

Приложение к основной образовательной программе  
основного общего образования  
МАОУ СОШ №8

**Программа  
учебного предмета  
«Технология»  
(направление «Технология ведения дома»)  
5-8 класс  
основного общего образования**

Составитель:  
Голубева С.Б. учитель  
технологии  
I квалификационная категория

г.о. Красноуральск 2015 г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена на основе нормативных правовых документов:

### **Источники составления программы.**

- Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897)
- Закон «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями)
- Примерная программа по технологии для обучающихся 5-8 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
- Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: М.В.Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.

ПРОГРАММЫ: Тищенко А.Т., Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология.

Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г.

Программа по предмету «Технология» выполняет следующие функции:

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

Программа разработана **в целях:**

- 1) определения содержания и структуры учебного материала, последовательности его изучения, пути формирования системы знаний, умений и способов деятельности, развития, воспитания и социализации учащихся;
- 2) обеспечения достижения обучающимися результатов обучения в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами.

Отличительной особенностью программы является изменение количества часов. В авторской программе под редакцией Тищенко А.Т. на изучение раздела «Электротехника» в 5 классе отведен 1 час, в разделе «Технологии домашнего хозяйства» в 6 классе – 3 часа, в раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» в 5,6 классе – 21 час. В данной рабочей программе на изучение раздела «Электротехника» в 5 классе отведено 2 часа, в разделе «Технологии домашнего хозяйства» в 6 классе – 4 часа, в раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» в 5,6 классе – 20 часов.

### **Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

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

В данной программе изложено основное направление технологии «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Выбор направления обучения школьников не должен проводиться по половому признаку; а должен исходить из интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий.

Независимо от изучаемых технологий 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, предпринимательства;
- 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.

В результате изучения технологии обучающиеся

ознакомятся:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

овладеют:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;

- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что 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. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала учебного года.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой

деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

### **Цели изучения учебного предмета «Технология»**

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

1. формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
2. освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
3. 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;
4. 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;
5. овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
6. развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
7. формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
8. 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;
9. профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

### **Место учебного предмета «Технология» в базисном учебном плане**

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — 70 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 7 и 8 классах — 35 ч из расчёта 1 ч в неделю. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счёт резерва времени в базисном (образовательном) учебном плане.

### **Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

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

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и

- эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получат возможность ознакомиться:

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

Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия; В развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электро-безопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

### **Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета «Технология»**

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

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

- 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 с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- 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.

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- 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;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- 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.

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

**в познавательной сфере:**

- 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 также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- 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;

- 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 технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

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

- 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 алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

#### **в трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; 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;

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

- 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; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

#### **в мотивационной сфере:**

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

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

#### **в эстетической сфере:**

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- 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:**

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

#### **в физиолого-психологической сфере:**

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

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### Содержание программы 5 класс

#### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2ч)**

##### **Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 ч)**

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

#### **Раздел «Электротехника» (2 ч)**

##### **Тема 1. Бытовые электроприборы (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

#### **Раздел «Кулинария» (14 ч)**

##### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1 ч)**

*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, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

##### **Тема 2. Физиология питания (1 ч)**

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

### **Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (2 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

### **Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (4 ч)**

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

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

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

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

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

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие

сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно-практические и 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.

#### **Тема 6. Блюда из яиц (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)**

#### **Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч)**

*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 и практические работы.*

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

#### **Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке,

сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 3. Швейная машина (4 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками.

Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

### **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)**

*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 (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 впод- гибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.  
Изготовление образцов ручных и машинных работ.  
Проведение влажно-тепловых работ.  
Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

## **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)**

### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и 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.

### **Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

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

### **Тема 3. Лоскутное шитьё (4 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (20 ч)**

*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» и др.

## **Содержание программы 6 класс**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)**

#### **Тема 1. Интерьер жилого дома (1 ч)**

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

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».

Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

#### **Тема 2. Комнатные растения в интерьере (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о фито дизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения 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, декоративно цветущие комнатные, декоративно цветущие горшечные, кактусы и сук календы. Виды растений по внешним данным: злак видные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

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

## **Раздел «Кулинария» (14 ч)**

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

### **Тема 2. Блюда из мяса (4 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

### **Тема 3. Блюда из птицы (2 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление блюда из птицы.

### **Тема 4. Заправочные супы (2 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление заправочного супа.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### **Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

### **Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 4. Швейная машина (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (12 ч)**

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

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

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

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

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

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

Окончательная обработка изделия.

## **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)**

### **Тема 1. Вязание крючком (4 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

## **Тема 2. Вязание спицами (4 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (21 ч)**

*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» и др.

## **Содержание программы 7 класс**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)**

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

#### **Тема 2. Гигиена жилища (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная

(влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

## **Раздел «Электротехника» (1 ч)**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы (1 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

## **Раздел «Кулинария» (5 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

### **Тема 2. Изделия из жидкого теста (1 ч)**

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

### **Тема 3. Виды теста и выпечки (1 ч)**

*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. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста.

Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

#### **Тема 4. Сладости, десерты, напитки (1 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление сладких блюд и напитков.

#### **Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (1 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (8 ч)**

#### **Тема 1. Свойства текстильных материалов (1 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

#### **Тема 2. Конструирование швейных изделий (1 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

#### **Тема 3. Моделирование швейных изделий (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Тема 4. Швейная машина (1 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

#### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (4 ч)**

*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.

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

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

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

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

#### **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)**

##### **Тема 1. Ручная роспись тканей (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

##### **Тема 2. Вышивание (6 ч)**

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 ч)**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (10 ч)**

*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.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

## **Содержание программы 8 класс**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)**

#### **Тема 1. Экология жилища (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

#### **Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме (2 ч)**

*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 и практические работы.*

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома.

Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

## **Раздел «Электротехника» (12 ч)**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы (6 ч)**

*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 срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

### **Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч)**

*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, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

### **Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 ч)**

*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 и практические работы.*

Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

## **Раздел «Семейная экономика» (6 ч)**

### **Тема 1. Бюджет семьи (6 ч)**

*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.

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

### **Тема 1. Сферы производства и разделение труда (2 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

### **Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и 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.

## **Раздел «Технологии творческой и опытно-исследовательской деятельности» (8 ч)**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)**

*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.

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

## Тематический план 5 – 8 класс

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий.

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

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и крае обметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучающиеся в школе.

Часы раздела "Технологии творческой и опытнической деятельности" в 5-8 классе включены в каждый изучаемый раздел, т.к учащиеся выполняют 4 творческих проектов.

Разделы и темы программы	Кол-во часов по классам			
	5 кл.	6 кл.	7 кл.	8 кл.
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (12 ч)</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
Тема 1. Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
Тема 2. Интерьер жилого дома	-	2	-	-
Тема 3. Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	1	-
Тема 5. Гигиена жилища	-	-	1	-
Тема 6. Экология жилища	-	-	-	2
Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	2
<b>Раздел «Электротехника» (15 ч)</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>12</b>
Тема 1. Бытовые электроприборы	2	-	1	6
Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	4
Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	2
<b>Раздел «Кулинария» (33 ч)</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>5</b>	<b>-</b>
Тема 1. Санитария и гигиена на кухне	1	-	-	-
Тема 2. Физиология питания	1	-	-	-
Тема 3. Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-
Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-
Тема 5. Блюда из овощей и фруктов	4	-	-	-
Тема 6. Блюда из яиц	2	-	-	-
Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к	2	-	-	-

завтраку				
Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	4	-	-
Тема 9. Блюда из мяса	-	4	-	-
Тема 10. Блюда из птицы	-	2	-	-
Тема 11. Заправочные супы	-	2	-	-
Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	2	-	-
Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	1	-
Тема 14. Изделия из жидкого теста	-	-	1	-
Тема 15. Виды теста и выпечки	-	-	1	-
Тема 16. Сладости, десерты, напитки	-	-	1	-
Тема 16. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-	-	1	-
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (52 ч)</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>8</b>	<b>-</b>
Тема 1. Свойства текстильных материалов	4	2	1	-
Тема 2. Конструирование швейных изделий	4	4	1	-
Тема 3. Швейная машина	4	2	1	-
Тема 4. Технология изготовления швейных изделий	10	12	4	-
Тема 3. Моделирование швейных изделий	-	2	1	-
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (24ч)</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>-</b>
Тема 1. Декоративно-прикладное искусство	2	-	-	-
Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	-	-	-
Тема 3. Лоскутное шитьё	4	-	-	-
Тема 4. Вязание крючком	-	4	-	-
Тема 5. Вязание спицами	-	4	-	-
Тема 6. Ручная роспись тканей	-	-	2	-
Тема 7. Вышивание	-	-	6	-
<b>Раздел «Семейная экономика» (6 ч)</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
Тема 1. Бюджет семьи				6
<b>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
Тема 1. Сферы производства и разделение труда				2
Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера				2
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (58 ч)</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>8</b>
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность	20	20	10	8
	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>35</b>

## Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»

Направление «Технологии ведения дома»

### Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

### Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

### Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты;
- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

### **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

Выпускник научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

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

## **Материально-техническое обеспечение рабочей программы**

### **Учебно-методический комплект**

1. ПРОГРАММЫ: Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г.
2. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 5 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2013.
3. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 6 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2014.
4. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 7 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2014.
5. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 8 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2011.

### **Дидактические пособия**

1. Модели женских юбок. Под редакцией Александровой Г.Н.
2. Технология женской легкой одежды. Составитель Труханова А.Т
3. Ткани. Обработка. Уход. Окраска. Аппликация. Батик. Составитель И.Журавлева.

4. Самоучитель по конструированию и моделированию одежды. Книга в 2 частях. Составитель Л.Я.Красникова-Аксенова.
5. Экспресс-подготовка закройщика. Автор Т.А.Сунцова
6. Школа шить. Изготовление одежды от раскроя до отделки. Составитель О.Озерова.
7. Как шить красиво. Чудесные аксессуары для дома. Популярное издание.
8. Азбука вязания. Учимся вязать крючком. Автор Е.Борисова
9. Все о вязании. От совета до секрета. Автор С Мещерякова.
10. Узоры вязания на спицах и крючком. Составители: С.С.Павлович, А.И.Шпаковская
11. Уроки рукоделия. От простого к сложному. Составители: А.А.Власова, И.Ю. Карельская
12. 100 лучших моделей оригами. Составители: И.С.Ильин, С.Д.Ильин
13. Ткань в интерьере. Ламбрекены. Занавески. Чехли для мебели
14. Шитье и рукоделие. Энциклопедия. Составители: И.А. Андреева, А.Л. Грекулова, А.А.Загребаева.
15. Как украсить стол за 10 минут: оригинальное решение.

### **Печатные демонстрационные пособия**

1. Комплект тематических таблиц по кулинарии.
2. Комплект тематических таблиц по изготовлению швейных изделий.
3. Комплект тематических таблиц по материаловедению.
4. Комплект тематических таблиц по машиноведению.

### **Натуральные объекты**

1. Коллекция "Хлопок"
2. Коллекция "Лен"
3. Коллекция "Волокна животного происхождения"

### **Технические средства обучения.**

1. Классная магнитная доска
2. Настенная доска с приспособлением для крепления наглядности
3. Компьютер.
4. Мультимедийный проектор.
5. Экран.
6. Колонки.
7. Проигрыватель.
8. Фотоаппарат

### **Цифровые образовательные ресурсы.**

1. [http://pulset.ru/tov/find14\\_a1.php?id=33520](http://pulset.ru/tov/find14_a1.php?id=33520) сайт Троицкая швейная фабрика
2. <http://www.live174.ru/catalog/?categoryid=70&id=1649> Музей декоративно-прикладного искусства
3. <http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
4. <http://www.liveinternet.ru/users/4746406/post245547892/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
5. [http://www.liveinternet.ru/users/hedgehog\\_wife/post234674706/](http://www.liveinternet.ru/users/hedgehog_wife/post234674706/)  
<http://www.liveinternet.ru/users/4905782/post232935806/> Дедкова Н. Н. Русский народный костюм: учебное пособие

6. <http://festival.1september.ru/articles/531129/> Конструкция и декор предметов народного быта
7. [http://rodonews.ru/news\\_1282664628.html](http://rodonews.ru/news_1282664628.html)  
[http://kirovold.ru/content.php?page=adrursij\\_rus&id=32](http://kirovold.ru/content.php?page=adrursij_rus&id=32) Культура дома
8. [http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi\\_kulinariya5-8kl.doc](http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi_kulinariya5-8kl.doc)  
Контрольная работа по теме «Кулинария»
9. <http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209> Тест по теме «Технология обработки тканей, материаловедение»

**Календарно-тематический план**  
**по курсу «Технология 5 класс»**

условные обозначения, используемые в таблице:

**ОНЗ** – урок «открытия» новых знаний

**ОН** – урок общеметодологической направленности

**к/п** – компьютерная презентация

**ОУиР** – урок отработки умений и рефлексии

**ЗСТ** – здоровьесберегающая технология

**ПР** – практическая работа

**ЛР** – лабораторная работа

<b>I. Технологии ведения дома – 60 часов</b>											
<b>Регулятивные УУД:</b>			<b>Познавательные УУД:</b>			<b>Коммуникативные УУД:</b>			<b>Личностные УУД:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• принятие учебной цели;</li> <li>• выбор способов деятельности;</li> <li>• планирование организации контроля труда;</li> <li>• организация рабочего места;</li> <li>• выполнение правил гигиены учебного труда.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• сравнение;</li> <li>• анализ;</li> <li>• систематизация;</li> <li>• мыслительный эксперимент;</li> <li>• практическая работа;</li> <li>• усвоение информации с помощью компьютера;</li> <li>• работа со справочной литературой;</li> <li>• работа с дополнительной литературой</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.</li> <li>• умение выделять главное из прочитанного;</li> <li>• слушать и слышать собеседника, учителя;</li> <li>• задавать вопросы на понимание, обобщение</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• самопознание;</li> <li>• самооценка;</li> <li>• личная ответственность;</li> <li>• адекватное реагирование на трудности</li> </ul>		
№ п/п	раздел, учебная тема	кол во час	дата		освоение предметных знаний (базовые понятия)	вид деятельности обучающихся	оборудовани урока	педагоги ческая технолог	тип урока		
			план	факт							
<b><u>1. Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа</u></b>											
1- 2	Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения	2			Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Краткая формулировка задачи	- Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте; - Ознакомление с понятиями «проект», «основные компоненты проекта», «этапы проектирования»	к/п «Творчески й проект»	ЗСТ проектн ого обучени	ОНЗ проектног о обучения		

	проектов.				проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности.			я ИКТ	
<b><u>2. Оформление интерьера – 4 часа</u></b>									
<b>запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой»</b>									
3-4	Интерьер и планировка кухни-столовой. Эскиз кухни-столовой.	2			Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о «кухни с островом» - Выполнение эскиза кухни-столовой - Соблюдение правил ТБ		СТ ИКТ	ОН ЛР№1
5-6	Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	2			Бытовые электроприборы на кухне. Общие сведения о бытовых СВЧ-печах и холодильниках, о принципах работы, видах и правилах эксплуатации.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений понятий по теме; - Ознакомление с историей СВЧ-печей - Поиск информации в Интернете о уходе за холодильником - Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ ИКТ	ОН ЛР№1
<b><u>3. Кулинария – 10 часов</u></b>									
<b>запуск 2-го проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»</b>									
7-8	Санитария и гигиена. Здоровое питание.	2			Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений понятий по теме;			ОН ЛР№2

				при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления.	- Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витаминах, содержащихся в овощах и фруктах; - Определение качества питьевой воды; - Соблюдение правил ТБ	Т-1; Т-5;  к/п «Физиология питания»	ЗСТ ИКТ	
9-10	Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.	2		Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, какао. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Канапе, сэндвич, диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений понятий по теме; - Приготовление бутербродов, горячих напитков - Поиск информации в Интернете о пользе напитка из цикория - Определение свежести яиц - Приготовление блюда из яиц - Соблюдение правил ТБ	Т-17; Т-31; Т-19; ИК 5-1; ИК 5-2  к/п «Бутерброды»  к/п «Блюда из яиц»	ЗСТ ИКТ	ОН ПРН <sup>2</sup>  ПРН <sup>3</sup>  ЛРН <sup>5</sup>  ПРН <sup>7</sup>
11-12	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2		Крупы, бобовые и макаронные изделия, требования к их качеству. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений понятий по теме; - Изучение упаковки из-под крупы и макаронных изделий - Приготовление блюда из крупы и макаронных изделий - Поиск информации в Интернете о истории и рецепте приготовления «гурьевской каши» - Соблюдение правил ТБ	Т-16; КК 6-2; П-9  к/презент-и «Макаронные изделия» «Крупы и бобовые»	ЗСТ  развивающего обучения	ОН  ЛРН <sup>3</sup> ПРН <sup>4</sup>
13-14	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная	2		Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений понятий по теме; - Приготовление салата из сырых овощей, блюд из вареных овощей - Поиск информации в Интернете о	Т-15; КЗ 5-1  к/п «Овощи»,	ЗСТ  развиваю	ОН  ПРН <sup>5</sup> ПРН <sup>6</sup>

	обработка овощей.				Первичная и тепловая обработки овощей, салат, заправка	заболеваниях цинга и куриная слепота причинах их возникновения и мерах профилактики - Соблюдение правил ТБ	«Овощи и блюда из них»	щего обучения	
15	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1			Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. Сервировка, салфетка, этикет	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов - Складывание столовых салфеток - Выполнение сервировки стола к завтраку - Соблюдение правил ТБ	Т-9; Т-11; КК 5-4; ДМ 5-1; памятка к/п «Сервировка стола к завтраку»	ЗСТ ИКТ развивающего обучения	ОН ПР №8
16	<i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».</i>	1				- Работа с тестовым материалом		технологического контроля	развивающего контроля

#### **4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 42 часа**

**запуск 3-го проекта** возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака»

17 - 18	Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.	2			Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений понятий по теме; - Определение долевой нити в ткани - Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. - Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани - Изучение свойств тканей из хлопчатобумажной пряжи - Соблюдение правил ТБ	коллекция волокон, образцы переплетений, КЗ 5-2 к/п	ИКТ развивающего обучения	урок-исследование ЛР№6 ЛР№7 ЛР№8 ЛР№9
---------	---	---	--	--	--	---	---	---------------------------	---

					Натуральное, лубяное волокно; х/б, льняная ткань; пряжение, ткачество, долевая и поперечная нити, полотняное переплетение, кромка, гигроскопичность		«Растительные волокна»  «Материаловедение»		
19 - 20	Изготовление выкроек	2			Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Линии талии и бедер, мерки, <i>Ст, Сб, Ди, Дн</i> ; конструирование модель, моделирование	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений понятий по теме; - Определение размеров швейного изделия - Снятие мерок и изготовление выкройки - Поиск информации в Интернете о истории фартука-передника, юбки - Соблюдение правил ТБ	Т-26; ИК 6-3; ИК 6-4 к/п «Конструирование фартука»	ЗСТ	ОУиР ПРН№9
21 - 22	Раскрой швейного изделия	2			Расчет количества ткани на изделие. Декатирование. Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей выкройки на ткани. Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия. Выпады, дефекты ткани, направленный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений понятий по теме; - Подготовка ткани к раскрою, - Настил ткани, - Раскладка выкроек, - Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы, - Выкраивание деталей швейного изделия - Соблюдение правил ТБ	Т-8; памятка	ЗСТ	ОУиР ПРН№10
23 - 24	Швейные ручные работы	2			Терминология ручных работ. Сметывание, наметывание, заметывание, пришивание, обметывание, выметывание	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений понятий по теме; - Выполнение прямого стежка, - Перенос линий выкройки на детали кроя, - Изготовление образцов ручных работ - Соблюдение правил ТБ	настенные транспортеры  «Терминология»; набор образцов с ручными операциями П-1;	ИКТ ЗСТ	ОУиР ПРН№11

							П-2;		
25 - 26	Бытовая швейная машина.	2			<p>Виды машин, применяемых в швей-ной промышленности. Бытовая уни-версальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их преимущества и недостатки. Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Безопасные приемы труда на швейной машине. Платфор-ма, нитепритягиватель, рукав, катушечный стержень, прижимная лапка, двигатель ткани, шпульный колпачок, маховое колесо, фронтальная доска, ручной привод, челночный механизм, регуляторы длины стежка и натяжения верхней нити</p>	<p>- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений понятий по теме; - Намотка нижней нитки на шпульку - Заправка верхней и нижней ниток - Выведение нижней нитки наверх - Выполнение строчек с изменением длинны стежка - Соблюдение правил ТБ</p>	<p>Т-4; Т-18; Т-32; Т-А; Т-В;  к/презент-и «Машинове- дение»;  «История создания швейной машины»</p>	<p>ЗСТ  развиваю щего обучения  ИКТ</p>	<p>ОУиР  ЛРН№10</p>
27 - 28	Основные операции при машинной обработке изделия.	2			<p>Соединительныеи отделочные машинные швы; Стачной шов вразутюжку и взаутюжку; краевые швы с открытым срезом, с открытым обметанным срезом, с закрытым срезом</p>	<p>- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений понятий по теме; - Изготовление образцов машинных работ: обметывание, стачивание, застрачивание - Соблюдение правил ТБ</p>	<p>настенные транспорт ы «Термиоло - гия»; набор образцов с машинными операциями</p>	<p>ЗСТ</p>	<p>ОУиР  ПРН№12</p>
29	Влажно – тепловая обработка ткани.	1			<p>Терминология влажно-тепловых работ. Декатировать, отутюжить, разутюжить, приутюжить, заутюжить.</p>	<p>- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений понятий по теме; - Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить - Соблюдение правил ТБ</p>	<p>настенные транспорт «Термиоло гия»; П-1; П-2; КЗ 5-10</p>	<p>ИКТ ЗСТ</p>	<p>ОУиР  ПРН№13</p>

30	<i>Промежуточный мониторинг</i>	1				- работа с тестовым материалом		технология тестового контроля	развивающего контроля
31 - 32	Машинные швы	2			Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о значении старинного слова «тачать» - Выполнение стачных швов вразутку и взаутюжку4 - Выполнение краевых швов вподгибку с открытым и закрытым срезами - Соблюдение правил ТБ	образцы машинных швов	ЗСТ	ОУиР ПР
<b>Технология изготовления швейных изделий (рабочей одежды) – 14 часов</b>									
33 - 34	Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.	2			Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом - Соблюдение правил ТБ	КК 6-9; Т-14; Т-44; ИК 6-5; КЗ 6-3	ЗСТ	ОУиР ПР
35 - 36	Изготовления и оформление карманов	2			Изготовления и оформление карманов	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Изготовления и оформление карманов - Соблюдение правил ТБ	Т-14;		ОУиР ПР
37 - 38	Соединение карманов с нижней частью фартука.	2			Соединение карманов с нижней частью фартука.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соединение карманов с нижней частью фартука. - Соблюдение правил ТБ	Т-14;	ЗСТ	ОУиР ПР

39 - 40	Обработка верхнего среза фартука.	2			Обработка верхнего среза фартука. Мягкие складки	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка верхнего среза фартука. - Соблюдение правил ТБ	Т-14;	ЗСТ	ОУиР ПР
41 - 42	Обработка пояса.	2			Обработка пояса.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка пояса. - Соблюдение правил ТБ	Т-14;	ЗСТ	ОУиР ПР
43 - 44	ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	2			ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - ООИ. ВТИ изделия. - Проведение контроля и оценки качества готового изделия. - Соблюдение правил ТБ	КК 6-13; КЗ 6-3	ЗСТ	ОУиР ПР
45 - 46	Обработка проектного материала	2			Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Последовательность изготовления изделия. Эргонометрические требования. ТБ.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка проектного материала		ЗСТ	урок-исследование ПРН№14

**Художественные ремёсла – 12 часов**

**запуск 4-го проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»**

47 - 48	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции	2			Виды Д-П искусства: вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, ковроткачество. Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений понятий по теме; - Поиск информации в Интернете с народных промыслах, о способах украшения праздничной одежды в	К-Р-1 (виды ручного вышивания); Т-6	ИКТ	ОНЗ
---------------	---	---	--	--	---	---	---	-----	-----

				и динамичная, ритмическая и пластическая композиции; Ритм, симметрия, асимметрия; Фактура, текстура, колорит, стилизация	Старину;	к/п «Вышивка»		
49 - 50	Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.	2		Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о видах орнаментов; - Создание композиции в графическом редакторе	Цветовой круг	ИКТ	ПРН№15  урок творчества
51 - 52	Лоскутное шитье	2		История создания изделий из лоскута. Орнамент в д-п искусстве. Геометрический орнамент. Возможность лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений понятий по теме; - Поиск информации в Интернете об истории лоскутного шитья; - Выполнение образцов лоскутных узоров - Соблюдение правил ТБ	образцы, шаблоны, П-6; П-4; П-5 к/п «Построение узоров в лоскутной пластике»	ИКТ	ОНЗ  ПРН№16
53 - 54	Раскрой элементов. Соединение деталей изделия.	2		Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Лоскутная мозаика	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Изготовление шаблонов; - Выкраивание деталей; - Соединение деталей кроя - Соблюдение правил ТБ	П-3; Т-10; КК 5-13; ИК 5-12; образцы	ЗСТ	ОУиЗ  ПР
55 - 56	Сборка изделия.	2		Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ	Т-10; КК 5-11 ИК 5-12; образцы	ЗСТ	ОУиЗ  ПР
57	Декоративная и окончательная отделки изделий.	1		Декоративная и окончательная отделки изделий. Окантовочная полоса	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Выполнение стежки,	ИК 5-11; КЗ 5-3; КЗ 5-7	ЗСТ	ОУиЗ  ПР

						аппликации - Соблюдение правил ТБ			
58	<i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»</i>	1				- работа с тестовым материалом		технология тестового контроля	развивающего контроля

## II. Индустриальные технологии – 10 часов

### Технология ручной обработки древесины и древесных материалов

#### запуск 5-го проекта «Сувенир из проволоки»

<b>Регулятивные УУД:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• принятие учебной цели;</li> <li>• выбор способов деятельности;</li> <li>• планирование организации контроля труда;</li> <li>• организация рабочего места;</li> <li>• выполнение правил гигиены учебного труда.</li> </ul>		<b>Познавательные УУД:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сравнение;</li> <li>• анализ;</li> <li>• систематизация;</li> <li>• мыслительный эксперимент;</li> <li>• практическая работа;</li> <li>• усвоение информации с помощью компьютера;</li> <li>• работа со справочной литературой;</li> <li>• работа с дополнительной литературой</li> </ul>		<b>Коммуникативные УУД:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.</li> <li>• умение выделять главное из прочитанного;</li> <li>• слушать и слышать собеседника, учителя;</li> <li>• задавать вопросы на понимание, обобщение</li> </ul>		<b>Личностные УУД:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• самопознание;</li> <li>• самооценка;</li> <li>• личная ответственность;</li> <li>• адекватное реагирование на трудности</li> </ul>	
---	--	---	--	---	--	--	--

№ п/п	раздел, учебная тема	кол во час	дата		освоение предметных знаний (базовые понятия)	вид деятельности обучающихся	оборудование урока	педагогическая технология	тип урока
			план	факт					
59-60	Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы	2			Древесина, свойства и области применения. Пиломатериалы, свойства и области применения. Виды древесных материалов,	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений понятий по теме; - Поиск информации в Интернете	ЗСТ	ИКТ	ОНЗ

				свойства и области применения. Пороки древесины. Отходы древесины и их рациональное использование.	о пиломатериалах и древесных материалов			
61 - 62	Обработка металлов и искусственных материалов. Тонколистовой металл и проволока.	2		Металлы и их свойства. Конструкционные металлы и их сплавы. Черные и цветные металлы. Профессии, связанные с добычей и производством металлов. Виды, свойства и способы получения искусственных материалов. Экологическая безопасность при изготовлении, применении и утилизации искусственных материалов	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о видах обработки металлов и искусственных материалов		ИКТ ЗСТ	ОНЗ
63 - 64	Технология изготовления изделий из проволоки	2		Организация рабочего места. Изготовление деталей по эскизу. Визуальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Изготовление изделий из проволоки; - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ ИКТ	ОУиЗ ПР
65 - 66	Технология сборки изделий из проволоки	2		Организация рабочего места. Сборка изделия по эскизу. Визуальный контроль качества изделия. Выявление дефектов и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Выполнение сборки изделий из проволоки - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ	ОУиЗ ПР
67 - 68	ДОИ и ООИ изделия из проволоки	2		Декоративная отделка изделия. Окончательная отделка изделия. Самооценка и взаимооценка готового изделия.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Проведение ДОИ и ООИ из проволоки - Соблюдение правил ТБ		ЗСТ	ОУиЗ ПР

**1. Творческая проектная деятельность (завершение) – 2 часа**

69	<i>Итоговый мониторинг.</i>	1				- работа с тестовым материалом		технологии тестового контроля	развива ющего контрол я
70	Защита проекта	1			Публичные выступления обучаю- щихся с обоснованием представляе-мых объектов	- Защита проекта;		проектног обучения ИКТ	урок творчеств а
<b>всего:</b>		<b>70</b>							
<b>Итого:</b>		<b>70 часов</b>							

**Календарно-тематический план  
по курсу «Технология 6 класс»**

№	п/п	Тема урока	Основное содержание темы, термины и понятия	Формы работы	Освоение предметных знаний	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	Личностные	Календарные сроки
<b>Фаза запуска (совместное проектирование и планирование учебного года)</b>										
<b>Вводное занятие</b>										<b>2 ч</b>
1	1-2	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие.	Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии.	Лекция.	Знать правила ТБ, уметь использовать их на практике	Выделяют и формулируют познавательную цель. Выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости и от конкретных условий.	Составляют план и последовательность действий.	Определяют цели и функции участников, способы взаимодействия.	Проявление эмоционального настроения	
<b>Фаза постановки и решения системы учебных задач</b>										
<b>тема 1 Кулинария</b>										<b>16 ч</b>
2	3-4	Минеральные вещества и их значение для	Содержание минеральных и питательных веществ в	Лабораторная работа. .	Знать о значении минеральных веществ	Развитие и структурирование образности,	Принимают познавательную цель, сохраняют	Умение строить монологическое	Знание основ здорового образа жизни и	

		здоровья. Суточная потребность и содержание в продуктах.	продуктах и их роль в жизнедеятельности человека, суточная потребность в них. Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питания		для здоровья человека, суточной потребности в них. Уметь рассчитывать количество и состав продуктов.	умения делать выводы.	ее при выполнении учебных действий, регулируют весь процесс их выполнения и четко выполняют требования познавательной задачи.	высказывание, владение диалогической формой речи.	здоровьесберегающих технологий.	
3	5-6	Блюда из молока и молочных продуктов. Кисломолочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления.	Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения. Кисломолочные продукты и особенности их приготовления.	Теоретическое исследование.	Ценность для человека молока и продуктов из него, условия и сроки хранения, технология приготовления блюд.	Устанавливают причинно-следственные связи.	Ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно.	Адекватно используют речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции.	Экологическое сознание	
4	7-8	Приготовление блюд из молочных продуктов.	Приготовление салатов с применением творога и сыра.	Практикум.	Свойства молочных продуктов.	Выбирают основания и критерии для сравнения, сериации, классификации	Ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и	Планируют общие способы работы.	Признание ценности здоровья своего и других людей	

						объектов.	усвоено, и того, что еще неизвестно.			
5	9-10	Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии.	Пищевая ценность рыбы и других морепродуктов. Признаки доброкачественности. Технология первичной и тепловой обработки.	Практическая работа.	Пищевая ценность рыбы и морепродуктов, использование, признаки свежести рыбы, технология и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы.	Выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости и от конкретных условий.	Сличают способ и результат своих действий с заданным эталоном, обнаруживают отклонения и отличия от эталона.	Определяют цели и функции участников, способы взаимодействия. Обмениваются знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений.	Устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции	
6	11-12	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий.	Практическая работа.	Знать виды круп, бобовых и макаронных изделий, правила варки каш, бобовых и макаронных изделий.	Выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости и от конкретных условий.	Сличают способ и результат своих действий с заданным эталоном, обнаруживают отклонения и отличия от эталона.	Устанавливают рабочие отношения, учатся эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации.	Устойчивый познавательный интерес и становление смысла образующей функции	

7	13 - 14	Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности.	Обеспечение сохранности продуктов и способы обеззараживания воды в походных условиях, меры противопожарной безопасности, способы разогрева пищи в походе. Расчет стоимости и количества продуктов	Практическая работа.	Правила пожарной безопасности, способы хранения продуктов, обеззараживания воды и приготовление пищи в походе.	Выражают структуру задачи разными средствами.	Сличают способ и результат своих действий с заданным эталоном, обнаруживают отклонения и отличия от эталона.	Развивают умение интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми.	Устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции
8	15 - 16	Заготовка продуктов. Квашение капусты	Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения заготовок.	Практическая работа.	Иметь представление о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов. Знать условия и сроки хранения квашеных продуктов, правила первичной	Выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий.	Ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно.	Описывают содержание совершаемых действий с целью ориентировки и предметно-практической или иной деятельности.	Устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции

					обработки овощей перед засолкой .					
<b>Тема 2 Рукоделие Лоскутное Шитье 8 часов</b>										
9	17 - 18	Возможность и лоскутного шитья. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике.	История создания изделий из лоскута. Понятие об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции. Пэчворк и мода. Инструменты и материалы, подготовка к работе.	Практическая работа.	Иметь представление о технике пэчворка, орнаменте, симметрии и композиции. Уметь выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты.	Проводят анализ способов решения задачи с точки зрения их рациональности и экономичности.	Определяют последовательность промежуточных целей с учетом конечного результата.	Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении проблем, учатся владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка.	Умеют строить планы	
10	19 - 20	Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с	Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические	Практическая работа	Знать о необходимости припусков для обработки,	Анализируют объект, выделяя существенные и несущественные	Ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что	Адекватно используют речевые средства для дискуссии и аргументации	Умеют слушать в соответствии с целевой установкой	

		учетом направления долевой нити и припусков на швы.	фигуры, подбора и изготовления шаблонов. Правила раскроя с учетом направления долевой и рисунка.		их величине и правилах раскроя.	нные признаки.	уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно.	и своей позиции.		
1 1	21 - 22	Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье.	Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия .	Практическая работа.	Знать правила сборки полотна, уметь ими пользоваться	. Выражают смысл ситуации различным и средствами (рисунки, символы, схемы, знаки).	Самостоятельно формулируют познавательную цель и строят действия в соответствии с ней.	С достаточной полнотой и точностью выражают свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации.	Принимают и сохраняют учебную цель и задачу	
1 2	23 - 24	Соединение лоскутной основы с подкладкой.	Особенности соединения лоскутной основы с подкладкой.	Практическая работа	Знать правила соединения подкладки с основой, уметь выполнять эти правила.	Применяют методы информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств.	Определяют последовательность промежуточных целей с учетом конечного результата.	Умеют (или развивают способность) с помощью вопросов добывать недостающую информацию	Осваивают общекультурное наследие	
<b>Тема 3 Элементы материаловедения 2 часа</b>										
1	25	Производство	Получение	Лабораторн	Иметь	Выбирают	Сличают	Описывают	Активизация	

3	- 26	о и свойство тканей из волокон животного происхождения. Саржевое и атласное переплетение нитей в тканях.	натуральных шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства волокон натурального животного происхождения и тканей из них.	ая работа	представление о видах и методах получения натуральных волокон, процесс их переработки в нити и ткани	наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий.	способ и результат своих действий с заданным эталоном, обнаруживают отклонения и отличия от эталона.	содержание совершаемых действий с целью ориентировки и предметно-практической или иной деятельности.	имевшихся ранее знаний	
<b>Тема 4 Элементы машиноведения 4 часа</b>										
1 4	27 - 28	Техника безопасности и работы на швейной машине. Регуляторы бытовой швейной машины. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани.	Правила ТБ работы на швейной машине. Устройство и принцип действия регуляторов. Правила подбора игл и ниток	Практическая работа.	Знать назначение, устройство и принцип действия регуляторов, уметь подбирать иглы и нити в зависимости от вида ткани	Выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий.	Сличают способ и результат своих действий с заданным эталоном, обнаруживают отклонения и отличия от эталона.	Описывают содержание совершаемых действий с целью ориентировки и предметно-практической или иной деятельности.	активное погружение в тему	
1 5	29 - 30	Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами иглы.	Неполадки в работе швейной машины, правила регулировки, замена иглы	Практическая работа.	Знать причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины,	Выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости	Сличают способ и результат своих действий с заданным эталоном,	Описывают содержание совершаемых действий с целью ориентировки	активное погружение в тему	

		Регулировка машинной строчки.			правила регулирования машинной строчки.	и от конкретных условий.	обнаруживают отклонения и отличия от эталона.	предметно-практической или иной деятельности.		
<b>Тема 5 Конструирование и моделирование одежды 22 часа</b>										
1 6	31 - 32	Требования к легкому женскому платью Ткани и отделки, применяемые для юбок. Конструкция юбок и снятие мерок для построения чертежа.	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, Ткани и виды отделок для юбок.	Комбинированный	Требования, предъявляемые к легкому платью, ткани и виды отделок, правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания.	Выражают смысл ситуации различным и средствами (рисунки, символы, схемы, знаки).	Определяют последовательность промежуточных целей с учетом конечного результата.	Умеют (или развивают способность) с помощью вопросов добывать недостающую информацию.	активное погружение в тему	
1 7	33 - 34	Построение основы чертежа юбки в М 1:4 и в натуральную величину.	Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки.	Практическая работа	Представление об условных графических изображениях деталей и изделий, последовательность построения чертежа юбки	Выбирают основания и критерии для сравнения, сериации, классификации объектов.	Ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно.	Умеют представлять конкретное содержание и сообщать его в письменной и устной форме.	Развивают пространственное мышление, воображение.	
1	35	.	Форма. Стиль,	Практическая	Представлен	Извлекают	Ставят	Умеют	Осмысление	

8	- 36	Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. Моделирование юбки выбранного фасона машины к работе.	силуэт, особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки к раскрою.	ая работа.	ие о форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры. Способы моделирования и правила подготовки выкройки к раскрою.	необходимую информацию из прослушанных текстов различных жанров.	учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно.	представлять конкретное содержание и сообщать его в письменной и устной форме.	темы нового материала и основных вопросов подлежащих усвоению	
1 9	37 - 38	Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани	Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полосу.	Практическая работа.	Правила раскладки деталей на ткани. Экономичная раскладка тканей.	Анализируют условия и требования задачи.	Сличают способ и результат своих действий с заданным эталоном, обнаруживают отклонения и отличия от эталона.	Устанавливают рабочие отношения, учатся эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации.	формирование умения оценивать задачи	
2 0	39 - 40	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях	Способы прокладывания контурных и контрольных точек и линий.	Практическая работа.	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей	Применяют методы информационного поиска, в том числе с помощью	Выделяют и осознают то, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению,	Умеют (или развивают способность) с помощью вопросов добывать недостающую	Развитие понимания общекультурного наследия	

		кроя.			кроя.	компьютерных средств.	осознают качество и уровень усвоения.	ю информацию		
2 1	41 - 42	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей	Практическая работа.	Умение сметывать детали кроя.	Выбирают вид графической модели, адекватной выделенным смысловым единицам.	Принимают познавательную цель, сохраняют ее при выполнении учебных действий, регулируют весь процесс их выполнения и четко выполняют требования познавательной задачи.	Описывают содержание совершаемых действий с целью ориентировки и предметно-практической или иной деятельности.	Умение пользоваться полученными знаниями на практике	
2 2	43 - 44	Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, исправление недочетов.	Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов.	Практическая работа.	Применение на практике правил проведения примерки и способов исправления дефектов.	Выражают смысл ситуации различными средствами (рисунки, символы, схемы, знаки).	Самостоятельно формулируют познавательную цель и строят действия в соответствии с ней.	Описывают содержание совершаемых действий с целью ориентировки и предметно-практической или иной деятельности.	Умение пользоваться полученными знаниями на практике	
2	45	Виды	Назначение и	Практическая	Назначение,	Выражают	Предвосхищ	Используют	Формируется	

3	- 46	машинных швов, их назначение и конструкция . Технология их выполнения.	конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условное и графическое обозначение и технология выполнения.	ая работа.	конструкция , технология выполнения машинных швов. Умение выполнять их.	смысл ситуации различным и средствами (рисунки, символы, схемы, знаки).	ают результат и уровень усвоения (какой будет результат?).	адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей и побуждений.	умение высказывать свое отношение к новому материалу, выразить эмоции	
2 4	47 - 48	Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки. Обработка боковых швов и застежки юбки.	Правила стачивания вытачек, кокеток, складок, и деталей обработки края, обработки застежки.	Практическая работа.	Умение стачивать вытачки, детали края, и обрабатывать кокетки, складки, застежку.	Выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий.	Ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно.	Обмениваются знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений.	Формируется мотивация к обучению и целенаправленной деятельности	
2 5	49 - 50	Обработка верхнего и нижнего срезов.	Способы обработки верхнего и нижнего срезов.	Практическая работа.	Способы применения обработки верхнего и нижнего срезов.	Выбирают, сопоставляют и обосновывают способы решения задачи.	Ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно.	Описывают содержание совершаемых действий с целью ориентировки и предметно-практической или иной деятельности.	Воспринимают и осмысливают учебный материал	

2 6	51 - 52	Особенност и влажно- тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей и ТБ ВТО. Контроль качества и оценка изделия.	Особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества.	Практичес- кая работа.	Особенност и ВТО шерстяных и шелковых тканей, правила ТБ при ВТО.	Выбирают наиболее эффективн ые способы решения задачи в зависимост и от конкретны х условий.	Ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно.	Описывают содержание совершаемы х действий с целью ориентировк и предметно- практическо й или иной деятельност и.	Воспринимаю т и осмысляют учебный материал		
<b>Тема 6 Технология ведения дома 4 часа</b>											
2 7	53 - 54	Современны е средства ухода и защиты одежды и обуви. Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей	Современные средства ухода и защиты одежды и обуви, правила закладки вещей на хранение.	Лабораторн о- практическ ая работа	Средства ухода и защиты одежды и обуви, правила хранения вещей.	Выполняют операции со знаками и символами.	Сличают способ и результат своих действий с заданным эталонем, обнаружива ют отклонения и отличия от эталона.	Описывают содержание совершаемы х действий с целью ориентировк и предметно- практическо й или иной деятельност и.	Воспринимаю т и осмысляют учебный материал		
2 8	55 - 56	Оборудован ие и приспособле ния для влажной и сухой уборки, , последовате льность	Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки, последовательн ая уборка квартиры.	Лабораторн ая работа.	Способы применения оборудовани я и приспособле ний для уборки, правила проведения .	Проводят анализ способов решения задачи с точки зрения их рациональн ости и	Сличают способ и результат своих действий с заданным эталонем, обнаружива ют	Умеют (или развивают способность) с помощью вопросов добывать недостающую информацию	Воспринимаю т и осмысляют учебный материал		

		уборки квартиры.				экономичн ости.	отклонения и отличия от эталона. продукта.			
<b>Тема 6 Электротехнические работы 2 часа</b>										
2 9	57 - 58	Электрическ ие и их элементы. Правила эксплуатаци и бытовых электрическ их электроприб оров. Профессии, связанные с электричест вом.	Виды соединения элементов в электроцепях, условные изображения на схемах. Правила эксплуатация бытовых приборов, оказание помощи при ударе током. Профессии электриков.	Лабораторн ая работа.	Правила безопасност и и эксплуатаци и бытовых электроприб оров, оказание первой помощи, профессии, связанные с электричест вом.	Проводят анализ способов решения задачи с точки зрения их рациональн ости и экономичн ости.	Сличают способ и результат своих действий с заданным эталонном, обнаружива ют отклонения и отличия от эталона.	Устанавлива ют рабочие отношения, учатся эффективно сотрудничат ь и способствов ать продуктивно й кооперации.	Воспринимаю т и осмыслиют учебный материал	
<b>Тема 7 Творческое проектирование 8 часов</b>										
3 0	59 - 60	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения .Организаци онно- подготовите льный период.	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационн о- подготовительн ый этап (выбор темы, обсуждение, обоснование выбора,	. Консультац ия.	Уметь выбирать посильную и необходиму ю работу; аргументиро ванно защищать свой выбор; делать эскизы и подбирать	. Осуществл яют поиск и выделение необходим ой информаци и. Выделяют и формулиру ют	Определяют последовате льность промежуточ ных целей с учетом конечного результата.	Планируют общие способы работы. Обменивают ся знаниями между членами группы для принятия эффективны х совместных	Проявляют эмоционально е отношение к учебно- познавательн ой деятельности.	

			разработка эскиза, подбор материалов и приспособлений , литературы). Составление последовательности выполнения.		материал для выполнения.	проблему. Самостоятельно создают алгоритмы деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.		решений.		
3 1	61 - 62	Выполнение проекта. Конструирование, моделирование, изготовление изделий.	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделий.	Практическая работа.	Уметь конструировать, моделировать, выполнять намеченные работы.	Выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий.	Самостоятельно формулируют познавательную цель и строят действия в соответствии с ней.	Умеют (или развивают способность) брать на себя инициативу в организации совместного действия. Умеют (или развивают способность) с помощью вопросов добывать недостающую информацию.	Формирование готовности к равноправному сотрудничеству	
3	63	Технологиче	Конструирован	Практическ	Уметь	Выбирают	Самостоятел	Умеют (или	Формировани	

2	- 64	ский этап выполнения проекта.	ие базовой модели. Моделирование, изготовление изделий.	ая работа.	конструировать, моделировать, выполнять намеченные работы.	наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости и от конкретных условий	бно формулируют познавательную цель и строят действия в соответствии и с ней.	развивают способность) брать на себя инициативу в организации совместного действия. Умеют (или развивают способность) с помощью вопросов	е готовности к равноправному сотрудничеству
3 3	65 - 66	Оценка работы и защита проекта.	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.	Презентация знаний.	Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее.	Анализируют объект, выделяя существенные и несущественные признаки.	Оценивают достигнутый результат. .	С достаточной полнотой и точностью выражают свои мысли в соответствии и с задачами и условиями коммуникации. Адекватно используют речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции.	Развитие потребности в самореализации, социальном признании

									Умеют представлять конкретное содержание и сообщать его в письменной и устной форме. Интересуются чужим мнением и высказывают свое.		
<b>Рефлексивная фаза</b>											
<b>Итоговое занятие.</b>											<b>2 ч</b>
3 4	67 - 68	Итоговое занятие. Выставка творческих работ и достижений учащихся.	Методы самоконтроля и критерии оценки выполненных работ.	Письменный опрос.	Знать пройденный материал и уметь применять полученные знания.	Структурируют знания.	Осознают качество и уровень усвоения.	Умеют представлять конкретное содержание и сообщать его в письменной и устной форме.	Формирование позитивной самооценки		
3 5	69 - 70	Повторно обобщающий урок	Методы самоконтроля и критерии оценки выполненных работ.	Урок – игра. Групповая работа	Знать пройденный материал и уметь применять полученные знания.	Структурируют знания.	Осознают качество и уровень усвоения.	Умеют представлять конкретное содержание и сообщать его в устной форме.	Формирование позитивной самооценки		

**Календарно-тематический план**  
**по курсу «Технология 7 класс»**

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля, измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Дата проведения	
									план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1–2	ВВОДНЫЙ УРОК (2 часа)	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок	2	Беседа	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса	<b>Знать</b> правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте <b>Иметь представление</b> о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе	Опрос			
3–4	КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 часа)	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая помощь при них	2	Комбинированный	Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых	<b>Знать:</b> – о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; – источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями. <b>Иметь представление:</b> – о средствах профилактики	Опрос	Признаки доброкачественности и продуктов		

					отравлениях	инфекций и отравлений; – первой помощи при них				
5–6	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста	2	Комбинированная	Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов	<b>Иметь представление:</b> – о видах теста и разрыхлителей; – технологии приготовления теста и изделий из него;	Опрос			

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	ПИЦЦА (10 часов)				Виды начинок и украшений для изделий из теста	– видах начинок и украшений для изделий из теста				
7–8	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦА (10 часов)	Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников	2	Комбинированная	Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептuru начинок	<b>Знать:</b> – состав теста и способ его приготовления; – правила первичной обработки муки; – рецептуру начинок	Тестирование	Традиции приготовления и подачи на стол		
9–		Изготовление	2	Практическая	Технология	<b>Уметь</b> применять	Контроль			

10		пресного теста и начинки для вареников с творогом		работа	приготовления пельменей и вареников	знания на деле	качества			
11–12		Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии	2	Комбинированный	Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецептuru сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т.	<b>Иметь представление:</b> – о желирующих веществах и ароматизаторах; – роли сахара в питании человека; – видах сладких блюд и десертов	Опрос			

II

продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
15–16	ЗАГОТОВКИ ПРОДУКТОВ (2 часа)	Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения	2	Комбинированный	Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения	<b>Знать:</b> – особенности приготовления сладких заготовок; – способы определения готовности; – условия и сроки хранения	Опрос			
17–18	РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы	2	Комбинированный	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком,	<b>Иметь представление:</b> – об истории рукоделия; – применении его в современной моде.	Опрос и проверка схем			

	(12 часов)				в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы	<b>Знать</b> , что такое <i>раппорт узора</i> и как он записывается. <b>Уметь</b> читать схемы				
19–20		Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком	2	Комбинированная	Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком	<b>Знать</b> правила подготовки материалов и подбора крючка. <b>Уметь:</b> – использовать эти правила в работе; – набирать петли крючком	Проверка качества			
21–22		Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель	2	Практическая работа	Способы провязывания петель. Схема образования петель	Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель	Качество образца			

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
23–24		Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком	2	Практическая работа	Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна крючком	<b>Уметь:</b> – читать схемы; – выполнять различные петли	Качество образца			
25–26		Вязание крючком образцов	2	Практическая работа	Вязание полотна по кругу. Ажурное	Уметь вязать полотно по разным схемам	Качество образца			

27–28		Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях	2	Комбинированный	вязание Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственный волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей	<b>Иметь представление:</b> – о технологии производства и свойствах искусственных волокон; – областях их применения. <b>Знать</b> виды переплетений и их влияние на свойства тканей	Опрос			
29–30	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 часа)	Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки	2	Комбинированный	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки	<b>Иметь представление</b> о видах соединений в узлах механизмов и машин. <b>Знать</b> устройство качающегося челнока; – принцип получения двух-ниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки	Опрос			

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
31–32		Наладка швейной машины (практическая)	2	Комбинированный	Правила регулировки и наладки швейной машины	<b>Уметь</b> регулировать швейную машину	Контроль за действиям			

		работа). Устранение неполадок в работе швейной машины					и			
33–34		Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия	2	Комбинированный	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Эскизная разработка модели изделия	<b>Иметь представление</b> о видах женского легкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях. <b>Уметь</b> делать эскизы	Опрос, эскиз	Силуэт, стиль		
35–36	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (8 часов)	Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4	2	Комбинированный	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	<b>Знать и уметь</b> применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия	Контроль за действиями			
37–38		Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона	2	Комбинированный	Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий	<b>Знать</b> особенности моделирования плечевых изделий. <b>Уметь</b> их применять	Контроль за действиями			
39–40		Построение чертежа выкройки	2	Практическая работа	Правила подготовки выкройки к раскрою	<b>Знать и уметь</b> применять правила	Контроль качества			

		в натуральную величину и подготовка выкройки				построения и подготовки выкройки к раскрою				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
41–42	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 часов)	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани	2	Комбинированный. Практическая работа	Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани	<b>Знать</b> правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани. <b>Уметь</b> выполнять эти правила	Контроль за действиями и			
43–44		Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани	2	Комбинированный	Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани	<b>Знать и уметь</b> использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек	Контроль за действиями и			
45–46	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 часов)	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	2	Практическая работа	Правила сметывания деталей кроя	<b>Уметь</b> правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие	Контроль качества			
47–48		Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной	2	Практическая работа	Правила ТБ ВТО. Правила подкроя обтачки. Технология обработки выреза горловины	<b>Знать</b> правила ТБ ВТО. <b>Уметь</b> правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачной	Контроль качества			

					обтачной					
49–50		Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	2	Практическая работа	Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения	<b>Знать</b> правила проведения примерки. <b>Уметь</b> выявлять и устранять дефекты	Контроль за действиям и			

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
51–52		Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	2	Практическая работа	Способы обработки застежек, пройм и швов. Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски	Иметь представление о способах обработки застежек, пройм и швов	Контроль качества			
53–54		Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия	2	Комбинированной	Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества	<b>Знать:</b> – особенности ВТО различных тканей; – правила проведения контроля качества изделия	Контроль за действиям и			

55–56	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)	Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации	2	Комбинированный	Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации. Микроклимат в доме и приборы по его улучшению. Освещение в интерьере	<b>Иметь представление:</b> – об основных элементах систем обеспечения; – правилах их эксплуатации; – оптимальном микроклимате и приборах по его поддержанию	Опрос			
57–58	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)	Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей	2	Комбинированный	Требования к интерьеру прихожей и детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере	<b>Знать</b> требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления	Проверка эскиза			

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
59–60	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа)	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы	2	Комбинированный	Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их характеристики.	<b>Иметь представление</b> об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии. <b>Знать</b> правила ТБ	Опрос			

					Правила ТБ работы с электроприборами	работы с электроприборами				
61–62	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (8 часов)	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	Комбинированный	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов)	<b>Уметь:</b> – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия	Контроль выполнения			
63–64	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (8 часов)	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Комбинированный	Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	<b>Уметь:</b> – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	Контроль выполнения			

Окончание табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
65–66		Технологический этап выполнения	2	Комбинированный	Конструирование базовой модели.	<b>Уметь</b> конструировать и моделировать,	Контроль выполнения			

		творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия)			Моделирование. Изготовление изделия	выполнять намеченные работы	я			
67– 68		Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2	Комбинированный	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	<b>Уметь</b> оценивать выполненную работу и защищать ее	Защита проекта			
69– 70		Повторно обобщающий урок.		Урок - игра	Работа в группах.	<b>Умение работать в группах.</b>				

**Календарно-тематический план**  
**по курсу «Технология 8 класс»**

№ п/п	Система уроков	Кол-во часов	Педагогические средства	Вид деятельности учащихся	Информационно-методическое обеспечение	Планируемый результат и уровень освоения	Дата проведения	
							план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>I</b>	<b>Домашняя экономика ДМО – объяснительно-иллюстративная, поисковая, проектная</b>	<b>9</b>				<b>Становление и формирование социально-трудовой, информационно-коммуникативной компетенций учащихся</b>		
1	Введение в «Технологию» и «Домашнюю экономику». Я и моя семья. Функции семьи. <i>Практика:</i> описать ресурсы семьи, задачи на развитие творческого мышления	1	Лекция с элементами беседы. Практикум	Групповая, индивидуальная	Плакаты, пакет задач	<b>Знать</b> понятия <i>домашняя экономика, технология, семья</i> (Р, ■, *). <b>Уметь:</b> – определять функции семьи в обществе и в экономическом пространстве (П, *, ◇); – успешно решать задачи на развитие логического и творческого мышления (П, ■)		
2	Семья и бизнес. Уровень благосостояния семьи. Кругооборот ресурсов и денежных средств в экономике между предприятиями, фирмами, государством и домашними хозяйствами. Предпринимательская	1	Лекция с элементами беседы. Практикум	Групповая, индивидуальная	Плакаты, распечатки правил игры .	<b>Знать</b> понятия <i>бизнес, предпринимательская деятельность, благосостояние семьи</i> (Р, ■, *). <b>Уметь</b> улавливать связи кругооборота ресурсов и денежных средств в экономике (ПО, *)		

	деятельность.							
--	---------------	--	--	--	--	--	--	--

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	<i>Практика:</i> игра-диагностика на выявление предпринимательских качеств личности учащихся «Падение самолета»							
3	Потребности семьи. Иерархия человеческих потребностей. <i>Практика:</i> социоматрица, тест на выявление уровня самооценки и притязаний	1	Беседа с элементами дискуссии	Групповая, индивидуальная	Компьютерные распечатки тестов и социоматрицы	<b>Знать</b> понятия <i>потребности семьи, материальные и духовные потребности</i> (Р, ■, *). <b>Уметь:</b> – классифицировать человеческие потребности и выстраивать иерархическую лестницу (П, *, ■); – верно оценивать и сочетать личные потребности и возможности при помощи тестов и социоматрицы (Т, *)		
4	Бюджет семьи. Доходная и расходная части семейного бюджета. Структура семейного бюджета. Обязательные платежи. Налоги. <i>Практика:</i> пакет задач по расчету платы за коммунальные услуги (отопление, газ, вода, радио, телефон). Разработка проекта снижения затрат на коммунальные услуги	1	Беседа. Решение экономических задач. Лабораторная работа	Групповая, индивидуальная	Пакет задач по расчету платы за коммунальные услуги, плакаты	<b>Знать</b> понятия <i>бюджет семьи, доходы и расходы семьи, налоги</i> (Р, ■, *). <b>Уметь:</b> – определять структуру семейного бюджета (П, ■); – рассчитывать плату за коммунальные услуги (П, *)		
5	Накопления. Сбережения. Расходная часть бюджета. Постоянные, переменные и непредвиденные расходы.	1	Беседа. Практическая работа	Групповая, индивидуальная	Плакаты, таблица	<b>Знать</b> понятия <i>накопления, сбережения</i> (Р, ■, *). <b>Уметь:</b> – разделять постоянные, переменные и непредвиденные расходы (П, *);		

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	<i>Практика:</i> создание личной бухгалтерской книги «Финансы поют романсы»					– самостоятельно вести личную книгу доходов и расходов (Т, *, ■)		
6	Трудовые отношения в семье. Права и обязанности членов семьи. <i>Практика:</i> тест на определение выбора профессии, диагностика предметной направленности	1	Беседа. Тестирование. Диагностика	Групповая, индивидуальная	Плакаты, пакет тестов	<b>Знать</b> понятия <i>труд, права, обязанности членов семьи</i> (Р, ■, *). <b>Уметь:</b> – различать права и обязанности человека (П, *, ●, ◇); – в различных жизненных ситуациях определять свои права и пользоваться ими (Т, *, ^, ●)		
7	Расходы на питание и составление меню. Требования к рациональному питанию. Значение пищевых веществ. Ассортимент товаров общественного питания. <i>Практика:</i> 1. Составление примерного меню рационального питания школьника в сутки. 2. Оценка стоимости питания учащегося за неделю	1	Беседа. Лабораторная работа	Групповая, индивидуальная	Таблица калорийности продуктов, плакаты, калькулятор, муляжи некоторых видов продуктов	<b>Знать:</b> – требования к рациональному питанию; – значение пищевых веществ в жизни человека (Р, ■, *). <b>Уметь:</b> – ориентироваться в соответствии со своими возможностями в ассортименте товаров общественного питания (П, *); – правильно составлять меню взрослого человека в день, оценивать стоимость питания учащегося за неделю (П, ■)		
8	Информационные технологии в домашней экономике. Электронные таблицы Microsoft Excel. Ведение дневника доходов	1	Беседа. Практикум на ПК	Групповая, индивидуальная	Компьютерная программа Microsoft Excel, принтер, карточки с заданиями по заполнению	<b>Иметь общие представления</b> о работе за компьютером (запуск Windows, открытие необходимой программы, сохранение результатов работы на жесткий диск) (Р, ■, *).		

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	и расходов в виртуальном варианте. Техника безопасности при работе за компьютером. <i>Практика:</i> 1. Запуск электронной таблицы Microsoft Excel и заполнение ее следующими продуктами: хлебом, картофелем, молоком, бананами, колбасой, творогом. Подсчет общей стоимости всех продуктов. 2. Распечатка на принтере результатов подсчета				электронной таблицы, дискеты	<b>Уметь:</b> – запускать Microsoft Excel с последующим заполнением (П, *, ^); – подсчитывать общую стоимость заданных продуктов при помощи компьютерного калькулятора; сохранять результат работы на дискету и распечатывать на принтере (Т, *, ■, ^)		
9	Коммуникации в домашней экономике. Устные, печатные и технические средства передачи информации. <i>Практика:</i> 1. Составить текст делового письма в комиссию по защите прав потребителей на некачественную приобретенную продукцию. 2. Рефераты на тему: «Телефон (телевидение, радио, компьютер, видео-фотокамера) как источник информации в современном мире и в моей жизни»	1	Беседа. Решение ситуационных задач. Практическая творческая работа	Групповая, индивидуальная	Рефераты учащихся, журналы, газеты, цифровой фотоаппарат	<b>Уметь:</b> – определять устные, печатные и технические средства передачи информации (Р, ■, *); – составлять тексты деловых писем на примере письма в комиссию по защите прав потребителей (П, *); – самостоятельно готовить рефераты на заданные темы (ПО, ■, *)		

1	2	3	4	5	6	7	8	9
II	<b>Профессиональное самоопределение. ДМО – поисковая, проектная, объяснительно-иллюстративная</b>	<b>8</b>				<b>Становление и формирование ценностно-смысловой, межкультурной, информационно-коммуникативной компетенций учащихся</b>		
10	Понятие профессиональной деятельности. Разделение и специализация труда. Сферы, отрасли, предметы и процесс профессиональной деятельности	1	Лекция с элементами дискуссии. Работа с книгой	Групповая, индивидуальная	Реферат	<b>Знать</b> определения понятий <i>профессия, профессиональная деятельность, сфера, отрасль</i> (Р, ■, *). <b>Уметь</b> формулировать процесс профессиональной деятельности (П, *)		
11	<u>Практика.</u> Подготовка к профессиональной деятельности. Творческий проект «Мои жизненные планы и профессиональная карьера»	1	Практическая творческая работа	Групповая, индивидуальная	Компьютер	<b>Уметь:</b> – проводить разделение профессии на специализации (П, ■); – сформулировать цели будущего проекта «Мои жизненные планы и профессиональная карьера» (Т, *)		
12	<u>Практика.</u> Выбор и обоснование индивидуального творческого проекта. Подбор необходимого материала	1	Практическая работа	Индивидуальная	Информационный материал по теме творческого проекта, Интернет	<b>Знать</b> условия выбора и предпосылки обоснования индивидуального творческого проекта (Р, ■, *). <b>Уметь</b> делать выбор и проводить обоснование творческого проекта (Т, *, ●, ◇)		
13	<u>Практика.</u> Анализ собранной информации. Составление плана поэтапного выполнения творческого проекта. Выполнение необходимых эскизных работ в цвете	1	Выполнение практической работы: составление и анализ проекта, эскизы	Индивидуальная	Информационный материал по теме творческого проекта, Интернет	<b>Знать</b> алгоритм проведения анализа и составления плана выполнения будущего проекта (Р, ■, *). <b>Уметь:</b> – обрабатывать собранную информацию;		

1	2	3	4	5	6	7	8	9
						– составлять план поэтапного выполнения творческого проекта (П, *)		
14	<i>Практика.</i> Выполнение необходимых эскизных работ в цвете	1	Практикум: работа с эскизами	Индивидуальная	Варианты художественного оформления эскизов	<b>Уметь</b> выбрать варианты художественно-эстетического оформления эскизов в цвете		
15	<i>Практика.</i> Доработка проекта	1	Практикум	Индивидуальная	Справочно-информационные материалы по теме творческого проекта, отчетная документация о проекте	<b>Уметь</b> анализировать структуру, содержание собственного творческого проекта и на этой основе корректировать, дорабатывать материал		
16	<i>Практика.</i> Подготовка к защите проекта	1	Практикум	Индивидуальная				
17	<i>Практика.</i> Презентация проектов	1	Практикум	Индивидуальная			<b>Уметь</b> представить творческий проект на этапе его защиты	
<b>III</b>	<b>Художественная обработка материалов. Лоскутная пластика. ДМО – объяснительно-иллюстративная, проектная, проблемное изложение</b>	<b>13</b>				<b><i>Становление и формирование межкультурной, социально-трудовой компетенций учащихся</i></b>		
18	Слайд-лекция «Из истории лоскутков»	1	Лекция с использованием мультимедийных материалов	Групповая	Компьютер, образцы изделий	<b>Знать и уметь</b> в краткой форме изложить исторические сведения о возникновении и развитии лоскутной пластики (Р, ■, *). <b>Знать</b> виды лоскутных техник (П, ■, *). <b>Уметь</b> выполнять схематичное описание лоскутных техник (П, *)		
19	Лоскутная пластика. Русский стиль	1	Беседа. Иллюстрированный рассказ	Групповая	Компьютер, ситцевые лоскуты, иглы, тетради	<b>Знать</b> принцип изготовления «треугольников» (Р, ■, *). <b>Уметь:</b> – в схематичной форме описывать ход выполнения «треугольников» (П, ■);		

						– выполнять «треугольники» (П, *)		
--	--	--	--	--	--	-----------------------------------	--	--

1	2	3	4	5	6	7	8	9
20	Изготовление прихватки в технике «треугольники»	1	Практикум	Индивидуальная	Лоскуты, схемы прихваток, набор инструментов для ручных швейных работ	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять прихватку в технике «треугольники» по образцу (Р, ■, *);</li> <li>– выполнять прихватку по собственному эскизу с верным колористическим сочетанием всех элементов (П, ■);</li> <li>– выполнять проектирование других изделий из текстиля в технике «треугольники», а также реализовывать задуманные проекты (Т, *)</li> </ul>		
21	Пэчворк. Технология изготовления изделий в технике пэчворка	1	Иллюстрированный рассказ. Работа с наглядным материалом и пособиями	Групповая, индивидуальная	Компьютер, лоскуты, схемы, журналы, набор инструментов для ручных швейных работ	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– излагать в свободной форме основные сведения о технике «пэчворк» (Р, ■, *);</li> <li>– выполнять схемы лоскутного изделия по заданию учителя (П, *).</li> </ul> <p><b>Владеть</b> приемами работы в технике «пэчворк» (П, ■)</p>		
22	Техника «подушечки». Разработка проекта пуфа для стула в технике «подушечки»	1	Иллюстрированный рассказ. Практическая работа	Групповая	Образцы изделий, выполненных в технике «подушечки», шаблоны, инструкционно-технологические карты, набор инструментов для ручных швейных работ	<p><b>Знать</b> основные этапы выполнения «подушечек» (Р, ■, *).</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– читать инструкционно-технологическую карту по выполнению «подушечек» (Р, *);</li> <li>– выполнять «подушечки» без помощи учителя, используя инструкционно-технологическую карту (П, ■)</li> </ul>		

1	2	3	4	5	6	7	8	9
23	Выполнение проекта	1	Практикум	Индивидуальная	Инструкционно-технологические карты, набор инструментов для ручных швейных работ	<p><b>Знать</b> основные этапы выполнения «подушечек» (Р, ■, *).</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– читать инструкционно-технологическую карту по выполнению «подушечек» (Р, *);</li> <li>– выполнять «подушечки» без помощи учителя, используя инструкционно-технологическую карту (П, ■)</li> </ul>		
24	Доработка проекта	1	Практикум	Индивидуальная	Инструкционно-технологические карты, набор инструментов для ручных швейных работ	<p><b>Знать</b> основные этапы выполнения «подушечек» (Р, ■, *).</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– читать инструкционно-технологическую карту по выполнению «подушечек» (Р, *);</li> <li>– выполнять «подушечки» без помощи учителя, используя инструкционно-технологическую карту (П, ■)</li> </ul>		
25	Презентация творческого проекта «Пуф для стула»	1	Практикум. Смотр знаний, умений, навыков	Индивидуальная	Фотоаппарат, экспертные листы	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– презентовать проект, используя описание изделия и его назначение (Р, *);</li> <li>– презентовать проект, используя не только описание изделия, его назначение, но и дополнительные сведения об этапах выполнения проекта, технологической обработке (П, *, ■);</li> <li>– проводить презентацию проекта в свободной творческой форме – песня, стихи, театрализованное действие, мультимедийный проект и др. (Т, *, ■)</li> </ul>		

1	2	3	4	5	6	7	8	9
26	Аппликация. Технология выполнения аппликации	1	Иллюстрированный рассказ. Работа с наглядными пособиями, образцами изделий	Индивидуальная	Компьютер, набор инструментов для ручных швейных работ, инструкционно-технологическая карта	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– в свободной форме излагать основные сведения о понятиях <i>аппликация, виды аппликации</i> (П, *);</li> <li>– выполнять аппликацию из ткани по образцу, используя помощь учителя (Р, *, ■);</li> <li>– выполнять собственный художественный замысел в форме аппликации, используя инструкционно-технологическую карту (Т, *)</li> </ul>		
27	Объемная аппликация. Разработка группового творческого проекта «Настенное панно»	1	Практическая работа	Индивидуальная	Компьютер, набор инструментов для ручных швейных работ	<p><b>Знать</b> основные требования к выполнению объемных аппликаций (Р, ■, *).</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять объемные аппликации по образцу при помощи учителя (Р, ■, *);</li> <li>– читать инструкционно-технологическую карту выполнения объемной аппликации, а также составлять аппликацию самостоятельно (П)</li> </ul>		
28	Выполнение творческого проекта	1	Практикум	Индивидуальная	Набор инструментов для ручных швейных работ, инструкционно-технологические карты	<p><b>Знать</b> основные этапы выполнения объемной аппликации (Р, ■, *).</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– читать инструкционно-технологическую карту по выполнению объемной аппликации (Р, ■, *);</li> <li>– выполнять объемную аппликацию без помощи учителя, используя инструкционно-технологическую карту (П, *)</li> </ul>		

1	2	3	4	5	6	7	8	9
29	Доработка проекта	1	Практикум	Индивидуальная	Набор инструментов для ручных швейных работ, инструкционно-технологические карты	<b>Знать</b> основные этапы выполнения объемной аппликации (Р, ■, *). <b>Уметь:</b> – читать инструкционно-технологическую карту по выполнению объемной аппликации (Р, ■, *); – выполнять объемную аппликацию без помощи учителя, используя инструкционно-технологическую карту (П, *)		
30	Презентация творческого проекта	1	Практикум. Смотр знаний, умений, навыков	Индивидуальная	Компьютер, фотоаппарат	<b>Уметь:</b> – презентовать проект, используя описание изделия и его назначение (П, *); – презентовать проект, используя не только описание изделия, его назначение, но и дополнительные сведения об этапах выполнения проекта, технологической обработке (П, *, ■); – проводить презентацию проекта в свободной творческой форме – песня, стихи, театрализованное действие, мультимедийный проект и др. (Т, *, ■, ^)		
IV	<b>Электротехника. ДМО – объяснительно-иллюстративная, репродуктивная</b>	<b>4</b>				<b>Становление и формирование социально-трудовой компетенций учащихся</b>		
31	Электрический ток и его использование	1	Лекция с элементами дискуссии. Работа со схемами,	Групповая	Компьютер, пакет заданий для игры	<b>Уметь:</b> – в устной форме излагать основные сведения о понятиях <i>электрический ток, электричество</i> (Р, ■, *);		

1	2	3	4	5	6	7	8	9
			таблицами, наглядными пособиями			– дать определение понятиям <i>электричество, электрический ток</i> (П, *); – в схематичной форме объяснять принцип действия электрического тока (П, ■)		
32	Правила безопасности при работе с электроприборами	1	Инструктаж. Работа в тетради, по таблицам, схемам	Групповая	Бытовые электроприборы: миксер, тостер, фен, магнитофон	<b>Уметь:</b> – в свободной форме излагать основные сведения о безопасном использовании бытовых электроприборов (П, *); – визуально определять возможные причины небезопасного использования бытовых электроприборов (ПО, *); – оказывать первую помощь человеку, пораженному электрическим током, получившему ожог (П, *)		
33	<u>Лабораторная работа.</u> Бытовые электронагревательные приборы	1	Практическая работа	Групповая	Бытовые электронагревательные приборы: чайник, СВЧ-печь, кофеварка, щипцы для моделирования волос	<b>Знать</b> – правила использования электронагревательных электроприборов (Р, ■, *); – основной принцип работы большинства электронагревательных приборов (П, ■). <b>Уметь</b> в устной форме проводить отличительное сравнение нагревательных электроприборов и других бытовых электроприборов (П, *)		
34	Контрольная работа	1	Проверка знаний, умений, навыков	Индивидуальная	Пакет тестовых заданий	<b>Уметь</b> самостоятельно выполнить задания итоговой контрольной работы		
35	Повторно обобщающий урок	1	Проверка знаний, умений,	Работа в группах.	Урок – игра.	Умение работать в группах.		

			НАВЫКОВ					
--	--	--	---------	--	--	--	--	--