
14. Лоскутная мозаика

6 класс

1. Магия Воды
2. Обрезки ткани для пользы дела
3. Комплект летней одежды
4. Букет из атласных лент
5. Подарок маме своими руками
6. Интерьер моей комнаты
7. Праздник моей семьи
8. Бабушкин клубок – вязанные аксессуары
9. Его величество платок
10. Растение в интерьере жилого дома
11. Планирование комнаты подростка
12. Наряд для семейного обеда
13. Аксессуары, вязанные крючком или спицами
14. Любимая вязаная игрушка

7 класс

1. Ткани, которые мы выбираем
2. Мягкая игрушка своими руками
3. Забытое искусство

4. Семейный праздник
5. Модные штучки своими руками
6. Разработка рекламной продукции
7. Разработка и проведение школьных праздников
8. Умный дом
9. Комплект светильников для моей комнаты
10. Праздничный сладкий стол
11. Праздничный наряд
12. Юбка-килт
13. Подарок своими руками
14. Атласные ленточки

8 класс

1. Нетрадиционное решение традиционных проблем
2. Откуда приходит мода?
3. Русские традиции и обычаи в одежде
4. Вариации на тему (весна, зима, осень и т. д.)
5. Семейный бюджет
6. Бизнес-план семейного предприятия
7. Дом будущего
8. Мой профессиональный выбор

4. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

5 класс

Раздел	Кол -во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)
1. Технологии домашнего хозяйства	2	1.1. Интерьер кухни, столовой	2	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК. Знакомиться с видами жилища человека, с особенностями жизнеобеспечения жилища
2. Электротехника	1	2.1. Бытовые электроприборы	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. Знакомиться с правилами пожарной безопасности
3. Кулинария	14	3.1. Санитария и гигиена на кухне	1	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах Оказывать первую помощь при отравлениях
		3.2. Физиология питания	1	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. Характеризуют наиболее эффективный способ предотвращения опасной ситуации в быту
		3.3. Бутерброды и горячие напитки	2	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь
		3.4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о

				блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар
		3.5. Блюда из овощей и фруктов	4	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>
		3.6. Блюда из яиц	2	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам
		3.7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Характеризуют права и обязанности граждан в области пожарной безопасности в быту</p>
4. Создание изделий из текстильных материалов	24	4.1. Свойства текстильных материалов	4	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований</p>
		4.2. Конструирование швейных изделий	4	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p>

		4.3. Швейная машина	4	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда. Оказывать первую помощь при ушибах, ссадинах
		4.4. Технология изготовления швейных изделий	12	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной
5. Художественные ремёсла	8	5.1. Декоративно-прикладное искусство	1	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину
		5.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов	3	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора

		декоративно-прикладного искусства		
		5.3. Лоскутное шитьё	4	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину
6. Технологии творческой и опытнической деятельности	19	6.1. Исследовательская и созидательная деятельность	19	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

6 класс

Раздел	Кол -во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)
1. Технологии домашнего хозяйства	3	1.1. Интерьер кухни, столовой	1	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. Знакомиться со здоровым образом жизни и профилактикой утомления
		1.2. Комнатные растения в интерьере	2	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией фитодизайнер
2. Кулинария	14	2.1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда.

				<p>Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>
		2.2. Блюда из мяса	4	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>
		2.3. Блюда из птицы	2	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы</p>
		2.4. Заправочные супы	2	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах</p>
		2.5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.</p> <p>Вырабатывают в паре навыки в оказании первой помощи: при травмах, при тепловом и солнечном ударе, при отморожении и ожоге</p>
3. Создание изделий из текстильных материалов	24	3.1. Свойства текстильных материалов	2	<p>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле.</p>

				Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
		3.2. Конструирование швейных изделий	4	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
		3.3. Моделирование швейных изделий	2	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
		3.4. Швейная машина	2	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц Оказывать первую помощь при травмах
		3.5. Технология изготовления швейных изделий	14	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик
4. Художественные ремёсла	10	4.1. Вязание крючком	5	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных

				изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания
		4.2. Вязание спицами	5	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК Знакомиться с влиянием компьютера на здоровье человека
5. Технологии творческой и опытнической деятельности	17	5.1. Исследовательская и созидательная деятельность	17	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

7 класс

Раздел	Кол -во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)
1. Технологии домашнего хозяйства	3	1.1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	2	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
		1.2. Гигиена жилища	1	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений Знакомиться с общими правилами оказания первой помощи
2. Электротехника	2	2.1. Бытовые электроприборы	2	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
3. Кулинария	10	3.1. Блюда из молока и кисломолочных	2	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.

		продуктов		Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания
		3.2. Изделия из жидкого теста	2	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов
		3.3. Виды теста и выпечки	2	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста
		3.4. Сладости, десерты, напитки	2	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
		3.5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
4. Создание изделий из текстильных материалов	20	4.1. Свойства текстильных материалов	2	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований
		4.2.	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по

		Конструирование швейных изделий		формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
		4.3. Моделирование швейных изделий	2	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках
		4.4. Швейная машина	2	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Оказывать первую помощь при наружном кровотечении
		4.5. Технология изготовления швейных изделий	12	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки Знакомиться с оказанием первой помощи при ушибах и переломах
5. Художественные ремёсла	14	5.1. Ручная роспись тканей	2	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах

		5.2. Вышивание	12	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом
6. Технологии творческой и опытнической деятельности	19	6.1. Исследовательская и созидательная деятельность	19	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

8 класс

Раздел	Кол -во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)
1. Технологии домашнего хозяйства	4	1.1. Экология жилища	2	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).
		1.2. Водоснабжение и канализация в доме	2	Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
2. Электротехника	12	2.1. Бытовые электроприборы	6	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия утюга, чайника. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения
		2.2. Электромонтажные и сборочные технологии	4	Читать простые электрические схемы. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования.
		2.3.	2	Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с принципом

		Электротехнические устройства с элементами автоматики		работы бытового электрического утюга с элементами автоматики
3. Семейная экономика	6	3.1. Бюджет семьи	6	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность
4. Современное производство и профессиональное самоопределение	4	4.1. Сферы производства и разделение труда	1	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»
		4.2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	3	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства
5. Технологии творческой и опытнической деятельности	8	5.1. Исследовательская и созидательная деятельность	8	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта

№ уро ка/за няти я	Содержание (разделы, темы) 5 класс	Кол -во часов	Дата		Материально- техническое оснащение	Универсальные учебные действия (П – познавательные, Л – личностные, К – коммуникативные, Р – регулятивные), проекты, ИКТ- компетенции, межпредметные понятия
			план	факт		
	7. Технологии творческой и опытнической деятельности	19			Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 5 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014. Проектор, ПК, экран, ЦОР «Библиотека Технология».	П - Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников Р - Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. П - Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта.
	7.1. Исследовательская и созидательная деятельность	5 часов				
1	Понятие о творческой проектной деятельности	1	1 нед сент			
2	Составные части годового творческого проекта	1	1 нед сент			
3	Этапы выполнения проекта	1	2 нед сент			
4	Подготовка пояснительной записки проекта	1	2 нед сент			
5	Подготовка презентации, доклада для защиты проекта	1	3 нед сент			
	1. Технологии домашнего хозяйства	2			Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 5 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014. Проектор, ПК, экран, план кухни, презентация «Планирование кухни», «Стили интерьера»	П - Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Р - Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера П- Знакомиться с видами жилища человека, с особенностями жизнеобеспечения жилища
	1.1. Интерьер кухни, столовой	2 часа				
6	Интерьер кухни, столовой.	1				

7	Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой с помощью ПК	1				
	2. Электротехника	1			Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 5 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014. Бытовые электроприборы мастерской: чайник, холодильник, микроволновая печь.	<p>П - Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p> <p>П - Знакомиться с правилами пожарной безопасности</p>
	2.1. Бытовые электроприборы	1 час				
8	Бытовые электроприборы	1				
	7.1. Исследовательская и созидательная деятельность	4 часа			Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 5 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014. Проектор, ПК, экран, ЦОР «Библиотека Технология».	<p>Р - Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»: «Планирование кухни-столовой»</p> <p>П - Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта.</p> <p>К - Защищать творческий проект</p> <p>П - Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту</p>
9	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»	1				
10	Подготовка пояснительной записки творческого проекта	1				
11	Подготовка презентации, доклада для защиты творческого проекта	1				
12	Презентация и защита творческого проекта	1				
	3. Кулинария	14			Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 5 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.:	

					Вентана-Граф, 2014.	
	3.1. Санитария и гигиена на кухне	1 час				
13	Санитария и гигиена на кухне. Правила безопасной работы	1			Кухонная посуда, инвентарь, холодильник. Плакаты «Безопасные приемы труда» №7,8,15 Таблица по «Кулинарии»: Хранение продуктов	<p>П - Владеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи, хранении. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.</p> <p>П - Осваивать безопасные приёмы работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой жидкостью.</p> <p>П - Оказывать первую помощь при порезах и ожогах, отравлениях</p>
	3.2. Физиология питания	1 час				
14	Физиология питания	1			Плакаты «Безопасные приемы труда» №9-14, таблицы по «Кулинарии»: Пищевые вещества	<p>П - Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.</p> <p>Р - Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p> <p>П- Характеризуют наиболее эффективный способ предотвращения опасной ситуации в быту</p>
	3.3. Бутерброды и горячие напитки	2 часа				
15	Бутерброды и горячие напитки	1			Проектор, ПК, экран, презентация «Приготовление бутербродов».	П - Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канале в жарочном шкафу.
16	Приготовление бутербродов и горячих напитков	1			Кухонная посуда, инвентарь, приспособления, чайник, холодильник, электропóлотенце, электроплиты. Столовая посуда, приборы	<p>Л - Знакомиться с профессией пекарь</p> <p>П - Приготавливать горячие напитки</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p> <p>П - Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки.</p> <p>К - Сотрудничать с членами бригады</p>

	3.4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2 часа				
17	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1			Проектор, ПК, экран, презентация «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий». Кухонная посуда, инвентарь, приспособления, чайник, холодильник, электропóлотенце, электроплиты. Столовая посуда, приборы	П - Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Л - Знакомиться с профессией повар К - Сотрудничать с членами бригады
18	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1				
	3.5. Блюда из овощей и фруктов	4 часа				
19	Блюда из овощей и фруктов	1			Проектор, ПК, экран, презентация «Приготовление блюд из овощей». Кухонная посуда, инвентарь, приспособления, чайник, холодильник, электропóлотенце, электроплиты. Приспособления для нарезки. Плакаты безопасных приемов труда №9,10 Столовая посуда, приборы	П - Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей и фруктов для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей и фруктов. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей и фруктов. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей и фруктов. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и предъявлять информацию об овощах и фруктах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.
20	Приготовление блюд из сырых овощей и фруктов	1				

					К - Сотрудничать с членами бригады
21	Тепловая обработка овощей	1			Проектор, ПК, экран, таблица «Приготовление винегрета». Кухонная посуда, инвентарь, приспособления, чайник, холодильник, электрополотенце, электроплиты. Плакаты безопасных приемов труда №9,10 Столовая посуда, приборы
22	Приготовление блюд из варёных овощей	1			
	3.6. Блюда из яиц	2 часа			
23	Блюда из яиц	1			Проектор, ПК, экран, презентация «Приготовление блюд из яиц». Кухонная посуда, инвентарь, приспособления, чайник, холодильник, электрополотенце, электроплиты. Столовая посуда, приборы
24	Приготовление блюд из яиц	1			
	3.7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2 часа			
25	Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.	1			Таблицы «Примеры сервировки стола», «Правила поведения за столом». Кухонная посуда, инвентарь и приспособления Столовая посуда
26	Сервировка стола к завтраку	1			
	7.1. Исследовательская и созидательная деятельность	2 часа			Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 5 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.:
					П - Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. К - Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.
					П - Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Р - Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам К - Сотрудничать с членами бригады
					П - Подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. П- Характеризуют права и обязанности граждан в области пожарной безопасности в быту

					Вентана-Граф, 2014.	
27	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1			Проектор, ПК, экран, презентации учащихся	П - Выполнять проект по разделу «Кулинария»: «Приготовление завтрака для всей семьи». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. К - Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
28	Презентация и защита творческого проекта	1				
	4. Создание изделий из текстильных материалов	24			Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 5 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014.	
	4.1. Свойства текстильных материалов	4 часа				
29	Классификация текстильных волокон	1			Проектор, ПК, экран, презентация «Получение ткани». Схема «Классификация текстильных волокон», коллекция текстильных волокон	П - Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. П - Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей.
30	Определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон ткани	1				
31	Общие свойства текстильных материалов	1			Проектор, ПК, экран, презентация «Получение ткани», коллекция текстильных волокон: хлопок, лен. Лупа, ножницы	П - Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. П- Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. П - Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Л - Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. П - Оформлять результаты исследований
32	Изучение свойств тканей из хлопка и льна.	1				
	4.2. Конструирование швейных изделий	4 часа				
33	Конструирование швейных изделий	1			Проектор, ПК, экран, презентация	П, К - Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.

34	Снятие мерок	1			«Конструирование швейных изделий. Снятие мерок». Манекен. Сантиметры, линейки закройщика, карандаши. Ножницы.	<p>П - Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>П - Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 по своим меркам</p>	
35	Особенности построения выкроек	1				<p>П - Строить чертеж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам.</p> <p>П- Копировать готовую выкройку. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий</p>	
36	Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою	1					
4.3. Швейная машина		4 часа					
37	Современная бытовая швейная машина. Правила безопасной работы	1			Проектор, ПК, экран, презентация «Швейная машина». Машина швейная Brother XL – 10 шт., 2 ПМЗ класс – 1 шт. Ножницы. Лоскуты ткани, швейные нитки. Плакаты безопасных приемов труда № 4, 5	<p>П - Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.</p> <p>Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.</p> <p>П – Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины.</p> <p>П, Р - Овладевать безопасными приемами труда</p> <p>П - Оказывать первую помощь при ушибах, ссадинах</p>	
38	Заправка швейной машины нитками	1					
39	Приёмы работы на швейной машине	1					<p>П - Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.</p> <p>П - Выполнение закрепок в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p> <p>П, Р - Овладевать безопасными приемами труда</p>
40	Выполнение прямой и зигзагообразной строчек	1					
4.4. Технология изготовления швейных изделий		12 часов					
41	Раскладка выкроек на ткани	1			Проектор, ПК, экран, презентация «Раскладка выкроек на ткани» Выкройки. Булавки портновские, линейки, ножницы.	<p>П - Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы.</p> <p>Выкраивать детали швейного изделия.</p>	
42	Раскрой швейного изделия	1					

					Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. П, Р - Овладеть безопасными приемами труда. Л - Знакомиться с профессиями закройщик и портной
43	Основные операции при ручных работах. Правила безопасной работы	1			Инструменты и приспособления для ручных работ: иглы, булавки, ножницы, линейки, плакаты безопасных приемов труда №1,2,3,6
44	Изготовление образцов ручных работ	1			
45	Основные операции при машинной обработке изделия	1			Швейное оборудование, инструменты и приспособления
46	Изготовление образцов машинных работ	1			
47	Основные операции влажно-тепловой обработки	1			Оборудование для ВТО: доска гладильная, утюг. Плакаты безопасных приемов труда № 6, 16-19
48	Последовательность изготовления швейных изделий	1			
49	Обработка проектного изделия по индивидуальному плану	1			Швейное оборудование, инструменты и приспособления.
50	Технология пошива проектного изделия	1			
51	Обработка кулиски	1			
52	Проведение влажно-тепловых работ	1			
	7.1.Исследовательская и созидательная деятельность	4 часа			Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 5 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014. Проектор, ПК, экран,
					П - Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»: «Наряд для завтрака». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. П - Подготавливать электронную презентацию проекта. Проект «Наряд для завтрака»

					презентации учащихся	Р- Составлять доклад к защите творческого проекта. К - Защищать творческий проект
53	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1				
54	Подготовка пояснительной записки творческого проекта	1				
55	Подготовка презентации, доклада для защиты творческого проекта	1				
56	Презентация и защита творческого проекта	1				
	5. Художественные ремесла	8			Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 5 класс» /Авторы Н. В. Синеца, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014.	
	5.1. Декоративно-прикладное искусство	1 час				
57	Декоративно-прикладное искусство	1			Проектор, ПК, экран ЦОР «библиотека Технология».	П - Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Р - Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. П, К - Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину
	5.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	3 часа				
58	Основы композиции	1			Проектор, ПК, экран ЦОР «библиотека Технология».	П - Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на компьютере с помощью графического
59	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.	1				
60	Создание графической композиции	1				

					редактора
	5.3. Лоскутное шитье	4 часа			
61	Лоскутное шитье	1			Проектор, ПК, экран ЦОР «Пэчворк и квилт».
62	Изготовление образцов лоскутных узоров	1			
63	Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья	1			Швейное оборудование, инструменты и приспособления. Образец проекта и проектного изделия
64	Изготовление проектного изделия	1			
	7.1. Исследовательская и созидательная деятельность	4 часа			Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 5 класс» /Авторы Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014. Проектор, ПК, экран, презентации учащихся
					П - Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующего по цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. П,К - Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья
					П - Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Изготавливать образцы лоскутных узоров. К - Обсуждать наиболее удачные работы.
					П - Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла»: «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Оформлять пояснительную записку к творческому проекту. Оформлять портфолио к итоговому творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. К - Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать проект
65	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	1			
66	Презентация и защита творческого проекта	1			
67	Составление портфолио	1			
68	Защита комплексного творческого проекта	1			
	Итого	68			

№ уро ка/за няти я	Содержание (разделы, темы) 6 класс	Кол -во часов	ба		ба		Материально-техническое оснащение	Универсальные учебные действия (П – познавательные, Л – личностные, К – коммуникативные, Р – регулятивные), проекты, ИКТ-компетенции, межпредметные понятия
			дата					
			план	факт	план	факт		
	5. Технологии творческой и опытнической деятельности	17					Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 6 класс» /Авторы Н. В. Синеца, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014.	П - Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников Р - Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.
	5.1. Исследовательская и созидательная деятельность	1 час						
1	Составные части годового творческого проекта		03.09		07.09			
	1. Технологии домашнего хозяйства	3					Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 6 класс» /Авторы Н. В. Синеца, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014.	
	1.1. Интерьер жилого дома	1 час						
2	Интерьер жилого дома	1	03.09		07.09		Проектор, ПК, экран, презентация «Интерьер жилого дома»	П - Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон, выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления

							интерьера» П - Знакомиться со здоровым образом жизни и профилактикой утомления
	1.2. Комнатные растения в интерьере	2 часа					
3	Комнатные растения в интерьере	1	10.09		14.09		Проектор, ПК, презентация «Комнатные растения», комнатные растения в кабинете технологии
4	Уход за растениями в кабинете технологии, холлах школы	1	10.09		14.09		
	5.1. Исследовательская и созидательная деятельность	4 часа					Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 6 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014. Проектор, ПК, экран, презентации учащихся
5	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»	1	17.09		21.09		П - Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Проект «Растение в интерьере жилого дома» К - Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. К - Защищать творческий проект. П - Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.
6	Подготовка пояснительной записки творческого проекта	1	17.09		21.09		
7	Подготовка презентации, доклада для защиты творческого проекта	1	24.09		28.09		
8	Презентация и защита творческого проекта	1	24.09		28.09		
	2. Кулинария	14					Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 6 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.:

						Вентана-Граф, 2014.	
	2.1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4 часа					
9	Блюда из рыбы Правила безопасной работы.	1	01.10		05.10		
10	Кулинарная обработка нерыбных продуктов моря	1	01.10		05.10	Проектор, ПК, экран, плакат «Приготовление жареной рыбы». Кухонная посуда, инвентарь, приспособления, холодильник, электрополотенце, электроплиты. Столовая посуда, приборы. Плакаты безопасных приемов труда №10,13,14,16	П - Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Р - Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. П - Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Р - Осваивать безопасные приёмы труда.
11	Технология приготовления блюда из рыбы	1	08.10		12.10		П - Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
12	Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов	1	08.10		12.10		Л - Знакомиться с профессией повар. П, К - Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов К - Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы).
	2.2. Блюда из мяса	4 часа					
13	Кулинарная обработка мяса	1	15.10		19.10	Проектор, ПК, экран, плакат «Приготовление мясных котлет». Кухонная посуда, инвентарь, приспособления, холодильник, электрополотенце, электроплиты. Столовая посуда,	П - Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Р - Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. П,К -Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
14	Тепловая обработка мяса	1	15.10		19.10		

15	Технология приготовления блюда из мяса	1	22.10		26.10		приборы.	П – Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Р - Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. К - Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы).
16	Приготовление блюда из мяса	1	22.10		26.10			
2.3. Блюда из птицы		2 часа						
17	Технология приготовления блюд из птицы	1	29.10		09.11		Кухонная посуда, инвентарь, приспособления, холодильник, электрополотенце, электроплиты. Столовая посуда, приборы.	П - Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Р - Планировать последовательность технологических операций. П - Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Р - Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. П, Л, К - Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол К - Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы).
18	Приготовление блюда из птицы	1	29.10		09.11			
2.4. Заправочные супы		2 часа						
19	Заправочные супы	1	12.11		16.11		Проектор, ПК, экран, плакат «Приготовление мясного бульона», «приготовление заправочного супа». Кухонная посуда, инвентарь, приспособления, холодильник, электрополотенце,	П - Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Определять консистенцию супа. Находить и представлять информацию о различных супах Р - Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. П, Р - Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей
20	Приготовление заправочного супа	1	12.11		16.11			

							электроплиты. Столовая посуда, приборы.	жидкостью. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. П - Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. П, К, Л - Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. К - Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы).
	2.5. Приготовление обеда	2 часа						
21	Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду		19.11		23.11		Таблицы «Примеры сервировки стола», «Правила поведения за столом».	П - Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
22	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду		19.11		23.11		Кухонная посуда, инвентарь и приспособления Столовая посуда	К - Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). П- Выработывают в паре навыки в оказании первой помощи: при травмах, при тепловом и солнечном ударе, при отморожении и ожоге
	5.1. Исследовательская и созидательная деятельность	4 часа					Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 6 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014. Проектор, ПК, презентации учащихся	П - Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»: «Приготовление воскресного семейного обеда» К - Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. К - Защищать творческий проект. П - Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.
23	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1	26.11		30.11			
24	Подготовка пояснительной	1	26.11		30.11			

	записки творческого проекта						
25	Подготовка презентации, доклада для защиты творческого проекта	1	03.12		07.12		
26	Презентация и защита творческого проекта	1	03.12		07.12		
	3. Создание изделий из текстильных материалов	24				Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 6 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014.	
	3.1. Свойства текстильных материалов	2 часа					
27	Классификация текстильных химических волокон	1	10.12		14.12	Схема «Классификация текстильных волокон», коллекция текстильных волокон: химические волокна. Лупа, ножницы	П - Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. П, К- Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Л - Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
28	Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон	1	10.12		14.12		
	3.2. Конструирование швейных изделий	4 часа					
29	Понятие об одежде с цельнокроеным рукавом	1	17.12		21.12	Проектор, ПК, экран, презентация «Снятие мерок», «Построение чертежа изделия с цельнокроеным рукавом». Манекен. Сантиметры, линейки	П - Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. П,К - Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. П - Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж
30	Снятие мерок	1	17.12		21.12		
31	Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в	1	24.12		28.12		

	натуральную величину						закройщика, бумага для чертежа, карандаши. Ножницы.	основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. П,К - Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
32	Построение чертёжа швейного изделия	1	24.12		28.12			
	3.3. Моделирование швейных изделий	2 часа						
33	Моделирование выкройки проектного изделия.	1	14.01		18.01		Проектор, ПК, экран, презентация «Моделирование».	П - Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.
34	Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою	1	14.01		18.01		Сантиметры, линейки, карандаши. Ножницы.	Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Л - Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
	3.4. Швейная машина	2 часа						
35	Устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки	1	21.01		25.01		Проектор, ПК, экран, презентация «Швейная машина».	П - Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе.
36	Устранение дефектов машинной строчки. Выполнение прорезных петель	1	21.01		25.01		Машина швейная Brother XL – 10 шт. Ножницы, швейные иглы. Лоскуты ткани, швейные нитки. Плакаты безопасных приемов труда № 4, 5	Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. П,Р - Владеть безопасными приёмами работы на швейной машине. П,К - Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц

							П- Оказывать первую помощь при травмах
	3.5. Технология изготовления швейных изделий	14 часов					
37	Раскрой швейного изделия	1	28.01		01.02		<p>Проектор, ПК, экран, презентация «Раскладка выкроек на ткани»</p> <p>Выкройки. Булавки портновские, линейки, ножницы.</p> <p>Оборудование для ВТО: доска гладильная, утюг.</p> <p>Плакаты безопасных приемов труда № 6, 16-19</p>
38	Дублирование деталей	1	28.01		01.02		
39	Изготовление образцов ручных работ	1	04.02		08.02		<p>Инструменты и приспособления для ручных работ: иглы, булавки, ножницы, линейки, плакаты безопасных приемов труда №1-6</p> <p>Швейное оборудование, инструменты и приспособления.</p>
40	Изготовление образцов машинных работ	1	04.02		08.02		
41	Подготовка изделия к примерке	1	11.02		15.02		<p>Швейное оборудование, инструменты и приспособления</p>
42	Проведение примерки проектного изделия	1	11.02		15.02		
43	Обработка среднего шва спинки	1	18.02		22.02		<p>П - Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.</p>
44	Обработка плечевых срезов	1	18.02		22.02		
45	Обработка нижних срезов рукавов	1	25.02		01.03		<p>П - Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Р, Л- Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Л - Знакомиться с профессией</p>
46	Обработка горловины	1	25.02		01.03		
47	Обработка застёжки проектного изделия	1	04.03		08.03		

48	Обработка боковых срезов, отрезного изделия	1	04.03		08.03			технолог-конструктор швейного производства
49	Обработка нижнего среза	1	11.03		15.03		Швейное оборудование, инструменты и приспособления Образцы проектных изделий	
50	Окончательная обработка изделия	1	11.03		15.03			
	5.1. Исследовательская и созидательная деятельность	4 часа					Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 6 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014.	
51	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1	18.03		22.03		Проектор, ПК, презентация учащихся	П - Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»: «Наряд для семейного обеда» Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.
52	Подготовка пояснительной записки творческого проекта	1	18.03		22.03			П - Подготавливать электронную презентацию проекта. К - Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
53	Подготовка презентации, доклада для защиты творческого проекта	1	08.04		05.04			
54	Презентация и защита творческого проекта	1	08.04		05.04			
	4. Художественные ремесла	10					Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 6 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014.	
	4.1. Вязание крючком	5 часов						
55	Материалы и инструменты для вязания.	1	15.04		12.04		Проектор, ПК, ЭОР «Вязание крючком», Инструменты: крючки, ножницы. Образцы вязки	П,К - Находить и представлять информацию об истории вязания П - Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания.
56	Основные виды петель при вязании крючком. Условные	1	15.04		12.04			

	обозначения при вязании крючком						крючком.	Л - Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.
57	Вывязывание полотна из столбиков без накида	1	22.04		19.04			П - Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия
58	Вывязывание полотна из столбиков с накидом	1	22.04		19.04			
59	Выполнение плотного вязания по кругу	1	29.04		26.04			
	4.2. Вязание спицами	5 часов						
60	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	1	29.04		26.04		Проектор, ПК, ЭОР «Вязание на спицах», Инструменты: спицы, ножницы. Образцы вязки на спицах	П - Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. П,К - Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. П - Знакомиться с влиянием компьютера на здоровье человека
61	Выполнение образцов вязок лицевыми петлями	1	06.05		03.05			
62	Выполнение образцов вязок изнаночными петлями	1	06.05		03.05			
63	Вязание проектного изделия спицами или крючком	1	13.05		10.05			
64	Вязание проектного изделия	1	13.05		10.05			
	5.1. Исследовательская и созидательная деятельность	4 часа					Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 6 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014. Проектор, ПК, экран. Образец проекта и проектного изделия Презентации учащихся	П - Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла»: «Вяжем аксессуары крючком или спицами». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. П,К - Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
65	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	1	20.05		17.05			
66	Презентация и защита творческого проекта	1	20.05		17.05			

67	Составление портфолио	1			24.05			
68	Защита комплексного творческого проекта	1			24.05			
	Итого	68						

№ уро ка/за нятия	Содержание (разделы, темы)	Кол -во часов	7а		7б		Материально-техническое оснащение	Универсальные учебные действия (П – познавательные, Л – личностные, К – коммуникативные, Р – регулятивные), проекты, ИКТ-компетенции, межпредметные понятия
			дата					
			план	факт	план	факт		
	6. Технологии творческой и опытнической деятельности	19					Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 7 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014.	П - Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников Р - Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.
	6.1.Исследовательская и созидательная деятельность	1 час						
1	Составные части годового творческого проекта		01.09		01.09			
	1. Технологии домашнего хозяйства	3					Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 7 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014.	
	1.1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	2 часа						
2	Освещение жилища	1	01.09		01.09		Проектор, ПК, экран, презентация «Освещение жилого дома»	П - Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.
3	Предметы искусства, коллекции в интерьере	1	08.09		08.09			

							Л - Знакомиться с профессией дизайнер
	1.2.Гигиена жилища	1 час					
4	Гигиена жилища	1	08.09		08.09	Инструменты, СИЗ для уборки	П - Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. П - Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений П- Знакомиться с общими правилами оказания первой помощи
	2. Электротехника	2				Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 7 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014.	
	3.1. Бытовые электроприборы	2 часа					
5	Бытовые электроприборы	1	15.09		15.09	Бытовые электроприборы мастерской:	П - Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Знакомиться с понятием «умный дом». П,К - Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. П - Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
6	Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении	1	15.09		15.09	вентилятор, электрополотенце	
	6.1. Исследовательская и созидательная деятельность	4 часа				Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 7 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014.	П - Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»: «Умный дом» П - Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Проект «Умный дом» К - Защищать творческий проект.
7	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»	1	22.09		22.09	Проектор, ПК, экран, презентации учащихся	
8	Подготовка пояснительной записки творческого проекта	1	22.09		22.09		

9	Подготовка презентации, доклада для защиты творческого проекта	1	29.09		29.09		
10	Презентация и защита творческого проекта	1	29.09		29.09		
	3. Кулинария	10					Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 7 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014.
	3.1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2 часа					
11	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1	06.10		06.10		Кухонная посуда, инвентарь, приспособления, холодильник, электропосуды, электроплиты. Столовая посуда, приборы. Плакаты безопасных приемов труда №10,13,14,16
12	Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога	1	06.10		06.10		П - Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Р - Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. П,Р - Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. П - Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Л - Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. П,К - Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания
	3.2. Изделия из жидкого теста	2 часа					
13	Технология приготовления теста и изделий из него	1	13.10		13.10		Проектор, ПК, экран, плакат «Приготовление» П - Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого

14	Приготовление изделий из жидкого теста	1	13.10		13.10	блинов, блинчиков, оладий». Кухонная посуда, инвентарь, приспособления, холодильник, электрополотенце, электроплиты. Столовая посуда, приборы.	теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. П,К - Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов
	3.3. Виды теста и выпечки	2 часа					П - Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Р - Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. П,Р - Осваивать безопасные приёмы труда. П - Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Л - Знакомиться с профессией кондитер. П,К -Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста
15	Виды теста и выпечки	1	20.10		20.10	Проектор, ПК, экран, плакат «Приготовление песочного теста». Кухонная посуда, инвентарь, приспособления, холодильник, электрополотенце, электроплиты. Столовая посуда, приборы.	П - Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Р - Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. П,Р - Осваивать безопасные приёмы труда. П - Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Л - Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий.
16	Приготовления изделий из песочного теста	1	20.10		20.10		
	3.4. Сладости, десерты, напитки	2 час					
17	Сладости, десерты, напитки	1	27.10		27.10	Кухонная посуда, инвентарь, приспособления, холодильник, электрополотенце, электроплиты. Столовая посуда, приборы.	

								П,К - Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
18	Приготовление сладких блюд и напитков	1	27.10		27.10			
	3.5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2 час						
19	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	1	10.11		10.11		Таблицы «Примеры сервировки стола», «Правила поведения за столом».	П - Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
20	Приготовление блюд для праздничного сладкого стола	1	10.11		10.11		Кухонная посуда, инвентарь и приспособления Столовая посуда	
	6.1. Исследовательская и созидательная деятельность	4 часа					Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 7 класс» /Авторы Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014. Проектор, ПК, презентации учащихся	П - Выполнять проект по разделу «Кулинария»: «Праздничный сладкий стол» Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. П,К - Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
21	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1	17.11		17.11			
22	Подготовка пояснительной записки творческого проекта	1	17.11		17.11			
23	Подготовка презентации, доклада для защиты творческого проекта	1	24.11		24.11			
24	Презентация и защита творческого проекта	1	24.11		24.11			
	4. Создание изделий из	20					Учебник «Технология.	

	текстильных материалов						Технологии ведения дома: 7 класс» /Авторы Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014.	
	4.1. Свойства текстильных материалов	2 час						
25	Классификация текстильных волокон животного происхождения	1	01.12		01.12		Схема «Классификация текстильных волокон», коллекция текстильных волокон: шелк, шерсть. Лупа, ножницы	П - Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. П,К - Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований
26	Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств	1	01.12		01.12			
	4.2. Конструирование швейных изделий	2 час						
27	Снятие мерок	1	08.12		08.12		Проектор, ПК, экран, презентация «Снятие мерок», «Построение чертежа прямой юбки». Манекен. Сантиметры, линейки, бумага для чертежа, карандаши. Ножницы.	П,К -Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. П - Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. П,К - Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
28	Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину	1	08.12		08.12			
	4.3. Моделирование швейных изделий	2 час						
29	Приёмы моделирования поясной одежды	1	15.12		15.12		Журналы мод «Бурда моден». Сантиметры, линейки, бумага для выкройки, карандаши. Ножницы.	П - Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Л - Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. П,К - Находить и представлять информацию о
30	Получение выкройки швейного изделия из журнала мод	1	15.12		15.12			

							выкройках
	4.4. Швейная машина	2 час					
31	Уход за швейной машиной: чистка и смазка.	1	22.12		22.12		Машина швейная Brother XL – 10 шт. Ножницы, швейные иглы. Лоскуты ткани, швейные нитки.
32	Выполнение окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине	1	22.12		22.12		Оборудование для ВТО: доска гладильная, утюг. Плакаты безопасных приемов труда № 4-6, 16-19
	4.5. Технология изготовления швейных изделий	12 часов					
33	Раскрой проектного изделия	1	12.01		12.01		Проектор, ПК, экран, презентация «Раскладка выкроек на ткани» Выкройки. Булавки портновские, линейки, ножницы.
34	Дублирование деталей	1	12.01		12.01		Оборудование для ВТО: доска гладильная, утюг. Ножницы
35	Изготовление образцов ручных и машинных работ.	1	19.01		19.01		Инструменты и приспособления для ручных работ: иглы, булавки, ножницы, линейки, плакаты безопасных приемов труда №1-6
36	Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.	1	19.01		19.01		Швейное оборудование, инструменты и приспособления.
37	Подготовка примерки поясного изделия.	1	26.01		26.01		Швейное оборудование, инструменты и
38	Проведение примерки	1	26.01		26.01		
							П - Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. П- Оказывать первую помощь при наружном кровотечении
							П - Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. П,К - Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки
							П - Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. П- Обработать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. П - Знакомиться с оказанием первой помощи при ушибах и переломах
							П - Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. П,К- Проводить примерку проектного изделия.

	поясного изделия.						приспособления Образцы проектных изделий	П - Устранять дефекты после примерки.
39	Обработка юбки после примерки: вытачек и складок	1	02.02		02.02			
40	Обработка юбки: боковых срезов	1	02.02		02.02			
41	Обработка юбки: верхнего среза прямым притачным поясом	1	09.02		09.02			
42	Обработка юбки после примерки: нижнего среза.	1	09.02		09.02			
43	Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.	1	16.02		16.02			
44	Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка	1	16.02		16.02			
	6.1. Исследовательская и созидательная деятельность	4 часа					Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 7 класс» /Авторы Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014. Проектор, ПК, презентации учащихся	П - Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»: «Праздничный наряд». Оформлять пояснительную записку к творческому проекту. Оформлять портфолио, записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта П, К -Составлять доклад к защите творческого проекта. К - Защищать творческий проект
45	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1	23.02		23.02			
46	Подготовка пояснительной записки творческого проекта	1	23.02		23.02			
47	Подготовка презентации, доклада для защиты творческого проекта	1	02.03		02.03			

48	Презентация и защита творческого проекта	1	02.03		02.03			
	5. Художественные ремесла	14					Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 7 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014.	
	5.1. Ручная роспись тканей	2 часа						
49	Ручная роспись тканей	1	09.03		09.03		Проектор, ПК, экран, презентация «Батик». Ткань, краски, утюг	П - Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Л - Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. П,К - Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах
50	Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика	1	09.03		09.03			
	5.2. Вышивание	12 часов						
51	Вышивание	1	16.03		16.03		Инструменты и приспособления для ручных работ: иглы, булавки, ножницы, линейки. Плакаты безопасных приемов труда №1,2,3,6, Проектор, ПК, экран, ЭОР «Вышиваем гладью», «Вышиваем крестом»	П, К - Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом П - Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, стежками Л - Знакомиться с профессией вышивальщица.
52	Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными стежками	1	16.03		16.03			
53	Выполнение образцов швов петельными стежками.	1	23.03		23.03			
54	Выполнение образцов швов крестообразными и косыми стежками	1	23.03		23.03			
55	Техника вышивания швом крест	1	06.04		06.04			
56	Выполнение образца вышивки в технике крест	1	06.04		06.04			
57	Техника вышивания	1	13.04		13.04			
								П - Выполнять образцы вышивки атласной и

	художественной, белой и владимирской гладью						штриховой гладью, швами узелок и рококо. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.
58	Выполнение образцов вышивки гладью	1	13.04		13.04		
59	Выполнение образцов вышивки французским узелком	1	20.04		20.04		
60	Выполнение образцов вышивки рококо	1	20.04		20.04		
61	Вышивка лентами	1	27.04		27.04		
62	Выполнение образца вышивки атласными лентами	1	27.04		27.04		
	6.1. Исследовательская и созидательная деятельность	6 часов					Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 7 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014. Проектор, ПК, экран. П - Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Проект «Подарок своими руками». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. П - Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. К - Защищать творческий проект
63	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	1	04.05		04.05		Образец проекта и проектного изделия Презентации учащихся
64	Подготовка пояснительной записки творческого проекта	1	04.05		04.05		
65	Подготовка презентации, доклада для защиты творческого проекта	1	11.05		11.05		
66	Презентация и защита творческого проекта	1	11.05		11.05		
67	Составление портфолио	1	18.05		18.05		
68	Защита комплексного творческого проекта	1	18.05		18.05		
	Итого	68					

№ уро ка/за нятия	Содержание (разделы, темы)	Кол -во часов	8а		8б		Материально-техническое оснащение	Универсальные учебные действия (П – познавательные, Л – личностные, К – коммуникативные, Р – регулятивные), проекты, ИКТ-компетенции, межпредметные понятия
			Дата					
			план	факт	план	факт		
	5. Технологии творческой и опытнической деятельности	8					Учебник «Технология. 8 класс» /Авторы В. Д. Симоненко и др. – М.: Вентана-Граф, 2015.	П - Знакомиться с профессиональным проектированием, с его этапами
	5.1. Исследовательская и созидательная деятельность	1 час						
1	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1	1.09		1.09			
	1. Технологии домашнего хозяйства	4					Учебник «Технология. 8 класс» /Авторы В. Д. Симоненко и др. – М.: Вентана-Граф, 2015. Вентиляция в кабинете технологии Проектор, ПК, экран, презентации учащихся по теме	П - Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
	1.1. Экология жилища	2 часа						
2	Экология жилища	1	8.09		8.09			
3	Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией, с конструкцией водопроводных смесителей	1	15.09		15.09			
	1.2. Водоснабжение и канализация в доме	2 часа						
4	Водоснабжение и канализация в доме	1	22. 09		22. 09			
5	Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц	1	29.09		29.09			

	2. Электротехника	12					Учебник «Технология. 8 класс» /Авторы В. Д. Симоненко и др. – М.: Вентана-Граф, 2015. Электронагревательные приборы мастерской: утюг, чайник. Отопительные приборы мастерской: радиаторы отопления. Электроприборы мастерской: компьютер	
	3.1. Бытовые электроприборы	6 час						П,Р – Знакомиться с устройством и принципом действия электронагревательных приборов, отопительных электроприборов. Знакомиться с устройством и принципом действия утюга, чайника. Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения
6	Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту	1	06.10		06.10			
7	Электронагревательные приборы	1	13.10		13.10			
8	Отопительные электроприборы	1	20.10		20.10			
9	Электронные приборы	1	27.10		27.10			
10	Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов	1	10.11		10.11			
11	Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.	1	17.11		17.11			
	2.2. Электромонтажные и сборочные технологии	4 часа						П - Читать простые электрические схемы. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования.
12	Общее понятие об электрическом токе	1	24.11		24.11			
13	Понятие об электрической	1	01.12		01.12			

	цепи и о её принципиальной схеме							
14	Инструменты для электромонтажных работ	1	08.12		08.12			
15	Чтение простой электрической схемы	1	15.12		15.12			
	2.3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	2 часа						П - Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Знакомиться с принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики П -Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.
16	Электротехнические устройства с элементами автоматики	1	22.12		22.12			
17	Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц	1	12.01		12.01			
	3. Семейная экономика	6					Учебник «Технология. 8 класс» /Авторы В. Д. Симоненко и др. – М.: Вентана-Граф, 2015. Проектор, ПК, экран, презентация «Потребности семьи», «Семья и бизнес»	П,Р - Анализировать потребности членов семьи. Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность
	3.1. Бюджет семьи	6 часов						
18	Семейная экономика как наука, ее задачи	1	19.01		19.01			
19	Потребности семьи	1	26.01		26.01			
20	Технология построения семейного бюджета	1	02.02		02.02			
21	Расходная часть семейного бюджета	1	09.02		09.02			
22	Технология совершения покупок	1	16.02		16.02			
23	Технология ведения бизнеса	1	23.02		23.02			
	4. Современное производство и профессиональное	4					Учебник «Технология. 8 класс» /Авторы В. Д. Симоненко и др. – М.: Вентана-Граф, 2015.	П - Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. П,Р -Анализировать структуру предприятия и

	самоопределение						Проектор, ПК, экран, презентация «Профориентация»	<p>профессиональное разделение труда.</p> <p>Л - Разбираться в понятиях «профессия»,</p> <p>П - Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. «специальность», «квалификация»</p> <p>П,Р - Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда.</p> <p>П - Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности.</p> <p>Л - Строить планы профессионального образования и трудоустройства</p>
	4.1. Сферы производства и разделение труда	1 часа						
24	Сферы производства и разделение труда	1	02.03		02.03			
	4.2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	3 часа						
25	Профессиональное образование	1	09.03		09.03			
26	Профессиональное самоопределение	1	16.03		16.03			
27	Карьера в профдеятельности	1	23.03		23.03			
	5. Технологии творческой и опытнической деятельности	8					Учебник «Технология. 8 класс» /Авторы В. Д. Симоненко и др. – М.: Вентана-Граф, 2015. Проектор, ПК, экран, образец проекта и проектного изделия. Презентации учащихся	<p>П - Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных.</p> <p>П,Р - Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК</p> <p>П,К- Выполнять проект и анализировать результаты работы.</p> <p>П,Р - подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК</p> <p>К - Защищать творческий проект</p> <p>П - Оформлять портфолио к итоговому проекту</p>
	5.1. Исследовательская и созидательная деятельность	7 часов						

28	Обоснование темы творческого проекта	1	06.04		06.04			
29	Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.	1	13.04		13.04			
30	Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта.	1	20.04		20.04			
31	Выполнение проекта	1	27.04		27.04			
32	Анализ результатов работы	1	04.05		04.05			
33	Презентация проекта	1	11.05		11.05			
34	Портфолио за курс технологии	1	18.05		18.05			
	Итого	34						