

Краснодарский край
Город-курорт Сочи
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 100 г. Сочи

УТВЕРЖДЕНО

решение педагогического совета

от «___» _____ 2017 г. протокол №___

Председатель _____ С.А. Пинязева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии

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

Количество часов по программе: **238 часов**

5 класс – 68

6 класс – 68

7 класс – 68

8 класс – 34

Учитель: Григорьев А.В.

Программа разработана в соответствии и на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. № 1897, с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. №1577;

- Примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной решением федерального УМО по общему образованию (протокол от 08.04.2015 №1/5);

- Технология: программа: 5-8 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М: Вентана-Граф, 2013 г.

Учебники:

Технология. Индустриальные технологии. 5 класс: учебник / А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко – М: Вентана-Граф, 2016 г.

Технология. Индустриальные технологии. 6 класс: учебник / А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко – М: Вентана-Граф, 2014 г.

Технология. Индустриальные технологии. 7 класс: учебник / А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко – М: Вентана-Граф, 2016 г.

Технология. 8 класс: учебник / Симоненко В.Д., Электров А.А., Гончаров Б.А. – М: Вентана-Граф, 2013 г.

1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология» по направлению «Технологии ведения дома» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного общеобразовательного стандарта основного общего образования, на основе Программы «Технология: 5–8 классы» по направлению «Технологии ведения дома»/Авторы А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. - М.: Вентана-Граф, 2013 г.

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

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

Роль учебного предмета «Технология» в достижении обучающимися планируемых результатов освоения основной образовательной программы школы заключается в направленности программы на формирование личностных, метапредметных и предметных результатов. Программа предмета предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

Обоснование выбора программы по технологии

Разработка рабочей учебной программы на основе Концепции стандарта второго поколения позволяет учитывать межпредметные и внутрипредметные связи, логику учебного процесса, задачи формирования у школьников умения учиться.

В основе построения учебной программы лежит идея гуманизации образования, соответствующая современным представлениям о целях школьного образования и ставящая

в центр внимания личность ученика, его интересы и способности, а в основе отбора методов и средств обучения лежит деятельностный подход.

2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»

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

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

В данной программе изложено направление предмета Технология «Технологии ведения дома».

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы.

При этом перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения.

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда — изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления.

Обучение технологии строится на базе знаний, полученных учениками в начальной школе, предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципа работы швейных машин, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

3. Описание места предмета «Технология» в учебном плане

Учебный план МОБУ СОШ №100 г. Сочи на этапе основного общего образования в 5-8 классах включает 238 учебных часов для обязательного изучения предмета «Технология» по направлению «Технологии ведения дома» образовательной области «Технология». 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.

Таблица тематического распределения количества часов 5-8 классы
5 класс

№ п/п	Разделы и темы программы	Количество часов
		Рабочая программа
1	Введение	1
2	Технологии домашнего хозяйства	2
2.1.	Интерьер кухни, столовой	2
3	Электротехника	1
3.1.	Бытовые электроприборы	1
4	Кулинария	14
4.1.	Санитария и гигиена на кухне	1
4.2.	Физиология питания	1
4.3.	Бутерброды и горячие напитки	2
4.4.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2
4.5.	Блюда из овощей и фруктов	4
4.6.	Блюда из яиц	2
4.7.	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2
5	Создание изделий из текстильных материалов	24
5.1.	Свойства текстильных материалов	4
5.2.	Конструирование швейных изделий	4
5.3.	Швейная машина	4
5.4.	Технология изготовления швейных изделий	12
6	Художественные ремёсла	8
6.1.	Декоративно-прикладное искусство	1
6.2.	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	3
6.3.	Лоскутное шитьё	4
7	Технологии творческой и опытнической деятельности	18
7.1.	Исследовательская и созидательная деятельность	18
	Всего: 68 часов	68

6 класс

№ п/п	Разделы и темы программы	Количество часов
		Рабочая программа
1	Введение	1
2	Технологии домашнего хозяйства	3
2.1.	Интерьер жилого дома	1
2.2.	Комнатные растения в интерьере	2
3	Кулинария	14
3.1.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4
3.2.	Блюда из мяса	4
3.3.	Блюда из птицы	2
3.4.	Заправочные супы	2
3.5.	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2

4	Создание изделий из текстильных материалов	26
4.1.	Свойства текстильных материалов	2
4.2.	Конструирование швейных изделий	4
4.3.	Моделирование швейных изделий	2
4.4.	Швейная машина	2
4.5.	Технология изготовления швейных изделий	16
5	Художественные ремёсла	10
5.1.	Вязание крючком	5
5.2.	Вязание спицами	5
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	14
6.1.	Исследовательская и созидательная деятельность	14
	Всего: 68 часов	68

7 класс

№ п/п	Разделы и темы программы	Количество часов
		Рабочая программа
1	Введение	1
2	Технологии домашнего хозяйства	2
2.1	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1
2.2.	Гигиена жилища	1
3	Электротехника	1
3.1	Бытовые электроприборы	1
4	Кулинария	12
4.1.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2
4.2.	Изделия из жидкого теста	2
4.3	Виды теста и выпечки	4
4.4	Сладости, десерты, напитки	2
4.5	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2
5	Создание изделий из текстильных материалов	20
5.1.	Свойства текстильных материалов	2
5.2.	Конструирование швейных изделий	2
5.3.	Моделирование швейных изделий	2
5.4.	Швейная машина	2
5.5	Технология изготовления швейных изделий	12
6	Художественные ремёсла	14
6.1.	Ручная роспись тканей	2
6.2	Вышивание	12
7	Технологии творческой и опытнической деятельности	18
7.1.	Исследовательская и созидательная деятельность	18
	Всего	34

8 класс

№ п/п	Разделы и темы программы	Количество часов
		Рабочая программа
1	Введение	1
2	Технологии домашнего хозяйства	2

2.1	Экология жилища	1
2.2.	Водоснабжение и канализация в доме	1
3	Электротехника	12
3.1.	Бытовые электроприборы	6
3.2.	Электромонтажные и сборочные технологии	4
3.3.	Электротехнические устройства с элементами автоматики	2
4	Семенная экономика	6
4.1	Бюджет семьи	6
5	Современное производство и профессиональное самоопределение	4
5.1.	Сферы производства и разделение труда	1
5.2.	Профессиональное образование и профессиональная карьера	3
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	9
6.1.	Исследовательская и созидательная деятельность	9
	Всего	34

4. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета «Технология»

Личностные результаты

5 класс	6 класс
формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности	
формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда	
самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах	
развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей	
осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а так же на основе формирования уважительного отношения к труду	
формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива	
проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности	
формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам	
развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся	
<i>усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей</i>	
<i>формирование понимания ценности здорового и безопасного образа жизни</i>	
<i>формирование потребностей соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности</i>	

Метапредметные результаты

5 класс	6 класс
---------	---------

самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности	
алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности	
определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов	
выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов	
виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса	
осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности;	подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности
формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);	выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных
организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива	
оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;	обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах
соблюдение норм и правил безопасности познавательно трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства	
оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам	
формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации	
<i>умение определять способы действий в опасных и чрезвычайных ситуациях в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией</i>	<i>освоение приёмов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера, в том числе оказание первой помощи пострадавшим</i>
<i>формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций</i>	

**Предметные результаты
в познавательной сфере**

5 класс	6 класс
развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном	осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов

производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда	получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а так же соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда
практическое освоение обучающимися основ проектно исследовательской деятельности	
распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения	
	овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации
знание и умение применять правила безопасного поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций	формирование современной культуры безопасности жизнедеятельности на основе понимания необходимости защиты личности, общества и государства посредством осознания значимости безопасного поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера
умение оказать первую помощь пострадавшим	

в трудовой сфере

5 класс	6 класс
планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально энергетических ресурсов	
овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ	
соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены	выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
	выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения
контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления	
документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда	

в мотивационной сфере

5 класс	6 класс
оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда	
согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно трудовой деятельности	

формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда
стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ

в эстетической сфере

5 класс	6 класс
овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда	
рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда	
умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;	художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ
рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды	
участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт	

в коммуникативной сфере

5 класс	6 класс
практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;	определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации
установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями	
сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом	
адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда	

в физиолого-психологической сфере

5 класс	6 класс
развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью оборудования;	достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований	
сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности	

Личностные результаты

7 класс	8 класс
формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности	
формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к	

саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда	
самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах	
развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей	
осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а так же на основе формирования уважительного отношения к труду	
становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	
формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива	
проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности	
самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства	
формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам	
развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся	
<i>формирование понимания ценности здорового и безопасного образа жизни</i>	

Метапредметные результаты

7 класс	8 класс
самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности	
алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности	
комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы	
определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов	
выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов	
виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса	
осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности;	подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности
формирование и развитие компетентности в	выбор для решения познавательных и

области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);	коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных
организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива	
оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;	обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах
становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	
ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а так же на основе формирования уважительного отношения к труду;	
формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;	
проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;	
самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;	
формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природными хозяйственным ресурсам	
развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.	
соблюдение норм и правил безопасности познавательной трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства	
оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам	
формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации	
<i>освоение приёмов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера, в том числе оказание первой помощи пострадавшим</i>	

Предметные результаты в познавательной сфере

7 класс	8 класс
развитие умений 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	осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а так же соответствующих технологий

технологической информации для проектирования и создания объектов труда	промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда
практическое освоение обучающимися основ проектно исследовательской деятельности	
уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;	
распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения	
формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов	овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации
овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства	
умение оказать первую помощь пострадавшим	

в трудовой сфере

7 класс	8 класс
планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально энергетических ресурсов	
овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ	
соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены	выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
	выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения
контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления	
документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда	

в мотивационной сфере

7 класс	8 класс
оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда	

согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно трудовой деятельности
формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда
стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ

в эстетической сфере

7 класс	8 класс
овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда	
рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда	
умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;	художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ
рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды	
участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт	

в коммуникативной сфере

7 класс	8 класс
практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;	определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации
установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями	
сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом	
адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда	

в физиолого-психологической сфере

7 класс	8 класс
развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью оборудования;	достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований	
сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности	

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

5 класс

1. Введение (1 час)

Теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

2. Технологии домашнего хозяйства (2 часа)

2.1. Интерьер кухни, столовой

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.

3. Электротехника (1 час)

3.1. 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.

4. Кулинария (14 часов)

4.1. Санитария и гигиена на кухне (1 час)

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

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

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

Практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

4.2. 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. Рациональное питание

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

4.3. 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 размолотия 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.

4.4. 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.

4.5. 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 свежезамороженных 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.

4.6. 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.

4.7. 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.

Практические работы.

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

Складывание салфеток.

5. Создание изделий из текстильных материалов (24 часа)

5.1. 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.

5.2. 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.

5.3. 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 закрепок.

5.4. 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 в заутюжку) 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.

6. Художественные ремёсла (8 часов)

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. 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.

7. Технологии творческой и опытнической деятельности (18 часов)

7.1. Исследовательская и созидательная деятельность (18 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. Введение (1 час)

Теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

2. Технологии домашнего хозяйства (3 часа)

2.1. 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.

2.2. 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, аэропоника. Профессия садовник.

Практические работы.

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

3. Кулинария (14 часов)

3.1. 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.

3.2. 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.

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. 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.

Практические работы.

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

4. Создание изделий из текстильных материалов (26 часов)

4.1. 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.

4.2. 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).

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. Технология изготовления швейных изделий (16 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 иглами и булавками.

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

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

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное 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.

5. Художественные ремёсла (10 часов)

5.1. 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.

5.2. 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.

6. Технологии творческой и опытнической деятельности (14 часов)

6.1. Исследовательская и созидательная деятельность (14 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. Введение (1 час)

Теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока. Инструктаж по охране труда

2. Технологии домашнего хозяйства (2 час)

2.1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.

Гигиена жилища (2 час)

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, 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.

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

Практические работы.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

3. Электротехника (1 час)

3.1 Бытовые электроприборы (1 час)

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.

4. Кулинария (12 часов)

4.1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 час)

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.

4.2. Изделия из жидкого теста (2 час)

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.

4.3. Виды теста и выпечки (4 час)

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.

4.4. Сладости, десерты, напитки (2 час)

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль,

морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Практические работы.

Приготовление сладких блюд и напитков.

4.5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 час)

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.

5. Создание изделий из текстильных материалов (20 часов)

5.1. Свойства текстильных материалов (2 час)

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.

5.2. Конструирование швейных изделий (2 час)

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.

5.3. Моделирование швейных изделий (2 час)

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.

5.4. Швейная машина (2 час)

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.

5.5. Технология изготовления швейных изделий (12 час)

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.

Вымётывание 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

6. Художественные ремёсла (14 часов)

6.1. Ручная роспись тканей (2 час)

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.

6.2. 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.

7. Технологии творческой и опытнической деятельности (18 часов)

7.1. Исследовательская и созидательная деятельность (18 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. Введение (1 час)

Теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

2. Технологии домашнего хозяйства (2 часа)

2.1. Экология жилища (1 час)

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.

2.2. Водоснабжение и канализация в доме (1 час)

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.

3. Электротехника (12 часов)

3.1. 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 электрического фена для сушки волос.

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

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 устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

3.2. 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.

3.3. 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.

4. Семейная экономика (6 часов)

4.1. 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.

5. Современное производство и профессиональное самоопределение (4 часа)

5.1. 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.

5.2. 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.

6. Технологии творческой и опытнической деятельности (9 часов)

6.1. Исследовательская и созидательная деятельность (9 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 белье: 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

6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

5 класс

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
1. Введение (1 ч)		
Введение (1 ч)	Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомиться с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.
2. Технологии домашнего хозяйства (2 ч)		
2.1. Интерьер кухни, столовой (2 ч)	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК <u>Жилище человека, особенности жизнеобеспечения жилища</u>	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК <u>Знакомиться с видами жилища человека, с особенностями жизнеобеспечения жилища</u>
3. Электротехника (1 ч)		
3.1. Бытовые электроприборы (1 ч)	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. <u>Пожарная безопасность</u>	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 <u>Знакомиться с правилами пожарной безопасности</u>
4. Кулинария (14 ч)		
4.1. Санитария и гигиена на кухне (1 ч)	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и	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.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком <u>Первая помощь при отравлениях</u></p>	<p>Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах <u>Оказывать первую помощь при отравлениях</u></p>
4.2. Физиология питания (1 ч)	<p>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 <u>Рациональное питание</u></p>	<p>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 <u>Знакомиться с особенностями рационального питания</u></p>
4.3. Бутерброды и горячие напитки (2 ч)	<p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка</p>	<p>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</p>
4.4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши.</p>	<p>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</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
(2 ч)	Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд	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
4.5. Блюда из овощей и фруктов (4 ч)	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования 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 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	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. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	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	
4.6. Блюда из яиц (2 ч)	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой 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
4.7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)	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	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.
5. Создание изделий из текстильных материалов (24 ч)		
5.1. Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (4 ч)	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		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
5.2. Конструирование швейных изделий (4 ч)	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	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
5.3. Швейная машина (4 ч)	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 <u>Оказание первой помощи при ушибах, ссадинах</u>	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. <u>Овладевать безопасными приёмами труда</u> <u>Оказывать первую помощь при ушибах, ссадинах</u>
5.4. Технология изготовления швейных изделий (12 ч)	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о	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

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>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 (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)</p>	<p>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</p>
6. Художественные ремёсла (8 ч)		
<p>6.1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)</p>	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление</p>	<p>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</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	сувениров к праздникам	промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину
6.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 ч)	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора
6.3. Лоскутное шитьё (4 ч)	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, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья
7. Технологии творческой и опытнической деятельности (18 ч)		
7.1. Исследовательская и созидательная деятельность	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома».

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
(18 ч)	<p>пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>

6 класс

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
1. Введение (1 ч)		
Введение (1 ч)	<p>Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока</p>	<p>Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомиться с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.</p>
2. Технологии домашнего хозяйства (3 ч)		
2.1. Интерьер жилого дома (1 ч)	<p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера.</p>	<p>Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон</p> <p><u>Здоровый образ жизни и профилактика утомления</u></p>	<p><u>Знакомиться со здоровым образом жизни и профилактикой утомления</u></p>
<p>2.2. Комнатные растения в интерьере (2 ч)</p>	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</p>	<p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник</p>
<p>3. Кулинария (14 ч)</p>		
<p>3.1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)</p>	<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд</p>	<p>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. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>
<p>3.2. Блюда из мяса (4 ч)</p>	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.</p>	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам	Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
3.3. Блюда из птицы (2 ч)	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	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
3.4. Заправочные супы (2 ч)	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	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформляют 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. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах
3.5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2ч)	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	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

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
4. Создание изделий из текстильных материалов (26 ч)		
4.1. Свойства текстильных материалов (2ч)	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
4.2. Конструирование швейных изделий (4 ч)	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	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
4.3. Моделирование швейных изделий (2 ч)	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	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
4.4. Швейная машина (2 ч)	Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	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

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<u>Оказание первой помощи при травмах</u>	с помощью швейной машины. Владеть безопасными приемами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц <u>Оказывать первую помощь при травмах</u>
4.5. Технология изготовления швейных изделий (16 ч)	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка	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. Обработать 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. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приемами труда. Знакомиться с профессией закройщик

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия	
5. Художественные ремёсла (10 ч)		
5.1. Вязание крючком» (5 ч)	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	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
5.2. Вязание спицами» (5 ч)	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 <u>Компьютер и его влияние на здоровье</u>	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 <u>Знакомиться с влиянием компьютера на здоровье человека</u>
6. Технологии творческой и опытнической деятельности (14 ч)		
6.1. Исследовательская и созидательная деятельность (14 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный	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

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	(аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	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

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
1. Введение (1 ч)		
1. Введение (1 ч)	Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока. Инструктаж по охране труда	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомиться с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.
2. Технологии домашнего хозяйства (2 ч)		
2.1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Гигиена жилища (2 ч)	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. <u>Общие правила оказания первой помощи</u>	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. 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

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений <u>Знакомиться с общими правилами оказания первой помощи</u>
3. Электротехника (1 ч)		
3.1. Бытовые электроприборы (1 ч)	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
4. Кулинария (12 ч)		
4.1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч)	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	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания
4.2. Изделия из жидкого теста (2 ч)	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	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

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	органолептическими и лабораторными методами	
4.3. Виды теста и выпечки (4 ч)	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. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер	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
4.4. Сладости, десерты, напитки (2 ч)	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт и технология их приготовления и подача к столу	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
4.5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)	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	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

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	билетов с помощью ПК	
5. Создание изделий из текстильных материалов (20 ч)		
5.1. Свойства текстильных материалов (2 ч)	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	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
5.2. Конструирование швейных изделий (2 ч)	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
5.3. Моделирование швейных изделий (2 ч)	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	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
5.4. Швейная машина (2 ч)	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. 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. <u>Оказание первой помощи при наружном кровотечении</u>	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. <u>Оказывать первую помощь при наружном кровотечении</u>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
5.5. Технология изготовления швейных изделий (12 ч)	<p>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. <u>Оказание первой помощи при ушибах и переломах</u></p>	<p>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 <u>Знакомиться с оказанием первой помощи при ушибах и переломах</u></p>
6. Художественные ремёсла (14 ч)		
6.1. Ручная роспись тканей (2 ч)	<p>Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
6.2. Вышивание (12 ч)	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	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
7. Технологии творческой и опытнической деятельности (18 ч)		
7.1. Исследовательская и созидательная деятельность (18 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	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

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
1. Введение (1 ч)		
1. Введение (1 ч)	Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомиться с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.
2. Технологии домашнего хозяйства (2 ч)		
2.1. Экология жилища (1 ч)	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
2.2. Водоснабжение и канализация в доме (1 ч)	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. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод	
3. Электротехника (12 ч)		
3.1. Бытовые электроприборы (6 ч)	Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения	
3.2. Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч)	Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ	Читать простые электрические схемы. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования.
3.3. Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 ч)	Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека	Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики
4. Семейная экономика (6 ч)		
4.1. Бюджет семьи (6 ч)	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета	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
5. Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч)		
5.1. Сферы производства и разделение труда	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
(1 ч)	профессии, специальности, квалификации и компетентности работника	понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»
5.2. Профессиональное образование и профессиональная карьера (3 ч)	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства
6. Технологии творческой и опытнической деятельности (9 ч)		
6.1. Исследовательская и созидательная деятельность (9 ч)	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта

7. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

Учебно-методическая литература

1. Программа «Технология: программа. 5–8 классы / авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. — М.: Вентана - Граф, 2013.
2. Программа «Основы безопасности жизнедеятельности». Предметная линия учебников под редакцией А. Т. Смирнова. 5—9 классы: пособие для учителей общеобразоват. учреждений / А. Т. Смирнов, Б. О. Хренников - М.: Просвещение, 2011.
3. Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 5 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2016.
4. Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 6 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2016.
5. Учебник «Технология. Технологии ведения дома: 7 класс» /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2016.
6. Учебник «Технология. 8 класс» /Авторы В. Д. Симоненко и др. – М.: Вентана-Граф, 2013.

Технические средства обучения

ПК, экран, проектор, колонки, МФУ

Цифровые и электронные образовательные ресурсы

- 1) Вышиваем гладью
- 2) Вышиваем крестом
- 3) Пэчворк и квилт
- 4) Библиотека Технология
- 5) Вяжем крючком
- 6) Вяжем на спицах

Учебно-практическое оборудование

1. Таблицы по «Кулинарии»
2. Плакаты «Безопасные приемы труда»
3. Швейное оборудование, инструменты, приспособления: машина швейная Brother XL – 10 шт., манекен, оверлок, лупа текстильная, иглы для швейных машин.
4. Оборудование и приспособления для ВТО: доски гладильные – 2 шт., утюг – 3 шт.
5. Оборудование для кулинарных работ: плита электрическая – 2 шт., холодильник, электрополотенце, чайник электрический
6. Кухонная и столовая посуда, приспособления для кулинарных работ.

Демонстрационные пособия

1. Коллекция Хлопок
2. Коллекция Лен
3. Коллекция промышленных образцов
4. Традиционный русский костюм
5. Образцы швейных изделий

8. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология» по окончанию 5 класса

Раздел «Кулинария»

Предметные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

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

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

- применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания,
- соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены
- оценивать свои способности к труду; осознавать ответственность за качество результатов труда
- согласовывать свои потребности и требования с потребностями и требованиями других участников
- экономно и бережливо расходовать время, продукты, денежные средства, труд; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ
- рационально выбирать рабочий костюм и опрятное содержание рабочей одежды
- основам 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;
- устанавливать рабочие отношения в группе для выполнения практической работы, эффективно сотрудничать и способствовать эффективной кооперации; интегрировать в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и учителями
- сравнивать разные точки зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументировать точки зрения, отстаивать в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом

Повышенный уровень

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 с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов

Личностные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- самооценивать умственные и физические способности при трудовой деятельности,
- коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; общаться при коллективном выполнении работ с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива
- основам экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережно относиться к природным и хозяйственным ресурсам

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать образовательную и профессиональную карьеру,
- готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Предметные результаты

Базовый уровень

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.
- распознавать виды, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения

- 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
- соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены
- экономить расходование времени, материалов, денежных средств, труда; экологической культуре при обосновании объекта труда и выполнении работ
- рационально и эстетически оснащать рабочее место с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда
- моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью оборудования.

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

Личностные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- формировать ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- самооценивать умственные и физические способности при трудовой деятельности,
- проявлять технико-технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности,
- развивать эстетическое сознание через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Предметные результаты

Базовый уровень

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,
- основам проектно исследовательской деятельности,
- методам учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ,
- рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда,
- документировать результаты труда и проектной деятельности; проводить расчёт себестоимости продукта труда,
- сочетать образное и логическое мышление в проектной деятельности,
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; публичной презентации и защите проекта изделия, продукта труда.

Повышенный уровень

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 цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
- готовности к труду в сфере материального производства или сфере услуг.

Метапредметные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- определять цели своего обучения, формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности,
- планировать процесс познавательно-трудовой деятельности,
- определять адекватно имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов 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
- моделированию технических объектов, продуктов и технологических процессов;
- использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планировать и регулировать свою деятельность;
- развивать компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);
- сотрудничеству и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства
- оценивать свою познавательно-трудовую деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам
- формировать и развивать экологическое мышление, уметь применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

- поиску новых решений возникшей технической или организационной проблемы.

ОБЖ

Предметные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- 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;
- характеризовать различные повреждения и травмы, наиболее часто встречающиеся в быту, и их возможные последствия для здоровья.
- применять правила безопасного поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций
- оказать первую помощь пострадавшим.

Личностные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- правилам индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей,
- понимать ценности здорового и безопасного образа жизни,

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

Метапредметные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- 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

Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология» по окончанию 6 класса

Раздел «Кулинария»

Предметные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- распознавать виды, назначения продуктов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценивать технологические свойства сырья и областей их применения
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдать трудовую и технологическую дисциплину;
- оценивать свои способности к труду в конкретной предметной деятельности; ответственность за качество результатов труда
- согласовывать свои потребности и требования с потребностями и требованиями других участников познавательно трудовой деятельности
- формировать представления о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда
- экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;
- рационально выбирать рабочий костюм и опрятное содержание рабочей одежды
- определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации
- устанавливая рабочие отношения в группе для выполнения практической работы, интегрировать в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями
- сравнивать разные точки зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом
- достигать необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
- соблюдать необходимые величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований

Повышенный уровень

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 с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов.

Личностные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- формировать ответственное отношение к учению, готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- оценивать умственные и физические способности при трудовой деятельности в различных сферах
- развивать трудолюбие и ответственность за результаты своей деятельности;
- 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 с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива,
- проявлять экономическое мышление при организации своей деятельности,
- формировать основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления.

Метапредметные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- самостоятельно определять цели своего обучения, 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
- 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 совместную познавательно-трудовую деятельность с другими её участниками; оценивать вклад своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива
- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства,
- оценивать свою познавательно-трудовую деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам,
- формировать и развивать экологическое мышление, применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Предметные результаты

Базовый уровень

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.
- распознавать виды, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения,
- овладевать средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладевать методами чтения технической, технологической и инструктивной информации,
- 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
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдать трудовую и технологическую дисциплину;
- 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,

- оценивать свои способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознавать ответственность за качество результатов труда
- формировать представление о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда,
- стремиться к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;
- овладевать методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разрабатывать варианты рекламы выполненного объекта
- рационально и эстетически оснащать рабочее место с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда
- художественно оформлять объекты труда и оптимально планировать работы,
- необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
- соблюдать необходимые величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

Личностные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- формировать ответственное отношение к учению, готовности и способности обучающихся 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
- осознанно выбирать 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
- проявлять технико-технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности
- 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, творческой деятельности эстетического характера; формировать индивидуально-личностные позиции учащихся

Личностные результаты

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать образовательную и профессиональную карьеру, осознавать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации,
- рациональному ведению домашнего хозяйства.

Метапредметные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- моделировать технические объекты; проявлять инновационный подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия
- выбирать для решения познавательных и коммуникативных задач различные источники информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных

- обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах,
- соблюдать нормы и правила безопасности познавательной трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства,
- оценивать свою познавательную-трудовую деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам
- формировать и развивать экологическое мышление, применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Предметные результаты

Базовый уровень

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.
- методам учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ
- выбирать средства и виды представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения
- документировать результаты труда и проектной деятельности; рассчитывать себестоимость продукта труда
- использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; презентации и защите проекта изделия, продукта труда,
- сочетать образное и логическое мышление в проектной деятельности.

Повышенный уровень

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 цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
- готовности к труду в сфере материального производства или сфере услуг

Метапредметные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- выявлять потребности, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ
- подбирать аргументы, формулировать выводы по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности.

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

- поиску новых решений возникшей технической или организационной проблемы.

ОБЖ

Предметные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- 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;
- характеризовать различные повреждения и травмы, наиболее часто встречающиеся в быту, и их возможные последствия для здоровья,
- оказывать первую помощь пострадавшим,
- формированию современной культуры безопасности жизнедеятельности на основе понимания необходимости защиты личности, общества и государства посредством осознания значимости безопасного поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера.

Личностные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- 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

Базовый уровень

Выпускник научится:

- 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.

Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология» по окончанию 7 класса

Раздел «Кулинария»

Предметные результаты

Базовый уровень

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, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания,
- соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены
- оценивать свои способности к труду; осознавать ответственность за качество результатов труда
- согласовывать свои потребности и требования с потребностями и требованиями других участников
- экономно и бережливо расходовать время, продукты, денежные средства, труд; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ
- рационально выбирать рабочий костюм и опрятное содержание рабочей одежды

- основам 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;
- устанавливать рабочие отношения в группе для выполнения практической работы, эффективно сотрудничать и способствовать эффективной кооперации; интегрировать в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и учителями
- сравнивать разные точки зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументировать точки зрения, отстаивать в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов

Личностные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- самооценивать умственные и физические способности при трудовой деятельности,
- коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; общаться при коллективном выполнении работ с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива
- основам экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережно относиться к природным и хозяйственным ресурсам

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать образовательную и профессиональную карьеру,
- готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Предметные результаты

Базовый уровень

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.
- распознавать виды, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценивать технологический свойств сырья, материалов и областей их применения
- 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
- соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены
- экономить расходование времени, материалов, денежных средств, труда; экологической культуре при обосновании объекта труда и выполнении работ
- рационально и эстетически оснащать рабочее место с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда
- моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью оборудования.

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

Личностные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- формировать ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- самооценивать умственные и физические способности при трудовой деятельности,
- проявлять технико-технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности,
- развивать эстетическое сознание через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Предметные результаты

Базовый уровень

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,
- основам проектно-исследовательской деятельности,
- методам учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ,
- рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда,
- документировать результаты труда и проектной деятельности; проводить расчёт себестоимости продукта труда,
- сочетать образное и логическое мышление в проектной деятельности,
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; публичной презентации и защите проекта изделия, продукта труда.

Повышенный уровень

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 цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
- готовности к труду в сфере материального производства или сфере услуг.

Метапредметные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- определять цели своего обучения, формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности,

- планировать процесс познавательно-трудовой деятельности,
- определять адекватно имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов 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
- моделированию технических объектов, продуктов и технологических процессов;
- использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планировать и регулировать свою деятельность;
- развивать компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);
- сотрудничеству и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства
- оценивать свою познавательно-трудовую деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам
- формировать и развивать экологическое мышление, уметь применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

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

ОБЖ

Предметные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- 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.

Личностные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- 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

Базовый уровень

Выпускник научится:

- приёмам действий по оказанию первой помощи пострадавшим,
- формированию умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.

Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология» по окончанию 8 класса

Раздел «Электротехника»

Предметные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Предметные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится построению 2—3 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.

Повышенный уровень

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.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Предметные результаты

Базовый уровень

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,
- основам проектно-исследовательской деятельности,
- методам учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ,
- рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда,
- документировать результаты труда и проектной деятельности; проводить расчёт себестоимости продукта труда,

- сочетать образное и логическое мышление в проектной деятельности,
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; публичной презентации и защите проекта изделия, продукта труда.

Повышенный уровень

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 цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
- готовности к труду в сфере материального производства или сфере услуг.

Метапредметные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- определять цели своего обучения, формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности,
- планировать процесс познавательно-трудовой деятельности,
- определять адекватно имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов 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
- моделированию технических объектов, продуктов и технологических процессов;
- использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планировать и регулировать свою деятельность;
- развивать компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);
- сотрудничеству и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства
- оценивать свою познавательно-трудовую деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам
- формировать и развивать экологическое мышление, уметь применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

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

Система оценки планируемых результатов

Личностные результаты представляют собой *неперсонифицированную характеристику класса (на конец года)*, составленную по итогам проводимых диагностик. Индивидуальные измерительные материалы личностных результатов ученика не предъявляются для всеобщего пользования, хранятся в не доступном для учеников, родителей и других преподавателей месте; используются для составления общей характеристики класса и индивидуальной работы с учащимся.

Самооценка и взаимооценка производится (организуется учителем на уроке, в качестве домашнего задания) следующим образом:

- устное оценивание («хорошо/отлично», одобрение в виде аплодисментов)
- оценивание своих достижений за период (урок, четверть, полугодие) в баллах, в отметках; фиксирование мотивирующих тем, пожеланий (анкетирование учащихся)

Показатели уровня предметной успешности учащихся (в баллах), отслеживаются по итогам полугодий с учетом входящих результатов по следующим критериям:

- нет результата - 0 баллов
- низкий уровень овладения результатами – 1 балл
- средний уровень овладения результатами – 2 балла
- высокий уровень овладения результатами – 3 балла

Результаты работы учащихся на уроке могут быть представлены в письменной и устной форме, а также в форме долгосрочных проектов, мини-проектов, иных творческих работ.

Показателем является рейтинговая шкала достижений конкретного учащегося в совокупности по двум видам оцениваемых результатов: метапредметным и предметным. Контрольно-измерительными инструментами являются виды работы, представленные ниже.

Оценивание письменных работ:

- тест (по процентной (100%) шкале: 51-70% - «3»; 71 – 85% - «4», 86-100 - «5»)
- домашняя работа - практическая работа, исследовательская, поисковая;
- классная работа - практическая работа отметками по шкале 2-5 баллов:
5 – выполнил задание с учетом установленных требований,
4- выполнил задание с учетом установленных требований, ошибки незначительные исправил сам,
3 - выполнил работу со значительными отклонениями от заданных требований,
2- выполнил изделие с грубым нарушением заданных требований или допустил брак.

Оценивание устных видов работы: (отметками по шкале 2-5 баллов)

- индивидуальный ответ во время фронтального опроса
- сообщение

Предметные и метапредметные результаты представляются в виде мониторинговых таблиц (предметные - 3 раза в год: входящие, за 1 полугодие, за год; метапредметные – на конец учебного года в виде таблицы достижений).

Показателем уровня успешности учащихся также на конец года является **портфолио** – комплексная работа (альбом, папка с файлами) по итогам учебного года, где проводится самоанализ проделанной работы за год.

Метапредметные результаты прежде всего отражены в проектной деятельности. Виды проектов: долгосрочный, мини-проект (учебные задачи разового исполнения), реализуются при выполнении домашнего задания и в классной работе.

Особенности оценки индивидуального проекта (отметками по шкале 3-5 баллов):

Критерии оценивания проекта:

- Качество проектного изделия
- Соответствие технологии выполнения
- Практическая направленность
- Оформление проекта
- Защита проекта

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания кафедры
межпредметных дисциплин
от «___» августа 2017 г. № 1
Руководитель кафедры _____ / ФИО

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по НМР
«___» августа 2017 г.
_____/ФИО

	столовой										
6	Интерьер кухни, столовой.	Жилище человека, особенно сти жизнеобеспечения жилища	1	19.09		19.09		19.09		Проектор, ПК, план кухни, электронные материалы из медиапособия.	П - Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера
7	Планировка кухни-столовой		1	26.09		26.09		26.09			
	3.		1								
	Электротехника										
	3.1. Бытовые электроприборы		1 час								
8	Бытовые электроприборы	Пожарная безопасность	1	26.09		26.09		26.09		Бытовые электроприборы мастерской	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
	7.1.		4 часа								
	Исследовательская и созидательная деятельность										
9	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»		1	03.10		03.10		03.10		Проектор, ПК электронные материалы из медиапособия.	Р - Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». П - Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. К - Защищать творческий проект
10	Оформление пояснительной записки к творческому проекту		1	03.10		03.10		03.10			
11	Оформление портфолио к творческому проекту		1	10.10		10.10		10.10			
12	Презентация и защита творческого проекта		1	10.10		10.10		10.10			
	4. Кулинария		14								
	4.1. Санитария и		1 час								

	гигиена на кухне										
13	Санитария и гигиена на кухне. Правила безопасной работы	Первая помощь при отравлениях	1	17.10		17.10		17.10		Кухонная посуда, инвентарь. Плакаты №7,8,15	<p>П - Владеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи, хранении.</p> <p>Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.</p> <p>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>
	4.2. Физиология питания		1 час								
14	Физиология питания	Рациональное питание	1	17.10		17.10		17.10		Плакаты безопасных приемов труда №9-14	<p>П - Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>П - Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.</p> <p>Р - Составлять индивидуальным режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>
	4.3. Бутерброды и горячие напитки		2 часа								
15	Бутерброды и горячие напитки		1	24.10		24.10		24.10		Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса.	<p>П - Приготавливать и оформлять бутерброды.</p> <p>Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу.</p> <p>Л - Знакомиться с профессией пекаря</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.</p> <p>Дегустировать бутерброды и горячие</p>
16	Приготовление бутербродов и горячих напитков		1	24.10		24.10		24.10		Кухонная посуда, инвентарь, чайник, холодильник, электрополотенце	

										напитки. К - Сотрудничать с членами бригады
	4.4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий		2 часа							
17	Крупы, бобовые и макаронные изделия		1	31.10		31.10		31.10		Кухонная посуда и инвентарь, чайник, холодильник, электроплотенце
18	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий		1	31.10		31.10		31.10		
	4.5. Блюда из овощей и фруктов		4 часа							
19	Блюда из овощей и фруктов		1	14.11		14.11		14.11		Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Кухонная посуда, инвентарь чайник, холодильник, электроплотенце Приспособления для нарезки. Плакаты безопасных приемов труда №9,10
20	Приготовление салата из сырых овощей или фруктов		1	14.11		14.11		14.11		

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

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.

											<p>Готовить гарниры и блюда из вареных овощей и фруктов.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>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.</p> <p>К - Сотрудничать с членами бригады</p>
21	Тепловая обработка овощей		1	21.11		21.11		21.11		<p>Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Кухонная посуда, инвентарь чайник, холодильник, электрополотенце Приспособления для нарезки. Плакаты безопасных приемов труда №9,10</p>	<p>П - Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и с помощью индикаторов.</p> <p>Выполнять кулинарную механическую обработку овощей.</p> <p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из овощей.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>К - Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p>
22	Приготовление блюда из вареных овощей		1	21.11		21.11		21.11			
	4.6. Блюда из яиц		2 часа								
23	Особенности кулинарного использования яиц		1	28.11		28.11		28.11		<p>Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Кухонная посуда, инвентарь холодильник, электрополотенце</p>	<p>П - Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.</p> <p>Готовить блюда из яиц.</p> <p>Р - Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p> <p>К - Сотрудничать с членами бригады</p>
24	Приготовление блюд из яиц		1	28.11		28.11		28.11			
	4.7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку		2 часа								
25	Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку		1	05.12		05.12		05.12		<p>Кухонная посуда, инвентарь и приспособления</p>	<p>П - Подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду</p>

26	Приготовление завтрака		1	05.12		05.12		05.12		Столовая посуда	для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. К - Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
	7.1. Исследовательская и созидательная деятельность		2 часа								
27	Творческий проект по разделу «Кулинария»		1	12.12		12.12		12.12		Проектор, ПК, учебник, презентации	П - Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. К - Защищать творческий проект
28	Презентация и защита творческого проекта		1	12.12		12.12		12.12			
	5. Создание изделий из текстильных материалов		24								
	5.1. Свойства текстильных материалов		4 часа								
29	Производство текстильных материалов		1	19.12		19.12		19.12		Схема «Классификация текстильных волокон», коллекция «Волокна»	П - 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.
30	Определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон ткани		1	19.12		19.12		19.12			

31	Свойства текстильных материалов		1	26.12		26.12		26.12		Лупа, ножницы	П - Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. 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	26.12		26.12		26.12			
	5.2. Конструирование швейных изделий		4 часа								
33	Конструирование швейных изделий		1	16.01		16.01		16.01		Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Чертежные инструменты и приспособления	П, К - Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. П - Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 по своим меркам
34	Снятие мерок		1	16.01		16.01		16.01			П - Строить чертеж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам. Копировать готовую выкройку. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий
35	Изготовление выкройки проектного изделия		1	23.01		23.01		23.01			
36	Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою		1	23.01		23.01		23.01			
	5.3. Швейная машина		4 часа								
37	Швейная машина. Правила безопасной работы	Оказание первой помощи при ушибах, ссадинах	1	30.01		30.01		30.01		Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса Бытовая швейная машина. Плакаты безопасных приемов труда № 4, 5	П - 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. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. П, Р - Овладеть безопасными приемами труда
38	Заправка швейной машины нитками		1	30.01		30.01		30.01			

39	Приёмы работы на швейной машине		1	06.02		06.02		06.02			
40	Выполнение прямой и зигзагообразной строчек		1	06.02		06.02		06.02			<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. Выполнение закрепок в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p> <p>П, Р - Овладеть безопасными приемами труда</p>
	5.4. Технология изготовления швейных изделий		12 часов								
41	Раскладка выкроек на ткани		1	13.02		13.02		13.02		Выкройки. Швейные инструменты и приспособления	<p>П - Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.</p> <p>П, Р - Овладеть безопасными приемами труда.</p> <p>Л - Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>
42	Раскрой швейного изделия		1	13.02		13.02		13.02			
43	Швейные ручные работы. Правила безопасной работы		1	20.02		20.02		20.02		Ручные инструменты и приспособления. Плакаты безопасных приемов труда №1,2,3,6	<p>П - Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание косыми (или петельными) стежками; заметывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); сметывание.</p> <p>П, Р - Овладеть безопасными приемами труда.</p>
44	Изготовление образцов ручных работ		1	20.02		20.02		20.02			
45	Технология выполнения машинных операций		1	27.02		27.02		27.02		Швейное оборудование, инструменты и приспособления	<p>П - Изготавливать образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.</p>
46	Изготовление образцов машинных		1	27.02		27.02		27.02			

	работ										
47	Операции влажно-тепловой обработки		1	05.03		05.03		05.03		Оборудование для ВТО	П - Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. П, Р - Овладеть безопасными приемами труда.
48	Последовательность изготовления швейных изделий		1	05.03		05.03		05.03			
49	Обработка проектного изделия по индивидуальному плану		1	12.03		12.03		12.03		Швейное оборудование, инструменты и приспособления.	П - Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Р, Л - Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. П, Р - Овладеть безопасными приемами труда.
50	Обработка деталей швейного изделия		1	12.03		12.03		12.03			
51	Обработка узлов швейного изделия		1	19.03		19.03		19.03			
52	Придание окончательной формы изделию		1	19.03		19.03		19.03		Швейное оборудование, инструменты и приспособления. Образцы проектных изделий	
	7.1.Исследовательская и созидательная деятельность		4 часа								
53	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»		1	02.04		02.04		02.04		Проектор, ПК, презентации	П - Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.
54	Подсчёт затрат на изготовление		1	02.04		02.04		02.04			
55	Заключительный этап		1	09.04		09.04		09.04			Подготавливать электронную презентацию проекта. Р- Составлять доклад к защите творческого проекта. К - Защищать творческий проект
56	Презентация и защита творческого проекта		1	09.04		09.04		09.04			
	6. Художественные ремесла		8								
	6.1. Декоративно-прикладное		1 час								

	искусство										
57	Декоративно-прикладное искусство		1	16.04		16.04		16.04		Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса.	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. Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину
	6.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства		3 часа								
58	Основы композиции		1	16.04		16.04		16.04		Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса.	П - Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.
59	Цвет при создании предметов декоративно-прикладного искусства		1	23.04		23.04		23.04			П - Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на компьютере с помощью графического редактора
60	Создание графической композиции		1	23.04		23.04		23.04			
	6.3. Лоскутное шитье		4 часа								
61	Лоскутное шитье		1	30.04		30.04		30.04		Проектор, ПК, электронные материалы из медиапособия «Пэчворк и квилт».	П - Изучать различные виды техники лоскутного шитья.
62	Изготовление образцов лоскутных узоров		1	30.04		30.04		30.04			Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующего по цвета, фактуры, волокнистого состава для создания

											лоскутного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья
63	Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья		1	07.05		07.05		07.05		Швейное оборудование, инструменты и приспособления	П - Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Изготавливать образцы лоскутных узоров. К - Обсуждать наиболее удачные работы.
64	Изготовление изделия		1	07.05		07.05		07.05			
	7.1. Исследовательская и созидательная деятельность		4 часа								
65	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»		1	14.05		14.05		14.05		Проектор, ПК, электронные материалы из медиапособия Образец творческого проекта и проектного изделия	П - Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Оформлять пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. К - Защищать проект
66	Презентация и защита творческого проекта		1	14.05		14.05		14.05			
67	Составление портфолио		1	21.05		21.05		21.05		Проектор, ПК, презентации	П - Оформлять портфолио к итоговому творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. К - Защищать творческий проект
68	Защита комплексного творческого проекта		1	21.05		21.05		21.05			
	Итого		68								

	2.1. Интерьер кухни, столовой		2 часа								
6	Интерьер кухни, столовой.	Жилище человека, особенно сти жизнеобеспечения жилища	1	18.09		18.09		17.09		Проектор, ПК, план кухни, электронные материалы из медиапособия.	П - Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера
7	Планировка кухни-столовой		1	25.09		25.09		24.09			
	3. Электротехника		1								
	3.1. Бытовые электроприборы		1 час								
8	Бытовые электроприборы	Пожарная безопасность	1	25.09		25.09		24.09		Бытовые электроприборы мастерской	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
	7.1. Исследовательская и созидательная деятельность		4 часа								
9	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»		1	02.10		02.10		01.10			Р - Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». П - Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. К - Защищать творческий проект
10	Оформление пояснительной записки к творческому проекту		1	02.10		02.10		01.10		Проектор, ПК электронные материалы из медиапособия.	
11	Оформление портфолио к творческому проекту		1	09.10		09.10		08.10			П - Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.
12	Презентация и защита творческого проекта		1	09.10		09.10		08.10			

	4. Кулинария		14								
	4.1. Санитария и гигиена на кухне		1 час								
13	Санитария и гигиена на кухне. Правила безопасной работы	Первая помощь при отравлениях	1	16.10		16.10		15.10		Кухонная посуда, инвентарь. Плакаты №7,8,15	<p>П - Владеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи, хранении.</p> <p>Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.</p> <p>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>
	4.2. Физиология питания		1 час								
14	Физиология питания	Рациональное питание	1	16.10		16.10		15.10		Плакаты безопасных приемов труда №9-14	<p>П - Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>П - Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.</p> <p>Р - Составлять индивидуальным режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>
	4.3. Бутерброды и горячие напитки		2 часа								
15	Бутерброды и горячие напитки		1	23.10		23.10		22.10		Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса.	<p>П - Приготавливать и оформлять бутерброды.</p> <p>Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу.</p> <p>Л - Знакомиться с профессией пекарь</p> <p>П - Приготавливать горячие напитки</p>
16	Приготовление бутербродов и горячих напитков		1	23.10		23.10		22.10		Кухонная посуда, инвентарь, чайник, холодильник, электрополотенце	<p>П - Приготавливать горячие напитки</p>

											Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. П - Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. К - Сотрудничать с членами бригады
	4.4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий		2 часа								
17	Крупы, бобовые и макаронные изделия		1	30.10		30.10		29.10		Кухонная посуда и инвентарь, чайник, холодильник, электрополотенце	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	30.10		30.10		29.10			
	4.5. Блюда из овощей и фруктов		4 часа								
19	Блюда из овощей и фруктов		1	13.11		13.11		12.11		Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Кухонная посуда, инвентарь чайник, холодильник, электрополотенце Приспособления для	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
20	Приготовление салата из сырых овощей или фруктов		1	13.11		13.11		12.11			

									нарезки. Плакаты безопасных приемов труда №9,10	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. К - Сотрудничать с членами бригады
21	Тепловая обработка овощей		1	20.11		20.11		19.11	Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Кухонная посуда, инвентарь чайник, холодильник, электроплотенце Приспособления для нарезки. Плакаты безопасных приемов труда №9,10	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 - Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.
22	Приготовление блюда из вареных овощей		1	20.11		20.11		19.11		
	4.6. Блюда из яиц		2 часа							
23	Особенности		1	27.11		27.11		26.11	Проектор, ПК,	П - Определять свежесть яиц с

	кулинарного использования яиц								презентация из школьного медиаресурса.	помощью овоскопа или подсоленной воды.
24	Приготовление блюд из яиц		1	27.11		27.11		26.11	Кухонная посуда, инвентарь холодильник, электрополотенце	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
	4.7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку		2 часа							
25	Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку		1	04.12		04.12		03.12	Кухонная посуда, инвентарь и приспособления Столовая посуда	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. К - Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
26	Приготовление завтрака		1	04.12		04.12		03.12		
	7.1. Исследовательская и созидательная деятельность		2 часа							
27	Творческий проект по разделу «Кулинария»		1	11.12		11.12		10.12	Проектор, ПК, учебник, презентации	П - Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. К - Защищать творческий проект
28	Презентация и защита творческого проекта		1	11.12		11.12		10.12		
	5. Создание изделий из текстильных		24							

	материалов										
	5.1. Свойства текстильных материалов		4 часа								
29	Производство текстильных материалов		1	18.12		18.12		17.12		Схема «Классификация текстильных волокон», коллекция «Волокна»	П - 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.
30	Определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон ткани		1	18.12		18.12		17.12			
31	Свойства текстильных материалов		1	25.12		25.12		24.12		Лупа, ножницы	П - Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. 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	25.12		25.12		24.12			
	5.2. Конструирование швейных изделий		4 часа								
33	Конструирование швейных изделий		1	15.01		15.01		14.01		Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса.	П, К - Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. П - Рассчитывать по формулам
34	Снятие мерок		1	15.01		15.01		14.01			

									Чертежные инструменты и приспособления	отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 по своим меркам
35	Изготовление выкройки проектного изделия		1	22.01		22.01		21.01		П - Строить чертеж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам. Копировать готовую выкройку.
36	Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою		1	22.01		22.01		21.01		Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий
	5.3. Швейная машина		4 часа							
37	Швейная машина. Правила безопасной работы	Оказание первой помощи при ушибах, ссадинах	1	29.01		29.01		28.01	Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса	П - 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.
38	Заправка швейной машины нитками		1	29.01		29.01		28.01	Бытовая швейная машина. Плакаты безопасных приемов труда № 4, 5	Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. П, Р - Овладеть безопасными приемами труда
39	Приёмы работы на швейной машине		1	05.02		05.02		04.02		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.
40	Выполнение прямой и зигзагообразной строчек		1	05.02		05.02		04.02		Выполнение закрепок в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. П, Р - Овладеть безопасными приемами труда
	5.4. Технология изготовления швейных изделий		12 часов							
41	Раскладка выкроек на ткани		1	12.02		12.02		11.02	Выкройки. Швейные инструменты и	П - Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.

42	Раскрой швейного изделия		1	12.02		12.02		11.02		приспособления	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. П, Р - Овладеть безопасными приемами труда. Л - Знакомиться с профессиями закройщик и портной
43	Швейные ручные работы. Правила безопасной работы		1	19.02		19.02		18.02		Ручные инструменты и приспособления. Плакаты безопасных приемов труда №1,2,3,6	П - Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание косыми (или петельными) стежками; заметывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); сметывание. П, Р - Овладеть безопасными приемами труда.
44	Изготовление образцов ручных работ		1	19.02		19.02		18.02			
45	Технология выполнения машинных операций		1	26.02		26.02		25.02		Швейное оборудование, инструменты и приспособления	П - Изготавливать образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.
46	Изготовление образцов машинных работ		1	26.02		26.02		25.02			
47	Операции влажно-тепловой обработки		1	04.03		04.03		03.03		Оборудование для ВТО	П - Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. П, Р - Овладеть безопасными приемами труда.
48	Последовательность изготовления швейных изделий		1	04.03		04.03		03.03			
49	Обработка проектного изделия по индивидуальному плану		1	11.03		11.03		10.03		Швейное оборудование, инструменты и приспособления.	П - Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Р, Л - Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия,

50	Обработка деталей швейного изделия		1	11.03		11.03		10.03			анализировать ошибки. П, Р - Овладеть безопасными приемами труда.
51	Обработка узлов швейного изделия		1	18.03		18.03		17.03		Швейное оборудование, инструменты и приспособления. Образцы проектных изделий	
52	Придание окончательной формы изделию		1	18.03		18.03		17.03			
	7.1.Исследовательская и созидательная деятельность		4 часа								
53	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»		1	01.04		01.04		31.03		Проектор, ПК, презентации	П - Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.
54	Подсчёт затрат на изготовление		1	01.04		01.04		31.03			
55	Заключительный этап		1	08.04		08.04		07.04			Подготавливать электронную презентацию проекта.
56	Презентация и защита творческого проекта		1	08.04		08.04		07.04			Р- Составлять доклад к защите творческого проекта. К - Защищать творческий проект
	6. Художественные ремесла		8								
	6.1. Декоративно-прикладное искусство		1 час								
57	Декоративно-прикладное искусство		1	15.04		15.04		14.04		Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса.	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. Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и

											материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину
	6.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства		3 часа								
58	Основы композиции		1	15.04		15.04		14.04		Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса.	П - Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.
59	Цвет при создании предметов декоративно-прикладного искусства		1	22.04		22.04		21.04			П - Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на компьютере с помощью графического редактора
60	Создание графической композиции		1	22.04		22.04		21.04			
	6.3. Лоскутное шитье		4 часа								
61	Лоскутное шитье		1	29.04		29.04		28.04		Проектор, ПК, электронные материалы из медиапособия «Пэчворк и квилт».	П - Изучать различные виды техники лоскутного шитья.
62	Изготовление образцов лоскутных узоров		1	29.04		29.04		28.04			Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующего по цвету, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья
63	Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья		1	06.05		06.05		05.05		Швейное оборудование, инструменты и приспособления	П - Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Изготавливать образцы лоскутных узоров.
64	Изготовление изделия		1	06.05		06.05		05.05			К - Обсуждать наиболее удачные работы.

	7.1. Исследовательская и созидательная деятельность		4 часа								
65	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»		1	13.05		13.05		12.05		Проектор, ПК, электронные материалы из медиапособия Образец творческого проекта и проектного изделия	П - Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Оформлять пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. К - Защищать проект
66	Презентация и защита творческого проекта		1	13.05		13.05		12.05			
67	Составление портфолио		1	20.05		20.05		19.05		Проектор, ПК, презентации	П - Оформлять портфолио к итоговому творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. К - Защищать творческий проект
68	Защита комплексного творческого проекта		1	20.05		20.05		19.05			
	Итого		68								

№ уро ка	Содержание (разделы, темы)	Вопрос ОБЖ	Кол -во часов	ба		бб		бв		Материально-техническое оснащение	Универсальные учебные действия (П – познавательные, Л – личностные, К – коммуникативные, Р – регулятивные), проекты, ИКТ-компетенции, межпредметные понятия
				дата							
				план	факт	план	план	факт	факт		
	1. Введение		1								
1	Введение. Вводный инструктаж по охране труда		1	01.09		01.09		01.09		Оборудование мастерской, объекты труда учащихся, электронные средства обучения	П - Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомиться с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.
	2. Технологии домашнего хозяйства		3								
	2.1. Интерьер жилого дома		1 час								
2	Интерьер жилого дома	Здоровый образ жизни и профилактика утомления	1	01.09		01.09		01.09		Проектор, ПК, план 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»
	2.2. Комнатные растения в интерьере		2 часа								
3	Комнатные растения в интерьере		1	08.09		08.09		08.09		Проектор, ПК, комнатные растения	П - 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. Л - Знакомиться с профессией
4	Технологии выращивания комнатных растений		1	08.09		08.09		08.09			

										садовник
	6. Технологии творческой и опытнической деятельности		14							
	6.1. Исследовательская и созидательная деятельность		4 часа							
5	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»		1	15.09		15.09		15.09	Проектор, ПК, презентации	П - Выполнять проект по разделу «Технологии 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	Оформление пояснительной записки к творческому проекту	1	15.09		15.09		15.09			
7	Оформление портфолио к творческому проекту	1	22.09		22.09		22.09	Проектор, ПК, презентации		
8	Презентация и защита творческого проекта	1	22.09		22.09		22.09			
	3. Кулинария		14							
	3.1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря		4 часа							
9	Правила безопасной работы. Кулинарная обработка рыбы		1	29.09		29.09		29.09	Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Кухонная посуда, инвентарь, холодильник, электрополотенце. Приспособления для нарезки. 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. П - Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать
10	Кулинарная обработка нерыбных продуктов моря	1	29.09		29.09		29.09			
11	Технология приготовления блюда из рыбы	1	06.10		06.10		06.10			
12	Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов	1	06.10		06.10		06.10			

										стол и дегустировать готовые блюда. Л - Знакомиться с профессией повар. П, К - Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов К - Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы).
	3.2. Блюда из мяса		4 часа							
13	Кулинарная обработка мяса		1	13.10		13.10		13.10		Проектор, ПК, презентация из школьного медиа ресурса. Кухонная посуда, инвентарь, холодильник, электрополотенце. Плакаты БПТ №10,13,14,16
14	Тепловая обработка мяса		1	13.10		13.10		13.10		
15	Технология приготовления блюда из мяса		1	20.10		20.10		20.10		
16	Приготовление мясного блюда с гарниром		1	20.10		20.10		20.10		
	3.3. Блюда из птицы		2 часа							
17	Кулинарная обработка мяса птицы		1	27.10		27.10		27.10		Кухонная посуда, инвентарь, холодильник, электрополотенце Плакаты безопасных приемов труда №10,13,14,16
18	Технология приготовления блюд из птицы		1	27.10		27.10		27.10		
										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 – 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. П,К -Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам К - Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы).
										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 - Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы).
	3.4. Заправочные супы		2 часа								
19	Заправочные супы		1	10.11		10.11		10.11		Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса.	П - Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Р - Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов.
20	Приготовление супа		1	10.11		10.11		10.11	Кухонная посуда, инвентарь, холодильник, электрополотенце Плакаты безопасных приемов труда №10,13,14,16	П - Определять консистенцию супа. П, Р - Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. П - Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. П,Р - Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. П, К, Л - Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. К - Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). П - Находить и представлять информацию о различных супах	
	3.5. Приготовление обеда		2 часа								
21	Меню обеда. Приготовление обеда.			17.11		17.11		17.11	Кухонные посуда, инвентарь и приспособления.	П - Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда.	
22	Сервировка стола к обеду			17.11		17.11		17.11	Столовая посуда	Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола К - Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы).	
	6.1. Исследовательская и созидательная		2 часа								

	деятельность										
23	Творческий проект по разделу «Кулинария»		1	24.11		24.11		24.11		Проектор, ПК, презентации	П - Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. К - Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
24	Презентация и защита творческого проекта		1	24.11		24.11		24.11			
	4. Создание изделий из текстильных материалов		26								
	4.1. Свойства текстильных материалов		2 часа								
25	Текстильные материалы из химических волокон		1	01.12		01.12		01.12		Схема «Классификация текстильных волокон», коллекция «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
26	Изучение свойств материалов из химических волокон		1	01.12		01.12		01.12			
	4.2. Конструирование швейных изделий		4 часа								
27	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.		1	08.12		08.12		08.12		Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Чертежные инструменты и приспособления	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 основы плечевого изделия с
28	Снятие мерок		1	08.12		08.12		08.12			
29	Построение чертёжа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.		1	15.12		15.12		15.12			
30	Построение чертёжа основы		1	15.12		15.12		15.12			

	изделия										цельнокроеным рукавом. П,К - Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
	4.3. Моделирование швейных изделий		2 часа								
31	Моделирование плечевой одежды		1	22.12		22.12		22.12		Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Чертежные инструменты и приспособления, ножницы	П - 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 выкройку дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Л - Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
32	Подготовка выкройки к раскрою		1	22.12		22.12		22.12			
	4.4. Швейная машина		2 часа								
33	Машинная игла. Машинная строчка. Правила безопасной работы	Оказание первой помощи при травмах	1	12.01		12.01		12.01		Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Бытовая швейная машина. Плакаты безопасных приемов труда № 4, 5	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. 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
34	Выполнение прорезной петли, пришивание пуговицы		1	12.01		12.01		12.01			
	4.5. Технология изготовления швейных изделий		16 часов								

35	Раскладка выкроек на ткани		1	19.01		19.01		19.01		Выкройки. Швейные инструменты и приспособления для раскроя	П - Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Л - Знакомиться с профессией закройщик
36	Раскрой швейного изделия.		1	19.01		19.01		19.01			
37	Дублирование деталей. Ручные работы		1	26.01		26.01		26.01		Оборудование для ВТО. Ручные инструменты и приспособления. Плакаты безопасных приемов труда №1,2,3,6	П - 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. П, Р - Овладеть безопасными приёмами труда.
38	Ручные операции		1	26.01		26.01		26.01			
39	Машинные операции		1	02.02		02.02		02.02		Швейное оборудование, инструменты и приспособления. Плакаты БПТ №4,5,6	П - Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. П, Р - Овладеть безопасными приёмами труда.
40	Машинные швы		1	02.02		02.02		02.02			
41	Подготовка к примерке плечевой одежды		1	09.02		09.02		09.02		Швейное оборудование, инструменты и приспособления	П - Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. П,К - Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. П - Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. П - Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Р, Л- Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Л - Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
42	Проведение примерки плечевой одежды		1	09.02		09.02		09.02			
43	Обработка мелких деталей		1	16.02		16.02		16.02			
44	Обработка среднего, плечевых швов		1	16.02		16.02		16.02			
45	Обработка нижних срезов рукавов		1	23.02		23.02		23.02			
46	Обработка горловины		1	23.02		23.02		23.02			
47	Обработка застежки		1	01.03		01.03		01.03			
48	Обработка боковых срезов, отрезного изделия		1	01.03		01.03		01.03			
49	Обработка нижнего среза		1	08.03		08.03		08.03		Швейное оборудование, инструменты и приспособления Образцы проектных изделий	
50	Окончательная отделка изделия		1	08.03		08.03		08.03			

	6.1. Исследовательская и созидательная деятельность		4 часа								
51	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»		1	15.03		15.03		15.03		Проектор, ПК, презентации	П - Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. П - Подготавливать электронную презентацию проекта. К - Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
52	Подсчёт затрат на изготовление		1	15.03		15.03		15.03			
53	Заключительный этап		1	05.04		05.04		05.04			
54	Презентация и защита творческого проекта		1	05.04		05.04		05.04			
	5. Художественные ремесла		10								
	5.1. Вязание крючком		5 часов								
55	Вязание и современная мода. Материалы и инструменты для вязания.		1	12.04		12.04		12.04	Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Инструменты: крючки, ножницы	П - Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Л - Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. П,К - Находить и представлять информацию об истории вязания	
56	Основные петли при вязании крючком		1	12.04		12.04		12.04			
57	Условные обозначения при вязании крючком		1	19.04		19.04		19.04			
58	Вязание полотна		1	19.04		19.04		19.04			
59	Вязание по кругу		1	26.04		26.04		26.04			
	5.2. Вязание спицами		5 часов								
60	Набор петель на спицы	Компьютер и его влияние на здоровье	1	26.04		26.04		26.04	Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Инструменты: спицы, ножницы	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 - Создавать схемы для вязания с помощью ПК	
61	Вязание спицами узоров из лицевых петель		1	03.05		03.05		03.05			
62	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель		1	03.05		03.05		03.05			
63	Вязаный аксессуар крючком или спицами		1	10.05		10.05		10.05			

64	Изготовление аксессуара		1	10.05		10.05		10.05			
	6.1. Исследовательская и созидательная деятельность		4 часа								
65	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»		1	17.05		17.05		17.05		Проектор, ПК, электронные материалы из медиапособия. Образец проекта и проектного изделия	П - Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. П,К - Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
66	Презентация и защита творческого проекта		1	17.05		17.05		17.05			
67	Составление портфолио. Разработка электронной презентации		1	24.05		24.05		24.05	Проектор, ПК, презентации	П - Оформлять портфолио и пояснительную записку к итоговому творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. П,К - Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект	
68	Презентация и защита комплексного творческого проекта		1	24.05		24.05		24.05			
	Итого		68								

№ уро ка	Содержание (разделы, темы)	Вопрос ОБЖ	Кол -во часов	6г		6д		6е		Материально- техническое оснащение	Универсальные учебные действия (П – познавательные, Л – личностные, К – коммуникативные, Р – регулятивные), проекты, ИКТ- компетенции, межпредметные понятия
				дата							
				план	факт	план	план	факт	факт		
	1. Введение		1								
1	Введение. Вводный инструктаж по охране труда		1	01.09		01.09		01.09		Оборудование мастерской, объекты труда учащихся, электронные средства обучения	П - Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомиться с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.
	2. Технологии домашнего хозяйства		3								
	2.1. Интерьер жилого дома		1 час								
2	Интерьер жилого дома	Здоровый образ жизни и профилактика утомления	1	01.09		01.09		01.09		Проектор, ПК, план 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»
	2.2. Комнатные растения в интерьере		2 часа								
3	Комнатные растения в интерьере		1	08.09		08.09		08.09		Проектор, ПК, комнатные растения	П - 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. Л - Знакомиться с профессией садовник
4	Технологии выращивания комнатных растений		1	08.09		08.09		08.09			

	6. Технологии творческой и опытнической деятельности		14							
	6.1. Исследовательская и созидательная деятельность		4 часа							
5	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»		1	15.09		15.09		15.09	Проектор, ПК, презентации	П - Выполнять проект по разделу «Технологии 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	Оформление пояснительной записки к творческому проекту		1	15.09		15.09	15.09			
7	Оформление портфолио к творческому проекту		1	22.09		22.09	22.09	Проектор, ПК, презентации		
8	Презентация и защита творческого проекта		1	22.09		22.09	22.09			
	3. Кулинария		14							
	3.1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря		4 часа							
9	Правила безопасной работы. Кулинарная обработка рыбы		1	29.09		29.09		29.09	Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Кухонная посуда, инвентарь, холодильник, электрополотенце. Приспособления для нарезки. 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. П - Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
10	Кулинарная обработка нерыбных продуктов моря		1	29.09		29.09	29.09			
11	Технология приготовления блюда из рыбы		1	06.10		06.10	06.10			
12	Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов		1	06.10		06.10	06.10			

											Л - Знакомиться с профессией повар. П, К - Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов К - Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы).
	3.2. Блюда из мяса		4 часа								
13	Кулинарная обработка мяса		1	13.10		13.10		13.10		Проектор, ПК, презентация из школьного медиа ресурса. Кухонная посуда, инвентарь, холодильник, электрополотенце. Плакаты БПТ №10,13,14,16	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 – 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. П,К -Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам К - Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы).
14	Тепловая обработка мяса		1	13.10		13.10		13.10			
15	Технология приготовления блюда из мяса		1	20.10		20.10		20.10			
16	Приготовление мясного блюда с гарниром		1	20.10		20.10		20.10			
	3.3. Блюда из птицы		2 часа								
17	Кулинарная обработка мяса птицы		1	27.10		27.10		27.10	Кухонная посуда, инвентарь, холодильник, электрополотенце Плакаты безопасных приемов труда №10,13,14,16	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	
18	Технология приготовления блюд из птицы		1	27.10		27.10		27.10			

										из птицы. Сервировать стол К - Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы).
	3.4. Заправочные супы		2 часа							
19	Заправочные супы		1	10.11		10.11		10.11		Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Кухонная посуда, инвентарь, холодильник, электрополотенце Плакаты безопасных приемов труда №10,13,14,16
20	Приготовление супа		1	10.11		10.11		10.11		
	3.5. Приготовление обеда		2 часа							
21	Меню обеда. Приготовление обеда.			17.11		17.11		17.11		Кухонные посуда, инвентарь и приспособления. Столовая посуда
22	Сервировка стола к обеду			17.11		17.11		17.11		
	6.1. Исследовательская и созидательная деятельность		2 часа							

23	Творческий проект по разделу «Кулинария»		1	24.11		24.11		24.11		Проектор, ПК, презентации	П - Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. К - Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
24	Презентация и защита творческого проекта		1	24.11		24.11		24.11			
	4. Создание изделий из текстильных материалов		26								
	4.1. Свойства текстильных материалов		2 часа								
25	Текстильные материалы из химических волокон		1	01.12		01.12		01.12		Схема «Классификация текстильных волокон», коллекция «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
26	Изучение свойств материалов из химических волокон		1	01.12		01.12		01.12			
	4.2. Конструирование швейных изделий		4 часа								
27	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.		1	08.12		08.12		08.12		Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Чертежные инструменты и приспособления	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 основы плечевой изделия с цельнокроеным рукавом.
28	Снятие мерок		1	08.12		08.12		08.12			
29	Построение чертёжа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.		1	15.12		15.12		15.12			
30	Построение чертёжа основы изделия		1	15.12		15.12		15.12			

											П,К - Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
	4.3. Моделирование швейных изделий		2 часа								
31	Моделирование плечевой одежды		1	22.12		22.12		22.12		Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Чертежные инструменты и приспособления, ножницы	П - 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. Л - Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
32	Подготовка выкройки к раскрою		1	22.12		22.12		22.12			
	4.4. Швейная машина		2 часа								
33	Машинная игла. Машинная строчка. Правила безопасной работы	Оказание первой помощи при травмах	1	12.01		12.01		12.01		Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Бытовая швейная машина. Плакаты безопасных приемов труда № 4, 5	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. 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 - Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. П,К - Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц
34	Выполнение прорезной петли, пришивание пуговицы		1	12.01		12.01		12.01			
	4.5. Технология изготовления швейных изделий		16 часов								
35	Раскладка выкроек на ткани		1	19.01		19.01		19.01		Выкройки.	П - Выполнять экономную раскладку

36	Раскрой швейного изделия.		1	19.01		19.01		19.01		Швейные инструменты и приспособления для раскроя	выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Л - Знакомиться с профессией закройщик
37	Дублирование деталей. Ручные работы		1	26.01		26.01		26.01		Оборудование для ВТО. Ручные инструменты и приспособления. Плакаты безопасных приемов труда №1,2,3,6	П - 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. П, Р - Овладеть безопасными приёмами труда.
38	Ручные операции		1	26.01		26.01		26.01			
39	Машинные операции		1	02.02		02.02		02.02		Швейное оборудование, инструменты и приспособления. Плакаты БПТ №4,5,6	П - Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. П, Р - Овладеть безопасными приёмами труда.
40	Машинные швы		1	02.02		02.02		02.02			
41	Подготовка к примерке плечевой одежды		1	09.02		09.02		09.02		Швейное оборудование, инструменты и приспособления	П - Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. П,К - Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. П - Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. П - Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Р, Л- Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Л - Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
42	Проведение примерки плечевой одежды		1	09.02		09.02		09.02			
43	Обработка мелких деталей		1	16.02		16.02		16.02			
44	Обработка средне-го, плечевых швов		1	16.02		16.02		16.02			
45	Обработка нижних срезов рукавов		1	23.02		23.02		23.02			
46	Обработка горловины		1	23.02		23.02		23.02			
47	Обработка застежки		1	01.03		01.03		01.03			
48	Обработка боковых срезов, отрезного изделия		1	01.03		01.03		01.03			
49	Обработка нижнего среза		1	08.03		08.03		08.03		Швейное оборудование, инструменты и приспособления Образцы проектных изделий	
50	Окончательная отделка изделия		1	08.03		08.03		08.03			
6.1. Исследовательская и			4 часа								

	созидательная деятельность										
51	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»		1	15.03		15.03		15.03		Проектор, ПК, презентации	П - Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. П - Подготавливать электронную презентацию проекта. К - Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
52	Подсчёт затрат на изготовление		1	15.03		15.03		15.03			
53	Заключительный этап		1	05.04		05.04		05.04			
54	Презентация и защита творческого проекта		1	05.04		05.04		05.04			
	5. Художественные ремесла		10								
	5.1. Вязание крючком		5 часов								
55	Вязание и современная мода. Материалы и инструменты для вязания.		1	12.04		12.04		12.04	Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Инструменты: крючки, ножницы	П - Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Л - Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. П,К - Находить и представлять информацию об истории вязания	
56	Основные петли при вязании крючком		1	12.04		12.04		12.04			
57	Условные обозначения при вязании крючком		1	19.04		19.04		19.04			
58	Вязание полотна		1	19.04		19.04		19.04			
59	Вязание по кругу		1	26.04		26.04		26.04			
	5.2. Вязание спицами		5 часов								
60	Набор петель на спицы	Компьютер и его влияние на здоровье	1	26.04		26.04		26.04	Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Инструменты: спицы, ножницы	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 - Создавать схемы для вязания с помощью ПК	
61	Вязание спицами узоров из лицевых петель		1	03.05		03.05		03.05			
62	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель		1	03.05		03.05		03.05			
63	Вязаный аксессуар крючком или спицами		1	10.05		10.05		10.05			
64	Изготовление аксессуара		1	10.05		10.05		10.05			

№ ур о ка	Содержание (разделы, темы)	Вопрос ОБЖ	Кол -во часов	7а		7б		7в		Материально- техническое оснащение	Универсальные учебные действия (П – познавательные, Л – личностные, К – коммуникативные, Р – регулятивные), проекты, ИКТ-компетенции, межпредметные понятия
				дата							
				план	факт	план	факт	план	факт		
	1. Введение		1								
1	Введение. Инструктаж по охране труда		1	04.09		04.09		03.09		Оборудование мастерской, объекты труда учащихся, электронные средства обучения	П - Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомиться с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.
	2. Технологии домашнего хозяйства		2								
	2.1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Гигиена жилища		2 час								П - 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.
2	Освещение жилища. Предметы искусства, коллекции в интерьере		1	04.09		04.09		03.09		Проектор, ПК, презентации	Л - Знакомиться с профессией дизайнер П - Выполнять генеральную уборку кабинета технологии.
3	Гигиена жилища	Общие правила оказания первой помощи	1	11.09		11.09		10.09		Инструменты, СИЗ для уборки	П,К - Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. П - Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
	3. Электротехника		1								
	3.1. Бытовые электроприборы		1 час								
4	Бытовые		1	11.09		11.09		10.09		Бытовые	П - Изучать потребность в бытовых

	электроприборы								электроприборы мастерской	электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. П,К - Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. П - Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
	7. Технологии творческой и опытнической деятельности		18							
	7.1. Исследовательская и созидательная деятельность		4 часа							
5	Проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»		1	18.09		18.09		17.09	Проектор, ПК, презентации	П - Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». К - Защищать творческий проект. П - Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.
6	Оформление пояснительной записки к проекту		1	18.09		18.09		17.09	Проектор, ПК, презентации	
7	Оформление портфолио к проекту		1	25.09		25.09		24.09	Проектор, ПК, презентации	
8	Презентация и защита проекта		1	25.09		25.09		24.09	Проектор, ПК, презентации	
	4. Кулинария		12							
	4.1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов		2 час							
9	Блюда из молока и кисломолочных продуктов		1	02.10		02.10		01.10	Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса.	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
10	Приготовление блюда из молока или творога		1	02.10		02.10		01.10	Кухонная посуда, инвентарь, холодильник, электрополотенце. Плакаты безопасных приемов труда №10,13,14,16	

										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
	4.2. Изделия из жидкого теста		2 час							
11	Изделия из жидкого теста		1	09.10		09.10		08.10	Проектор, ПК, презентация из школьного медиа-ресурса. Кухонная посуда, инвентарь, холодильник, электрополотенце. Плакаты БПТ №10,13,14,16	П - Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого 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
12	Приготовление изделий из жидкого теста		1	09.10		09.10		08.10		
	4.3. Виды теста и выпечки		4 час							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
13	Виды теста и выпечки		1	16.10		16.10		15.10	презентация из школьного медиа-ресурса. Кухонная посуда, инвентарь, холодильник, электрополотенце. Плакаты БПТ №10,13,14,16	
14	Технология приготовления изделий из теста		1	16.10		16.10		15.10		
15	Технология приготовления изделий из песочного теста		1	23.10		23.10		22.10		
16	Приготовления изделий из песочного теста		1	23.10		23.10		22.10		
	4.4. Сладости, десерты, напитки		2 час							

17	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков		1	30.10		30.10		29.10		Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Кухонная посуда, инвентарь, холодильник, электрополотенце Плакаты безопасных приемов труда №10,13,14,16	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. 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	30.10		30.10		29.10			
	4.5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет		2 час								
19	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет		1	13.11		13.11		12.11		Кухонные посуда, инвентарь и приспособления. Столовая посуда	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	Разработка приглашения для гостей		1	13.11		13.11		12.11			
	7.1. Исследовательская и созидательная деятельность		4 часа								
21	Проект по разделу «Кулинария»		1	20.11		20.11		19.11		Проектор, ПК, презентации	П - Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. П,К - Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
22	Оформление пояснительной записки к проекту		1	20.11		20.11		19.11			
23	Оформление портфолио к проекту		1	27.11		27.11		26.11			
24	Презентация и защита проекта		1	27.11		27.11		26.11			

	5. Создание изделий из текстильных материалов		20							
	5.1. Свойства текстильных материалов		2 час							
25	Свойства текстильных материалов		1	04.12		04.12		03.12	Схема «Классификация текстильных волокон», коллекция «Волокна». 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	04.12		04.12		03.12		
	5.2. Конструирование швейных изделий		2 час							
27	Снятие мерок		1	11.12		11.12		10.12	Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Чертежные инструменты и приспособления	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		1	11.12		11.12		10.12		
	5.3. Моделирование швейных изделий		2 час							
29	Моделирование поясной одежды.		1	18.12		18.12		17.12	Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Чертежные инструменты и приспособления, 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 выкройках
30	Выкройки из журналов мод		1	18.12		18.12		17.12		
	5.4. Швейная машина		2 час							
31	Технология машинных работ	Оказание первой	1	25.12		25.12		24.12	Швейное оборудование,	П - Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с

		помощи при наружном кровотечении							инструменты и приспособления. Плакаты БПТ №4,5,6	открытым срезом.
32	Изготовление образцов машинных швов		1	25.12		25.12		24.12		
	5.5. Технология изготовления швейных изделий		12 часов							
33	Раскрой поясной одежды.		1	15.01		15.01		14.01	Выкройки. Швейные инструменты и приспособления для раскроя	П - Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия.
34	Дублирование деталей.		1	15.01		15.01		14.01		Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.
35	Технология ручных работ	Оказание первой помощи при ушибах и переломах	1	22.01		22.01		21.01	Оборудование для ВТО. Ручные инструменты и приспособления. Плакаты безопасных приемов труда №1,2,3,6	Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку.
36	Изготовление образцов ручных швов		1	22.01		22.01		21.01		Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах.
37	Подготовка примерки поясного изделия		1	29.01		29.01		28.01		Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.
38	Проведение примерки поясного изделия		1	29.01		29.01		28.01		П,К- Проводить примерку проектного изделия.
39	Технология обработки поясного изделия после примерки		1	05.02		05.02		04.02	Швейное оборудование, инструменты и приспособления	П - Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.
40	Обработка среднего шва юбки		1	05.02		05.02		04.02	Образцы проектных изделий	Р,Л - Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
41	Обработка боковых срезов и пояса		1	12.02		12.02		11.02		П,К - Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки
42	Обработка верхнего среза		1	12.02		12.02		11.02		
43	Обработка нижнего среза.		1	19.02		19.02		18.02		
44	Окончательная отделка		1	19.02		19.02		18.02		

	изделия										
	7.1. Исследовательская и созидательная деятельность		4 часа								
45	Проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»		1	26.02		26.02		25.02		Проектор, ПК, презентации	П - Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. П, К - Составлять доклад к защите творческого проекта. К - Защищать творческий проект
46	Оформление пояснительной записки к проекту		1	26.02		26.02		25.02			
47	Оформление портфолио к проекту		1	04.03		04.03		03.03			
48	Презентация и защита проекта		1	04.03		04.03		03.03			
	6. Художественные ремесла		14								
	6.1. Ручная роспись тканей		2 час								
49	Ручная роспись тканей		1	11.03		11.03		10.03		Ткань, набор для росписи, пяльцы, 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 по ткани		1	11.03		11.03		10.03			
	6.2. Вышивание		12 часов								
51	Ручные стежки швы на их основе		1	18.03		18.03		17.03		Ручные инструменты и приспособления. Плакаты безопасных приемов труда №1,2,3,6	П - 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.
52	Выполнение образцов швов прямого, петлеобразного		1	18.03		18.03		17.03			
53	Выполнение образцов швов петельного		1	01.04		01.04		31.03			
54	Выполнение образцов		1	01.04		01.04		31.03			

	швов крестообразного										Л - Знакомиться с профессией вышивальщица. П, К - Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом
55	Вышивание счетными швами		1	08.04		08.04		07.04			
56	Выполнение образца вышивки швом крест		1	08.04		08.04		07.04			
57	Вышивание атласной гладью		1	15.04		15.04		14.04			
58	Выполнение образца вышивки штриховой гладью		1	15.04		15.04		14.04			
59	Швы французский узелок и рококо		1	22.04		22.04		21.04			
60	Выполнение образцов вышивки		1	22.04		22.04		21.04			
61	Вышивание лентами		1	29.04		29.04		28.04			
62	Выполнение образца вышивки лентами		1	29.04		29.04		28.04			
	7.1. Исследовательская и созидательная деятельность		6 часов								
63	Проект по разделу «Художественные ремесла»		1	06.05		06.05		05.05		Проектор, ПК, электронные материалы из медиасобия. Образец проекта и проектного изделия	П - Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. П - Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. К - Защищать творческий проект
64	Оформление пояснительной записки к проекту		1	06.05		06.05		05.05			
65	Оформление портфолио к проекту		1	13.05		13.05		12.05			
66	Презентация и защита проекта		1	13.05		13.05		12.05			
67	Портфолио.		1	20.05		20.05		19.05		Проектор, ПК, презентации	П - Оформлять портфолио и пояснительную записку к итоговому творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. К - Защищать творческий проект
68	Защита комплексного творческого проекта		1	20.05		20.05		19.05			
	Итого		68								

	электроприборы										
4	Бытовые электроприборы		1	10.09		10.09				Бытовые электроприборы мастерской	П - Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. П,К - Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. П - Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
	7. Технологии творческой и опытнической деятельности		18								
	7.1. Исследовательская и созидательная деятельность		4 часа								
5	Проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»		1	17.09		17.09				Проектор, ПК, презентации	П - Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». К - Защищать творческий проект. П - Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.
6	Оформление пояснительной записки к проекту	1	17.09		17.09						
7	Оформление портфолио к проекту	1	24.09		24.09						
8	Презентация и защита проекта	1	24.09		24.09						
	4. Кулинария		12								
	4.1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов		2 час								
9	Блюда из молока и кисломолочных продуктов		1	01.10		01.10				Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Кухонная посуда, инвентарь, холодильник, электроплотенце. Плакаты безопасных приемов труда	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.
10	Приготовление блюда из молока или творога	1	01.10		01.10						

									№10,13,14,16	<p>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.</p> <p>Л - Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.</p> <p>П,К - Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>
	4.2. Изделия из жидкого теста		2 час							
11	Изделия из жидкого теста		1	08.10		08.10			Проектор, ПК, презентация из школьного медиа-ресурса. Кухонная посуда, инвентарь, холодильник, электрополотенце. Плакаты БПТ №10,13,14,16	<p>П - Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда.</p> <p>П,К - Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов</p>
12	Приготовление изделий из жидкого теста		1	08.10		08.10				
	4.3. Виды теста и выпечки		4 час							<p>П - Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.</p> <p>Р - Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки.</p> <p>П,Р - Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>П - Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.</p> <p>Л - Знакомиться с профессией кондитер.</p> <p>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</p>
13	Виды теста и выпечки		1	15.10		15.10		Проектор, ПК, Презентация из школьного медиа-ресурса. Кухонная посуда, инвентарь, холодильник, электрополотенце. Плакаты БПТ №10,13,14,16		
14	Технология приготовления изделий из теста		1	15.10		15.10				
15	Технология приготовления изделий из песочного теста		1	22.10		22.10				
16	Приготовления изделий из песочного теста		1	22.10		22.10				
	4.4. Сладости,		2 час							

десерты, напитки											
17	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков		1	29.10		29.10				Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Кухонная посуда, инвентарь, холодильник, электрополотенце Плакаты безопасных приемов труда №10,13,14,16	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. 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	29.10		29.10					
	4.5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет		2 час								
19	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет		1	12.11		12.11				Кухонные посуда, инвентарь и приспособления. Столовая посуда	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	Разработка приглашения для гостей		1	12.11		12.11					
	7.1. Исследовательская и созидательная деятельность		4 часа								
21	Проект по разделу «Кулинария»		1	19.11		19.11				Проектор, ПК, презентации	П - Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. П,К - Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
22	Оформление пояснительной записки к проекту		1	19.11		19.11					
23	Оформление портфолио к проекту		1	26.11		26.11					
24	Презентация и защита		1	26.11		26.11					

	проекта										
	5. Создание изделий из текстильных материалов		20								
	5.1. Свойства текстильных материалов		2 час								
25	Свойства текстильных материалов		1	03.12		03.12				Схема «Классификация текстильных волокон», коллекция «Волокна». 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	03.12		03.12					
	5.2. Конструирование швейных изделий		2 час								
27	Снятие мерок		1	10.12		10.12				Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Чертежные инструменты и приспособления	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		1	10.12		10.12					
	5.3. Моделирование швейных изделий		2 час								
29	Моделирование поясной одежды.		1	17.12		17.12				Проектор, ПК, презентация из школьного медиаресурса. Чертежные инструменты и приспособления, 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 выкройках
30	Выкройки из журналов мод		1	17.12		17.12					
	5.4. Швейная машина		2 час								
31	Технология машинных	Оказание	1	24.12		24.12				Швейное	П - Изготавливать образцы машинных швов:

	работ	первой помощи при наружном кровотечении							оборудование, инструменты и приспособления. Плакаты БПТ №4,5,6	краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом.
32	Изготовление образцов машинных швов		1	24.12		24.12				
	5.5. Технология изготовления швейных изделий		12 часов							
33	Раскрой поясной одежды.		1	14.01		14.01			Выкройки. Швейные инструменты и приспособления для раскроя	П - Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия.
34	Дублирование деталей.		1	14.01		14.01				Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.
35	Технология ручных работ	Оказание первой помощи при ушибах и переломах	1	21.01		21.01			Оборудование для ВТО. Ручные инструменты и приспособления. Плакаты безопасных приемов труда №1,2,3,6	Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку.
36	Изготовление образцов ручных швов		1	21.01		21.01				Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектное изделие. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектное изделие или образцах.
37	Подготовка примерки поясного изделия		1	28.01		28.01				Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.
38	Проведение примерки поясного изделия		1	28.01		28.01				П,К- Проводить примерку проектного изделия.
39	Технология обработки поясного изделия после примерки		1	04.02		04.02			Швейное оборудование, инструменты и приспособления	П - Устранять дефекты после примерки.
40	Обработка среднего шва юбки		1	04.02		04.02			Образцы проектных изделий	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.
41	Обработка боковых срезов и пояса		1	11.02		11.02				Р,Л - Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
42	Обработка верхнего среза		1	11.02		11.02				П,К - Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки
43	Обработка нижнего среза.		1	18.02		18.02				
44	Окончательная отделка		1	18.02		18.02				

	изделия										
	7.1. Исследовательская и созидательная деятельность		4 часа								
45	Проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»		1	25.02		25.02				Проектор, ПК, презентации	П - Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. П, К -Составлять доклад к защите творческого проекта. К - Защищать творческий проект
46	Оформление пояснительной записки к проекту		1	25.02		25.02					
47	Оформление портфолио к проекту		1	03.03		03.03					
48	Презентация и защита проекта		1	03.03		03.03					
	6. Художественные ремесла		14								
	6.1. Ручная роспись тканей		2 час								
49	Ручная роспись тканей		1	10.03		10.03				Ткань, набор для росписи, пальцы, 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 по ткани		1	10.03		10.03					
	6.2. Вышивание		12 часов								
51	Ручные стежки швы на их основе		1	17.03		17.03				Ручные инструменты и приспособления. Плакаты безопасных приемов труда №1,2,3,6	П - 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.
52	Выполнение образцов швов прямого, петлеобразного		1	17.03		17.03					
53	Выполнение образцов швов петельного		1	31.03		31.03					
54	Выполнение образцов		1	31.03		31.03					

	швов крестообразного									Л - Знакомиться с профессией вышивальщица. П, К - Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом
55	Вышивание счетными швами		1	07.04		07.04				
56	Выполнение образца вышивки швом крест		1	07.04		07.04				
57	Вышивание атласной гладью		1	14.04		14.04				
58	Выполнение образца вышивки штриховой гладью		1	14.04		14.04				
59	Швы французский узелок и рококо		1	21.04		21.04				
60	Выполнение образцов вышивки		1	21.04		21.04				
61	Вышивание лентами		1	28.04		28.04				
62	Выполнение образца вышивки лентами		1	28.04		28.04				
	7.1. Исследовательская и созидательная деятельность		6 часов							
63	Проект по разделу «Художественные ремесла»		1	05.05		05.05			Проектор, ПК, электронные материалы из медиасредств. Образец проекта и проектного изделия	П - Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.
64	Оформление пояснительной записки к проекту		1	05.05		05.05				П - Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта.
65	Оформление портфолио к проекту		1	12.05		12.05				К - Защищать творческий проект
66	Презентация и защита проекта		1	12.05		12.05			Проектор, ПК, презентации	
67	Портфолио.		1	19.05		19.05				П - Оформлять портфолио и пояснительную записку к итоговому творческому проекту.
68	Защита комплексного творческого проекта		1	19.05		19.05				Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. К - Защищать творческий проект
	Итого		68							

№ ур ока	Содержание (разделы, темы)	Кол -во часов	8а		8б		8в		8г		Материально- техническое оснащение	Универсальные учебные действия (П – познавательные, Л – личностные, К – коммуникативные, Р – регулятивные), проекты, ИКТ-компетенции, межпредметные понятия
			дата									
			план	факт	план	факт	план	факт	план	факт		
	1. Введение	1										
1	Введение. Инструктаж по охране труда	1	03.09		03.09		03.09		04.09		Оборудование мастерской, объекты труда учащихся, электронные средства обучения	П - Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомиться с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.
	6. Технологии творческой и опытнической деятельности	9										
	6.1. Исследовательская и созидательная деятельность	1 час										
2	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1	10.09		10.09		10.09		11.09		Проектор, ПК, учебник, ЦОР из банка ресурсов кабинета	П - Знакомиться с профессиональным проектированием, с его этапами
	2. Технологии домашнего хозяйства	2										
	2.1. Экология жилища	1 час										
3	Экология жилища	1	17.09		17.09		17.09		18.09		Проектор, ПК, учебник, ЦОР из банка ресурсов кабинета	П - Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды. Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
	2.2. Водоснабжение и канализация в доме	1 час										
4	Системы водоснабжения и	1	24.09		24.09		24.09		25.09		Проектор, ПК, презентации	

	канализации										
	3. Электротехника	12									
	3.1. Бытовые электроприборы	6 час									
5	Применение электроэнергии	1	01.10		01.10		01.10		02.10	Проектор, ПК, учебник, ЦОР из банка ресурсов кабинета	П,Р - Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения
6	Электронагревательные приборы	1	08.10		08.10		08.10		09.10	Электронагревательные приборы мастерской	
7	Отопительные электроприборы	1	15.10		15.10		15.10		16.10	Отопительные приборы мастерской	
8	Работа электроприборов	1	22.10		22.10		22.10		23.10	Электроприборы мастерской	
9	Электронные приборы	1	29.10		29.10		29.10		30.10	Электронные приборы мастерской	
10	Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов	1	12.11		12.11		12.11		13.11	Электросчетчик	
	3.2. Электромонтажные и сборочные технологии	4 часа									
11	Электрический ток и его использование	1	19.11		19.11		19.11		20.11	Проектор, ПК, учебник, ЦОР из банка ресурсов кабинета	П - Читать простые электрические схемы. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования.
12	Электрические цепи	1	26.11		26.11		26.11		27.11	Чертежные инструменты, проектор, ПК	
13	Электроизмерительные приборы	1	03.12		03.12		03.12		04.12	Амперметр, вольтметр	
14	Чтение простой электрической схемы	1	10.12		10.12		10.12		11.12	Проектор, ПК, учебник, ЦОР из банка ресурсов	

	Исследовательская и созидательная деятельность	часов										
27	Обоснование темы творческого проекта	1	31.03		31.03		31.03		01.04		Проектор, ПК, презентации из ЦОР кабинета	<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. Выполнять проект и анализировать результаты работы.</p> <p>П,К - Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта</p>
28	Изучение информации по проблеме, формирование базы данных.	1	07.04		07.04		07.04		08.04			
29	Разработка, выбор лучшего варианта решения проблемы	1	14.04		14.04		14.04		15.04		Проектор, ПК, презентации из ЦОР кабинета	
30	Выполнение проекта	1	21.04		21.04		21.04		22.04			
31	Анализ результатов работы	1	28.04		28.04		28.04		29.04		Проектор, ПК, презентации из ЦОР кабинета	
32	Оформление пояснительной записки	1	05.05		05.05		05.05		06.05			
33	Презентация и защита проекта	1	12.05		12.05		12.05		13.05		Проектор, ПК, презентации уч-ся	
34	Портфолио за курс технологии	1	19.05		19.05		19.05		20.05			
	Итого	34										<p>П - Оформлять портфолио к итоговому проекту.</p> <p>К - Защищать творческий проект</p>