****

**Пояснительная записка**

**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 10.07.1992года №3266 (с изменениями и дополнениями)

·  Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);

·  Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего [среднего образования](http://www.pandia.ru/text/category/srednee_obrazovanie/) Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: М. В.Хохлова, П. С.Самородский, Н. В.Синица, В. Д.Симоненко.

. Локальные акты образовательной организации.

**Цели изучения учебного предмета «Технология»**

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

- формирование представлений о составляющих техно сфе­ры, современном производстве и распространённых в нём технологиях;

-  освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- формирование представлений о технологической культу­ре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообраз­ные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

-  овладение необходимыми в повседневной жизни базовы­ми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными ви­дами бытовой техники;

-  овладение обще трудовыми и специальными умениями, не­обходимыми для проектирования и создания продуктов тру­да, ведения домашнего хозяйства;

-  развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организатор­ских способностей;

-  формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

-  воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отноше­ния к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств лич­ности;

-  профессиональное самоопределение школьников в усло­виях рынка труда, формирование гуманистически и праг­матически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

**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 два основных направления технологии: «Индустриальные технологии» и «Технологии веде­ния дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Выбор направления обучения не должен проводиться по половому при­знаку, а должен исходить из их интересов и склонностей, возмож­ностей образовательных учреждений, местных социально-эко­номических условий.

На основе данной программы в образовательном учреждении допускается построение комбинированной программы при раз­личном сочетании разделов и тем указанных выше направлений с сохранением объёма времени, отводимого на их изучение.

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, информационной 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, изго­товлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;

■ умением соотносить личные потребности с требования­ ми, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.  
Исходя из необходимости учёта потребностей личности обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогиче­ской науки, учитель может подготовить дополнительный автор­ский учебный материал, который должен отбираться с учётом следующих положений:

ü  распространённость изучаемых технологий и орудий тру­да в сфере производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;

ü  возможность освоения содержания курса на основе вклю­чения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;

ü  выбор объектов созидательной и преобразующей деятель­ности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

ü  возможность реализации обще трудовой и практической направленности обучения, наглядного представления мето­дов и средств осуществления технологических процессов;

ü  возможность познавательного, интеллектуального, творче­ского, духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся. 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.

При организации творческой, проектной деятельности обу­чающихся необходимо акцентировать их внимание на потреби­тельском назначении и стоимости продукта труда — изделия, ко­торое они выбирают в качестве объекта проектирования и изго­товления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имею­щимися возможностями), который обеспечил бы охват максимума рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Обучение технологии предполагает широкое использова­ние меж предметных 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. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдель­ных разделов.

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

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

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 — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю.

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.

**Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

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

В результате обучения учащиеся овладеют:

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

■  умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучае­мым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

■  навыками применения распространённых ручных инстру­ментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры тру­да, уважительного отношения к труду и результатам труда.

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

▪  с основными технологическими понятиями и характери­стиками;

▪  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;

▪  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 изготов­ляемого изделия или продукта;

▪  находить и устранять допущенные дефекты;

▪  проводить разработку творческого проекта по изготов­лению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

▪  планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и усло­вий;

▪  распределять работу при коллективной деятельности;

*использовать приобретённые знания и умения в практи­ческой деятельности и повседневной жизни в целях:*

▪  понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;

▪  развития творческих способностей и достижения высо­ких результатов преобразующей творческой деятельности;

▪  получения технико-технологических сведений из разно­образных источников информации;

▪  организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

▪  создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

▪  изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

▪  контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;

▪  выполнения безопасных приёмов труда и правил электро­безопасности, санитарии, гигиены;

▪  оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;

▪  построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Таблица тематического распределения часов по классам

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Разделы и темы | Количество часов |  |
|  | 5кл. | 6кл. |
| **Кулинария** | 14 | 14 |
| 1.Санитария и гигиена на кухне | 1 |  |
| 2. Физиология питания | 1 |  |
| 3. Бутерброды и горя­чие напитки | 2 |  |
| 4. Блюда из круп, бобовых и мака­ронных изделий | 2 |  |
| 5. Блюда из овощей и фруктов | 4 |  |
| 6. Блюда из яиц | 2 |  |
| 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. | 2 |  |
| 8. Блюда из рыбы и нерыбных про­дуктов моря |  | 4 |
| 9. Блюда из мяса |  | 4 |
| 10. Блюда из птицы |  | 2 |
| 11. Первые блюда |  | 2 |
| 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. |  | 2 |
| **Технологии домашнего хозяйства** | 2 | 4 |
| 1. Интерьер кухни, столовой | 2 |  |
| 2.Интерьер жилого дома |  | 2 |
| 3.Комнатные растения в интерьере |  | 2 |
| **Электротехника** | 2 |  |
| **1.** Бытовые электроприборы | 2 |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | 22 | 22 |
| 1. Свойства текстильных материа­лов | 4 | 2 |
| 2**.** Конструирование швейных изделий | 4 | 4 |
| 3. . Моделиро­вание швейных изде­лий |  | 2 |
| 4.Швейная машина | 4 | 2 |
| 5. Технология изготовления швейных изделий | 10 | 12 |
| **Художественные ремёсла** | 8 | 8 |
| 1.Декоратив­но-прикладное искус­ство | 1 |  |
| 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-приклад­ного искусства | 3 |  |
| 3. Лоскутное шитьё | 4 |  |
| 4. Вязание крючком |  | 4 |
| 5. Вязание на спицах |  | 4 |
| **Технологии творческой**  **и опытнической деятельности** | 20 | 20 |
| Исследовательская и созидательная деятельность | 20 | 20 |
| Всего | 68 | 68 |

**Универсальные учебные действия**

**при изучении предмета «Технология»**

   УУД являются обязательным компонентом содержания любого учебного предмета В соответствии с ФГОС в программе представлено 4 вида УУД: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

**Личностные УУД:**

  - действие смыслообразования (интерес, мотивация);

  - действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);

- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;

- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);

- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;

- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;

- формирования желания выполнять учебные действия;

- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;

- личностная мотивация учебной деятельности;

- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

**Познавательные УУД:**

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;

- структурирование знаний;

- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;

- способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);

- составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знако-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;

- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

**Коммуникативные УУД:**

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;

- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;

- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;

- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);

- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);

- формирование умения работать в парах и малых группах;

- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);

- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;

- адекватно передавать информацию;

- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

**Регулятивные УУД:**

- целеполагание;

- планирование;

- прогнозирование;

- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;

- коррекция;

- оценка;

- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

5класс

Раздел «Кулинария»

Тема. Санитария и гигиена на кухне

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

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

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

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

Тема. Физиология питания

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. Бутерброды и горячие напитки

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. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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. Блюда из овощей и фруктов

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

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

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

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

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

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассирование, 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. Блюда из яиц

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. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

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 «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер кухни, столовой

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»

Тема 1. Бытовые электроприборы

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 «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

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. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготов­ления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Рас­положение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Осо­бенности построения 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. Швейная машина

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. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Рас­кладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

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

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

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Пра­вила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

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

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

*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»

Тема. Декоративно-прикладное искусство

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.*

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образ­цов рукоделия.

Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

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. Лоскутное шитьё

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»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

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 белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лос­кутная мозаика» и др.

6класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер жилого дома

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. Комнатные растения в интерьере

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюби­вые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и сук­куленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, рас­тения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Пе­ревалка (пересадка) комнатных растений.

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

6 класс

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы*. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы*. Приготовление блюда из птицы.

Тема. Первые блюда

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. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Со­ставление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

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

*Лабораторно-практические и практические работы*. Изу­чение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема. Конструирование швейных изделий

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. Моделирование швейных изделий

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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

Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плече­вого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последова­тельность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки вы­кроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из про­кладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иголками 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 (стач­ной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких дета­лей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, брете­лей.

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

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

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»

Тема. Вязание крючком

*Т*еоретические 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. Вязание спицами

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»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «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.

**Требования к результатам обучения**

|  |  |
| --- | --- |
| требования | Содержание требований |
| ***личностные*** | 1.  Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»  2.  Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности  3.  Овладение установками, нормами и правилами организации труда  4.  Осознание необходимости общественно-полезного труда  5.  Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам  6.  Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ |
| ***метапредметные*** | 1.  Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники  2.  Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук  3.  Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности  4.  Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда  5.  Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой  6.  Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП |
| ***предметные***  в сфере |  |
| а) познавательной | 1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда  2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»  3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда |
| б) мотивационной | 1. Оценивание своей способности и готовности к труду  2. Осознание ответственности за качество результатов труда  3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ  4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ |
| в) трудовой деятельности | 1. Планирование технологического процесса  2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности  3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены  4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов |
| г) физиолого-психологической деятельности | 1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов  2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций  3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований  4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности |
| д) эстетической | 1. Основы дизайнерского проектирования изделия  2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»  3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ |
| е)коммуникативной | 1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта  2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда  3. Разработка вариантов рекламных образцов |

**Система контроля и оценивания учебных достижений обучающихся**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| требования | вид контроля | форма контроля |
| ***личностные*** | предварительный | выставки начальной школы |
| текущий | устный опрос, наблюдение, практические работы |  |
| периодическая проверка ЗУ по разделу | самостоятельные работы |  |
| итоговый | выставка работ, презентации проектов |  |
| ***метапредметные*** | предварительный | входная диагностика |
| текущий | наблюдение, тестирование, творческие работы |  |
| итоговый | мониторинг |  |
| ***предметные***  в сфере |  |  |
| а) познавательной | текущий | тест с многозначным выбором ответа, наблюдение |
| итоговый | мониторинг |  |
| б)мотивационной | текущий | устный опрос |
| итоговый | письменный опрос |  |
| в)трудовой деятельности | текущий | самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля |
| итоговый | тестирование, готовое изделие |  |
| г)физиолого-психологической деятельности | текущий | наблюдение, устный опрос, рефлексия |
| д) эстетической | текущий | наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям |
| е)коммуникативной | текущий | наблюдение |
| итоговый | защита проекта, мониторинг |  |

В заключении изучения разделов программы 5 класса проводится диагностика (тесты составляет учитель с целью выявления уровня знаний обучающихся) При составлении диаграммы полученных ранее результатов диагностик можно выявить результативность качества обучения

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ 7 КЛАССА

*Обучающиеся должны знать/понимать:*

* общие сведения о полезном и вредном воздействии микро организмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
* правила оказания первой помощи при пищевых отравлениях;
* виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
* санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;
* способы первичной обработки мяса и приготовления мясных полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы;
* правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления;
* природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях;
* способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы за щипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, спо собы определения готовности;
* общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о со держании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, горячих и холодных фруктовых супов, желе и муссов;
* правила поведения в гостях, за столом;
* технологии приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации;
* возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;
* роль комнатных растений и способы их размещения в ин терьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
* устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стеж ка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
* виды женского легкого платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки;
* назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки пройми и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, притачивания кулиски;
* экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила под готовки и проведения примерки, выявление и исправление де фектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
* правила ухода за изделиями, применение швей ной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях;
* единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;
* правила пользования средствами косметики; правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа;
* условия труда и требования к дизайнерам и специалистам по технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

*Обучающиеся должны уметь:*

* оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;
* определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;
* приготавливать простоквашу, кефир, творог и другие кисло молочные продукты в домашних условиях, блюда из творога;
* рассчитывать количество и состав продуктов для похода, обеспечивать сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены в походных условиях, готовить пищу и обеззараживать воду в походных условиях, соблюдать меры противопожарной безопасности;
* приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;
* варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определить готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;
* выращивать комнатные растения и размещать их;
* подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по за писи;
* соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
* применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
* определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;
* разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья;
* выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединять ее с изделием, притачивать кулиску;
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья косой обтачкой или тесьмой, проводить примерку и исправлять дефекты, оце нивать качество готового изделия;
* выполнять штопку швейных изделий с помощью швейной машины, поднимать петли на трикотажных изделиях.

*Иметь представление:*

* о проверке качества муки, о видах теста и разрыхлителей, технологии приготовления теста и изделий из него;
* о желирующих веществах и ароматизаторах, видах сладких блюд и десертов;
* о технологии производства тканей из искусственных волокон;
* о приспособлениях к швейной машине, их применении во время изготовления и ремонта одежды;
* о силуэте и стилях одежды, зрительных иллюзиях, и видах плечевых изделий.

Учитывая интересы, склонности и возможности обучающихся на уроках по предмету «Технология», повышенный уровень обучения состоит в том, что практические работы ученики выполняют самостоятельно, не требуя помощи учителя при изготовлении изделия и чтении технологических карт, а так же в создании компьютерных презентаций для защиты проектов.

СТРУКТУРА ДОКУМЕНТА

Рабочая программа включает три раздела: пояснительную записку; требования к уровню подготовки выпускников; основное содержание с распределением учебных часов и рекомендуемую последовательность изучения тем.

Для информационно-компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование ИКТ.

Преподавание предмета технология в 7 классе ориентировано на использование учебного и программно-методического комплекса, в который входят:

*Учебники:*

1. Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для обучающихся общеобразовательных учреждений / [Н.В. Синица, О.В. Табурчак и др.] ; под ред. В.Д. Симоненко. – 3-е изд., перераб. – М. : Вентана-Граф, 2009.

*Методическая литература:*

1. Технология. 7 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко / авт.-сост. О.В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 2007.
2. Технология: поурочные планы по разделу «Вязание». 5-7 классы / авт.-сост. Е.А. Гурбина. – Волгоград: Учитель, 2007.
3. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / С.Э. Маркуцкая. – 2-е изд., перераб. и испр. – М.: Издательство «Экзамен», 2009.
4. Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс (девочки). – 3-е изд. – М.: 5 за знания, 2008.
5. Технология. 5-11 классы: проектная деятельность учащихся / авт.-сост. Л.Н. Морозова, Н.Г. Кравченко, О.В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 2007.

*Дополнительная литература:*

1. Технология. 5-9 классы: дополнительные и занимательные материалы / авт.-сост. Л.Д. Карачевцева, О.П. Власенко. – Волгоград: Учитель, 2009.
2. Занятия по прикладному искусству. 5-7 классы: работа с солёным тестом, аппликация из ткани, лоскутная техника, рукоделие из ниток / авт.-сост. Е.А. Гурбина. - Волгоград: Учитель, 2009.
3. Технология. 5-9 классы. Организация проектной деятельности / авт.-сост. О.А. Нессонова и др. - Волгоград: Учитель, 2009.
4. Технология. 6-8 классы. Русские традиции при изготовлении различных изделий: конспекты занятий / авт.-сост. И.Г. Норенко. - Волгоград: Учитель, 2007.

**Тематическое планирование по технологии**

**7 КЛАСС (девочки)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока | Дата проведения | Средства обучения | Требования к уровню обучения | Вид контроля |  | Домашнее задание |
|  |  |  |  |  | индивидуальный | фронтальный |  |
| 1 | Вводное занятие. Первичный инструктаж по охране труда |  |  | **Знать:** правила поведения в кабинете и ТБ на рабочем месте  **Иметь представление:** о разделах курса, предназначенных для изучения в 7 классе |  |  |  |
| 2-5 | Сельскохозяйственный труд. Уборка урожая. Уборка огорода |  | Сельскохозяйственные инструменты, рабочая одежда, перчатки | **Знать:** правила ТБ  при  работе на пришкольных участках  **Уметь:** соблюдать правила уборки урожая овощей, соблюдать правила уборки и выноса мусора | Контроль выполнения работы |  |  |
| Резерв 2 ч |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Кулинария. Физиология питания |  | Учебник | **Знать:** о полезных и вредных микроорганизмах, источниках заражения инфекционными заболеваниями  **Иметь представление:** о средствах профилактики инфекций и отравлений, первой помощи при них | Тест «Физиология питания» |  | §1, подг. к тесту |
| 7-8 | Первичная и тепловая обработка мяса |  | Учебник, наглядность «Разделка туши» | **Знать:** виды мясного сырья, способы определения качества мяса, способы первичной и тепловой обработки мяса  **Уметь:** определять качество мяса, определять готовность блюд и подавать их к столу | Тест «Обработка мяса» | Опрос обучающихся по вопросам | §2,3, вопросы, подг. к тесту |
| 9 | Кисломолочные продукты |  | Учебник | **Знать:** о роли кисломолочных продуктов в питании человека, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях  **Уметь:** приготавливать простоквашу, кефир, творог и другие кисло молочные продукты в домашних условиях, блюда из творога | Тест «Кисломолочные продукты» |  | §4, подг. к тесту |
| 10-11 | Мучные изделия |  | Учебник | **Иметь представление:** о проверке качества муки, о видах теста и разрыхлителей, технологии приготовления теста и изделий из него | Технология приготовления теста (схема) | Опрос обучающихся по вопросам | §5,6, сост. схему |
| Резерв 1 ч |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Фрукты и ягоды |  | Учебник | **Знать:** технологии приготовления варенья, повидла, джема, значение количества сахара или са харного сиропа для сохранности и качества варенья  **Уметь:** проводить первичную обработку фруктов и ягод, определить готовность варенья |  | Опрос обучающихся по вопросам | §7, вопросы |
| 13 | Сладкие блюда |  | Учебник | **Иметь представление:** о желирующих веществах и ароматизаторах, видах сладких блюд и десертов  **Уметь:** соблюдать правила подачи их к столу |  | Опрос обучающихся по вопросам | §8, вопросы |
| 14 | Приготовление обеда в походных условиях |  | Учебник | **Знать:** природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях,  меры противопожар ной безопасности  **Уметь:** рассчитывать количество и состав продуктов для похода |  | Опрос обучающихся по вопросам | §11, вопросы |
| 15-16 | Заготовка продуктов. Домашнее консервирование |  | Учебник | **Знать:**  особенности приготовления сладких заготовок, способы определения готовности, условия и сроки хранения | Тест «Процесс консервирования овощей, фруктов и ягод» |  | §9, 10, вопросы, подг. к тесту |
| Резерв 1 ч |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Обобщение по теме «Кулинария». |  | Учебник, ИКТ | **Знать:** основные способы обработки продуктов питания, способы проверки готовых блюд  **Уметь:** составлять технологическую карту приготовления | Технология приготовления любого блюда (схема) |  |  |
| 18 | Материаловедение.  Химические волокна |  | Учебник, наглядность «Химические волокна» | **Иметь представление:** о технологии производства тканей из искусственных волокон | Тест «Текстильные волокна» |  | §12, вопросы, подг. к тесту |
| 19 | Свойства химических волокон и тканей из них. Нетканые материалы |  | Учебник | **Знать:** свойства тканей и влияние видов переплетений полотна на них |  | Опрос обучающихся по вопросам | §13, 14, вопросы |
| 20 | Лабораторная работа «Свойства волокон и определение сырьевого состава материалов» |  | Лоскуты ткани, лабораторный лоток, вода, спички | **Уметь:** определять вид ткани по свойствам волокон, из которых она состоит | Контроль качества |  |  |
| 21-22 | Уход за одеждой из химических волокон |  | Учебник, ярлыки с разной одежды | **Знать:** содержание символов на маркировочных лентах  **Уметь:** расшифровывать символы на маркировочных лентах | Практическая работа «Уход за одеждой» (расшифровка символов на ярлыках) |  | §15, таблица символов, принести ярлыки с одежды |
| Резерв 1 ч |  |  |  |  |  |  |  |
| 23-24 | Рукоделие. Инструменты и материалы для вязания крючком. Узоры и их схемы |  | Учебник, крючок, пряжа, журналы по вязанию, схемы | **Знать:** о применении рукоделия в современной моде, о раппорте узора и о том, как о записывается  **Уметь:** читать схемы, набирать петли крючком | Контроль качества | Опрос обучающихся по вопросам, чтение схем | §37, 38, вопросы, крючок, пряжа |
| 25-26 | Накид. Вязание узорного полотна |  | Учебник, крючок, пряжа, схемы | **Знать:**  различные способы провязывания петель  **Уметь:** читать схемы, выполнять различные петли | Контроль качества |  | §39, вязание полотна |
| Резерв 1 ч |  |  |  |  |  |  |  |
| 27-28 | Вязание по кругу |  | Учебник, крючок, пряжа, схемы | **Знать:**  различные способы провязывания петель  **Уметь:** читать схемы, выполнять различные петли | Контроль качества |  | §40, вязание полотна |
| 29 | Творческий проект. Выбор темы |  | Учебник | **Знать:** этапы проекта  **Уметь:** выбирать посильную работу, аргументировать свой выбор | Контроль выполнения работы | Опрос обучающихся по теме «Этапы проекта» | §34-36, чтение, сформули-ровать тему |
| 30-33 | Работа над творческим проектом,  вязание изделий по выбору |  | Учебник, крючок, пряжа, схемы | **Уметь:** пользоваться необходимой литературой, подбирать всё необходимое для выполнения проекта, выполнять намеченные работы, вязать полотно по разным схемам | Контроль выполнения работы,  контроль качества |  | Вязание изделия, написание проекта |
| Резерв 1 ч |  |  |  |  |  |  |  |
| 34 | Создание презентации для защиты проекта |  | Творческие проекты обучающихся, компьютеры | **Знать:** способы создания презентации своего проекта,  **Уметь:** создавать презентацию в PowerPoint | Контроль выполнения работы |  | Оформление проекта |
| 35 | Защита творческих проектов |  | ИКТ, творческие проекты | **Уметь:** оценивать выполненную работу и защищать её | Защита проектов |  |  |
| 36 | Машиноведение. Приспособления к швейной машине |  | Учебник, таблицы по теме, швейная машина, приспособления к ней | **Знать:** о приспособлениях к швейной машине  **Иметь представление:** об их применении во время изготовления и ремонта одежды |  | Опрос обучающихся по вопросам | §17, вопросы |
| 37 | Зигзагообразная строчка и её применение в изделиях |  | Учебник, швейная машина, лоскуты ткани | **Знать:** о принципе получения зигзагообразной строчки  **Уметь:** регулировать швейную машину | Контроль качества |  | §16, чтение |
| 38-39 | Классификация машинных швов. Изготовление образцов |  | Учебник, швейная машина, лоскуты ткани | **Знать:** названия машинных швов и их условные обозначения  **Уметь:** их выполнять | Контроль качества | Опрос обучающихся по вопросам | §18, вопросы |
| Резерв 1 ч |  |  |  |  |  |  |  |
| 40-41 | Окантовывание изделия бейкой |  | Учебник, швейная машина, лоскуты ткани, игла, нитки | **Знать:** правила выкраивания прямой и косой бейки  **Уметь:** окантовывать срез бейкой | Контроль качества |  | Продолжить работу над рельефным швом |
| 42-43 | Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде |  | Учебник, ИКТ | **Иметь представление:** о силуэте и стилях одежды, зрительных иллюзиях, и видах плечевых изделий  **Знать:** требования, предъявляемые к одежде | Доклады «История развития костюма», «Силуэт и стиль в одежде» | Опрос обучающихся по вопросам | §19, вопросы, подготовить доклады |
| Резерв 1 ч |  |  |  |  |  |  |  |
| 44 | Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия |  | Учебник, сантиметровая лента | **Знать и уметь** применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия | Контроль выполнения работы |  | §20, проверить снятые мерки |
| 45-47 | Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М1:4 и М1:1 |  | Учебник, сантиметровая лента, линейка | **Знать:** конструктивные линии чертежа, правила построения чертежа основы плечевого изделия  **Уметь:** строить чертеж в М1:4 по технологической карте, а также в М1:1 | Контроль качества. Тест «Конструктивные линии чертежа» |  | §21, чтение, |
| 48-49 | Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом |  | Учебник, выкройки для моделирования | **Знать:** особенности моделирования плечевых изделий  **Уметь:** их применять | Контроль выполнения работы | Опрос обучающихся по вопросам | § 22, вопросы, бумага формата А4 |
| 50-51 | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия |  | Учебник, ткань | **Знать:** правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей выкройки на ткани  **Уметь:** выполнять правила | Контроль выполнения работы |  | §24, ткань, ножницы |
| 52 | Подготовка деталей кроя к обработке |  | Учебник, детали кроя, игла, нитки | **Знать:** способы переноса контурных и контрольных линий и точек, правила смётывания деталей  **Уметь:** правильно смётывать детали изделия | Контроль выполнения работы |  | §25, чтение, продолжить работу по подготовке деталей к обработке |
| 53 | 1-ая примерка изделия. Устранение дефектов |  | Учебник, швейная машина, изделие | **Знать:** правила проведения примерки  **Уметь:** выявлять и устранять дефекты | Контроль выполнения работы |  | §27, чтение |
| 54-55 | Обработка вытачек, плечевых и боковых срезов |  | Учебник, швейная машина, изделие | **Знать:** правила ТБ при работе на швейной машине  **Уметь:** стачивать детали, выполнять ровный шов | Контроль выполнения работы |  | §28, 31, чтение |
| 56 | Обработка срезов горловины и пройм. 2-ая примерка |  | Учебник, швейная машина, изделие | **Знать:** способы обработки горловины и пройм, правила проведения примерки  **Уметь:** обрабатывать срезы горловины и пройм подкройной обтачкой и косой бейкой, выявлять и устранять дефекты | Контроль выполнения работы |  | § 29, 30, 32, чтение |
| 57 | Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия |  | Учебник, швейная машина, изделие | **Знать:** способы обработки нижнего среза изделия, правила окончательной отделки изделия  **Уметь:** их выполнять | Контроль выполнения работы |  | § 33, чтение |
| 58-61 | Творческий проект по теме «Изготовление плечевого изделия» |  | Учебник, творческие проекты обучающихся, компьютеры | **Знать:** этапы проекта  **Уметь:** пользоваться необходимой литературой, подбирать всё необходимое для выполнения проекта, выполнять намеченные работы, оценивать выполненную работу и защищать её | Контроль выполнения работы, защита проекта |  | Написание и оформление проекта |
| Резерв 1 ч |  |  |  |  |  |  |  |
| 62 | Гигиена зрения. Правила ухода за кожей вокруг глаз |  | Схема массажа вокруг глаз | **Знать:** факторы профилактики заболеваний глаз, правила ухода за кожей вокруг глаз, правила нанесения косметики  **Уметь:** выполнять упражнения для тренировки мышц глаз, массаж по схеме |  | Опрос обучающихся по вопросам | Чтение лекции |
| 63-64 | Типы кожи. Индивидуальный уход за кожей лица |  | Схема нанесения крема на лицо | **Знать:** правила индивидуального ухода за кожей лица  **Уметь:** выполнять массаж лица и наносить крем по схеме | Доклады «Уход за кожей лица разных типов» | Опрос обучающихся по вопросам | Чтение лекции, подготовка докладов по теме |
| Резерв 1 ч |  |  |  |  |  |  |  |
| 65-66 | Комнатные растения в интерьере квартиры |  | Учебник, ИКТ | **Знать:** о роли комнатных растений в жизни человека, о приёмах размещения их в интерьере квартиры  **Уметь:** ухаживать за ними | Тест «Комнатные растения и уход за ними» |  | §41-44, вопросы, подг. к тесту |
| 67 | Итоговая контрольная работа |  |  | **Уметь:** решать тесты | Контрольная работа |  |  |
| Резерв 1 ч |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Раздел «Содержание учебного предмета технологии 8 класса»**

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

«Экология жилища» (2 ч )

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

«Водоснабжение и канализация в доме»(2 ч )

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод

**Раздел «Электротехника» *(12 ч)***

«Бытовые электроприборы»(6 ч )

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения

«Электромонтажные и сборочные технологии» (4 ч )

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

«Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 ч )

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

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

«Бюджет семьи» (6 ч )

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета

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

«Сферы производства и разделение труда» (2 ч )

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника

«Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч )

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии

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

«Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч )

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

**Раздел «Тематическое планирование»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Разделы и темы | Количество часов | Основные виды деятельности ученика (на уровне учебных действий) |
| **«Технологии домашнего хозяйства»** | **(4 ч**) | Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц |
| Экология жилища | 2 |
| Водоснабжение и канализация в доме | 2 |
| **«Электротехника»** | ***(12 ч)*** | Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения  Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях  Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость лектроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики |
| Бытовые электроприборы | 6 |
| Электромонтажные и сборочные технологии | 4 |
| Электротехнические устройства с элементами автоматики | 2 |
| **«Семейная экономика»** | ***(6 ч)*** | Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность |
| Бюджет семьи | 6 |
| **«Современное производство и профессиональное самоопределение»** | ***(4 ч)*** | Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»  Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства |
| Сферы производства и разделение труда | 2 |
| Профессиональное образование и профессиональная карьера | 2 |
| **«Технологии творческой и опытнической деятельности»** | ***(8ч)*** | Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта |
| Исследовательская и созидательная деятельность | 8 |
| Итого | 34 |  |

**Раздел «Календарно-тематическое планирование»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | | Тема урока | Дата | Количество  часов | Требования к результату | Основные виды учебной деятельности (УУД в соответствии с ФГОС НОО) | Вид контроля. |
|
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч**) | | | | | | | |
| 1. 1 | Экология жилища | |  | 1 | Знать/понимать  характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, | Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. | Фронтальный опрос |
| 1. 2 | Водопровод и канализация. | |  | 1 | Знать виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; | Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). | Контроль качества |
| 1. 3 | Ремонт оконных блоков и дверных блоков. | |  | 1 | Знать средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы. | Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. | Контроль качества |
|  | Водоснабжение и канализация в доме | |  | 1 | Уметь  планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой | Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц | Контроль качества |
| **«Художественная обработка материалов» *(12 ч)*** | | | | | | | |
|  | Художественное творчество и народные ремесла. | |  | 1 | Знать/понимать  виды народных ремесел; правила техники безопасности при выполнении ручных работ; | Правила безопасности на уроках рукоделия. Организация рабочего места для ручных работ. | Фронтальный опрос |
|  | Художественная вышивка. Подготовка к вышивке. Инструктаж по охране труда. | |  | 1 | Знать пути экономии электрической энергии в быту.  Уметь  объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; | Виды вышивки. | Фронтальный опрос |
|  | Техника владимирского шитья. | |  | 1 | Уметь рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В. | Рассмотреть все виды соединения проводов.  с бытовыми приборами . | Фронтальный опрос |
|  | Белая гладь. | |  | 1 | Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:  безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; | Рассмотрение ситуаций монтажа электрических цепей | Фронтальный опрос |
|  | Атласная и штриховая гладь. | |  | 1 | Знать оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определение нагрузки сети при их одновременном использовании; | Применение электромагнитов  Виды электроосветительных приборов. | Контроль качества |
|  | Швы «узелки и «рококо». | |  | 1 | Знать осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам. | Зарисовать составные части. КПД ламп накаливания | Контроль качества |
|  | Двусторонняя гладь. | |  | 1 | Знать инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. | Рассмотреть методы регулировки освещенности | Контроль качества |
|  | Художественная гладь. | |  | 1 | Знать установочные изделия | Рассмотреть виды бытовых электронагревательных приборов. | Фронтальный опрос |
|  | Вышивание пейзажа. | |  | 1 | Знать приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. | Рассказать: люминесцентное и неоновое освещение: принципы работы, плюсы этих видов освещения. | Фронтальный опрос |
|  | Вышивание пейзажа. | |  | 1 | Знать правила безопасной работы. | Работа по теме | Фронтальный опрос |
|  | Выполнение мережки. Работа над проектом. | |  | 1 | Уметь применять знания на практике | Техника безопасности при работе | Контроль качества |
|  | Защита проекта. | |  | 1 | Иметь представление о профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ | Работа с дополнительной литературой | Тест |
| **«Семейная экономика» *(6 ч)*** | | | | | | | |
|  | Семья как экономическая ячейка общества. | |  | 1 | Уметь рационально рассчитывать бюджет семьи. | Составление рационального меню семьи. | Фронтальный опрос |
|  | Потребности семьи | |  | 1 | Иметь представление о доходах и расходах семьи, ценах на товары и услуги | Знакомство с теорией  Изучение документов. | Фронтальный опрос |
|  | Бюджет семьи. | |  | 1 | Иметь представление о видах бизнеса, капитале и прибыли, связях семейного бизнеса с государством | Сбережение ресурсов. Расчёт оплаты. | Фронтальный опрос |
|  | Сбережения. Личный бюджет. | |  | 1 | Уметь анализировать потребности рынка и свои возможности | Расчёт оплаты  Понятие о налогах, кредитах. | Фронтальный опрос |
|  | Доходная и расходная части бюджета. Расходы на питание. | |  | 1 | Учащиеся должны знать:  - понятие нормы рационального потребления;  - понятие потребительской корзины;  - виды налогов; | Практический расчёт подоходного налога. | Фронтальный опрос |
|  | Информация о товарах | |  | 1 | Знать виды информационных технологий,  применяемых в семье. | Принципы предпринимательства. Разработка: проект семейного предприятия | Тест |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение» *(4 ч)*** | | | | | | | |
|  | Понятие о профессии | |  | 1 | Иметь представление о роли профессии в жизни человека, видах массовых профессий сферы производства и сервиса, региональном рынке труда и его конъюнктуре | Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. | Фронтальный опрос |
|  | Роль профессии в жизни человека | |  | 1 | Иметь представление о профессиональных качествах личности и их диагностике | Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. | Фронтальный опрос |
|  | Профессиональные качества личности | |  | 1 | Знать об источниках получения информации, профессиях, путях профобразовании и возможностях построения карьеры | Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация» | Фронтальный опрос |
|  | Источники получения информации о профессиях | |  | 1 | Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. | Тест |
| **«Технологии творческой и опытнической деятельности» *(8 ч)*** | | | | | | | |
|  | Тематика творческих проектов | |  | 1 | Уметь пользоваться литературой для выбора проекта | Обосновывать тему творческого проекта. | Практическая работа. |
|  | Этапы выполнения проектов. | |  | 1 | Знать последовательность этапов | Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. | Практическая работа. Контроль качества. |
|  | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений | |  | 1 | Уметь:  -выбирать посильную и необходимую работу; | Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. | Устный опрос. Практическая работа. Тест |
|  | Составление технологической последовательности | |  | 1 | Уметь аргументированно защищать свой выбор;  -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия | Практическая работа. |
|  | Проектирование как сфера профдеятельности. | |  | 1 | Знать необходимость проектирования | Выполнять проект | Устный опрос. Практическая работа. Тест |
|  | Последовательность проектирования. | |  | 1 | Уметь последовательно доказывать идею выбора проекта | Анализировать результаты работы. | Практическая работа. |
|  | Банк идей. | |  | 1 | Уметь:  -пользоваться необходимой литературой;  -подбирать все необходимое для выполнения идеи | Работа по плану | Практическая работа. Контроль качества. |
|  | Реализация проекта. Итог | |  | 1 | Уметь рационально распределять время реализации проекта | Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта | Устный опрос. Практическая работа. Тест |

**Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии**

**1.  При устной проверке.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

·  полностью усвоил учебный материал;

·  умеет изложить учебный материал своими словами;

·  самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

·  правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

·  в основном усвоил учебный материал;

·  допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

·  подтверждает ответ конкретными примерами;

·  правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

·  не усвоил существенную часть учебного материала;

·  допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

·  затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

·  слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

·  почти не усвоил учебный материал;

·  не может изложить учебный материал своими словами;

·  не может подтвердить ответ конкретными примерами;

·  не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

·  полностью не усвоил учебный материал;

·  не может изложить учебный материал своими словами;

·  не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**2.  При выполнении практических работ.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

·  творчески планирует выполнение работы;

·  самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

·  правильно и аккуратно выполняет задания;

·  умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

·  правильно планирует выполнение работы;

·  самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

·  в основном правильно и аккуратно выполняет задания;

·  умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

·  допускает ошибки при планировании выполнения работы;

·  не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

·  допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;

·  затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

·  не может правильно спланировать выполнение работы;

·  не может использовать знаний программного материала;

·  допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;

·  не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

·  не может спланировать выполнение работы;

·  не может использовать знаний программного материала;

·  отказывается выполнять задания.

**3.  При выполнении тестов, контрольных работ**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*выполнил 90 - 100 % работы

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*выполнил 70 - 89 % работы

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*выполнил 30 - 69 % работы

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*выполнил до 30 % работы

**4.  При выполнении творческих и проектных работ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Технико-экономические требования | *Оценка «5»*  *ставится, если учащийся:* | *Оценка «4»*  *ставится, если учащийся:* | *Оценка «3»*  *ставится, если учащийся:* | *Оценка «2»*  *ставится, если учащийся:* |
| *Защита проекта* | Обнаруживает полное  соответствие  содержания доклада и  проделанной работы.  Правильно и четко  отвечает на все  поставленные  вопросы. Умеет  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами. | Обнаруживает, в  основном, полное  соответствие  доклада и  проделанной  работы. Правильно  и четко отвечает  почти на все  поставленные  вопросы. Умеет, в основном,  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами | Обнаруживает  неполное  соответствие  доклада и  проделанной  проектной работы.  Не может правиль-но и четко ответить на отдельные  вопросы.  Затрудняется  самостоятельно  подтвердить  теоретическое  положение  конкретными  примерами. | Обнаруживает незнание большей части  проделанной проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на многие вопросы.  Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами. |
| *Оформление проекта* | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  последовательности  выполнения проекта.  Грамотное, полное  изложение всех  разделов.  Наличие и качество наглядных  материалов  (иллюстрации,  зарисовки,  фотографии, схемы и т. д.). Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям.  Эстетичность  выполнения. | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Грамотное, в  основном, полное  изложение всех  разделов.  Качественное,  неполное количество  наглядных  материалов.  Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям. | Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям. | Рукописный  вариант.  Не соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Неграмотное  изложение всех  разделов.  Отсутствие  наглядных  материалов.  Устаревшие  технологии  обработки. |
| *Практическая направленность* | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта. | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения. | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении. | Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению. |
| *Соответствие технологии выполнения* | Работа выполнена в соответствии с  технологией.  Правильность  подбора  технологических  операций при проектировании | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения | Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению | Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется |
| *Качество*  *проектного*  *изделия* | Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия | Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается | Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Календарно- тематическое планирование по технологии 5 класс (девочки)**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **№**  **п/п плана** | **Дата факт** | | **Кол-во**  **час** | **Тип урока**  **(цели занятий)** | **РАЗДЕЛ. ТЕМА** | **УУД :**  **Регулятивные. Познавательные.**  **Коммуникативные** | **Личностные результаты.** | |  |  | |  |  |  |  | |  |  | **Раздел 1 Технология домашнего хозяйства 2 часа**  **1.1 Интерьер кухни, столовой 2ч** |  |  | | 1 |  | | 2ч | Комбинированный  Зарисовать эскиз | Понятие об интерьере  **Пр. р** Разработка плана размещения оборудования на кухне, столовой.( эскиз) | Преобразовывать практическую задачу в познавательную. Формулировать свои затруднения. Определять объекты и явления. | Эстетические чувства | |  |  | |  |  | **Раздел 2 Кулинария 14 часов**  **2.1Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания 2ч** |  |  | | 2 |  | | 2 ч | Комбинированный  Изучение нового  материала  Составление режима и рациона питания семьи | Необходимый набор посуды для приготовления пищи.  Питание как физиологическая потребность.  **Пр. р**Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи (технологическая таблица) | Самооценка на основе критериев успешной деятельности (л)  Контроль в форме сравнения (р)  Инициатива, поиск (к) | Самооценка действий  на основе критериев  успешной деятельности | |  |  | |  |  | **2.2 Бутерброды и горячие напитки 2ч** |  |  | | 3 |  | | 2ч | Изучение нового  материала и первичное закрепление знаний  Уметь работать по технологической карте. | Виды бутербродов. Виды горячих напитков  **Пр. р.** Приготовление и оформление бутербродов.  ( продукты питания) | Предвосхищать результат. Использовать общие приемы решения задачи. Формировать собственную позицию. | Эстетические чувства | |  |  | |  |  | **2.3 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2ч** |  |  | | 4 |  | | 2 | Изучение нового  материала  Уметь работать по технологической карте. | Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека  **Пр. р.**Приготовление и оформление блюд из круп бобовых и макаронных изделий. ( образы круп и изделий) | Осознанное построение речевой речи(п)  Способность преодолевать препятствия (Р)  Умение выражать мысли (к) | Эстетические чувства | |  |  | |  |  | **2.4 Блюда из овощей и фруктов 4 ч** |  |  | | 5 |  | | 2 | Изучение нового  материала  Уметь работать по технологической карте. | Пищевая ценность овощей  **Пр. р** Механическая обработка овощей ( набор овощей) | Задавать вопросы. Ценностное отношение к окружающему миру. Адекватно использовать речь. | Самостоятельные работы. | | 6 |  | | 2 | Изучение нового  материала  Уметь работать по технологической карте. | Пищевая ценность фруктов  **Пр. р** Механическая обработка фруктов (набор фруктов) | Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию | Самооценка действий  на основе критериев  успешной деятельности | |  |  | |  |  | **2.6 Блюда из яиц 2ч** |  |  | | 7 |  | | 2 | Изучение приемов определения свежести яиц | Значение яиц в питании человека  **Пр. р** Изучение свежести яиц ( продукты питания : яйца) | Ориентироваться в разнообразии способов решения | эмпатия | |  |  | |  |  | **2.7 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку2ч** |  |  | | 8 |  | | 2 | Обобщение и систематизация  знаний и умений | Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов  **Пр. р** Разработка меню. | Стабилизировать эмоциональное состояние. Рассуждать о значении продуктов питания в жизни человека  Умение задавать вопросы. | Навыки сотрудничества | |  |  | |  |  | **Раздел 3 Свойства изделий из текстильных материалов 22 ч**  **3.1 Свойства текстильных материалов 4 ч** |  |  | | 9 |  | | 2 | Изучение нового материала.  Определить направление долевой нити | Классификация текстильных волокон  **Пр. р** Определение направления долевой нити | Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию | Развитие этики и доброжелательности к другим | | 10 |  | | 2 | Актуализация знаний и умений. Обобщение и систематизация знаний и умений.  Распознавание свойств тканей | Общие свойства текстильных материалов  **Пр. р** Изучение свойств тканей из хлопка и льна (образцы тканей) | Предвосхищать результат. Осуществлять сбор информации. Формулировать собственное мнение. | Формирование установки на здоровый образ жизни | |  |  | |  |  | **3.2 Конструирование швейных изделий 4 ч** |  |  | | 11 |  | | 2 | Изучение нового материала.  Освоить навыки снятия мерок | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Снятие мерок  **Пр. р** Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. ( чертежные инструменты) | Составлять план и последовательность действий. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации. Оказывать соотношение в сотрудничестве | Навыки сотрудничества | | 12 |  | | 2 | Обобщение и систематизация  знаний и умений  Освоить навыки раскроя изделия | Подготовка выкройки к раскрою  **Пр. р** Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою | Составлять план и последовательность действий. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации. Оказывать соотношение в сотрудничестве | Развитие самостоятельности и ответственности | |  |  | |  |  | **3.3 Швейная машина 4 ч** |  |  | | 13 |  | | 2 | Изучение нового материала.  Освоить упражнения на швейной машине | Современная швейная машина с электрическим приводом  **Пр. р** Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на машине, заправленной нитками. | Целеполагание (р)  Прогнозирование (р)  Самостоятельное выделение цели.(п) Постановка вопроса.(к) | Самооценка на основе критериев успешной деятельности | | 14 |  | | 2 | Обобщение и систематизация  знаний и умений  Освоить приемы работы на швейной машине | Приемы работы на швейной машине. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.  **Пр. р** Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка ( лоскут) | Определение последовательности в работе.(р) Выделение информации. (п)Умение выражать мысли (к) | Навыки сотрудничества | |  |  | |  |  | **3.4 Технология изготовления швейных изделия 10 ч** |  |  | | 15 |  | | 2 | Изучение нового материала.  Освоить упражнения на швейной машине | Подготовка ткани к раскрою. Выкраивание деталей швейного изделия.  **Пр. р** Раскладка выкройки на ткани. Раскрой швейного изделия. (выкройки, ткань) | Определение последовательности промежуточных целей (р)  Самостоятельное выделение цели (п)  Управление поведения партнера (к) | Навыки сотрудничества. | | 16 |  | | 2 | Изучение нового материала.  Освоение навыков ручных и машинных швов | Понятие о стежке, строчке, шве.  **Пр. р** Изготовление образцов ручных и машинных швов | Результат и уровень усвоения знаний. (р)  Смысловое чтение (п)  Умение вести диалог (к) | Уважительное отношение к иному мнению. | | 17 |  | | 2 | Изучение нового материала  Умение работать творчески | Классификация машинных швов. Последовательность изготовления швейных изделий.  **Пр. р** Разработка проектного изделия по индивидуальному плану. Обработка боковых срезов | Определение последовательности в работе.(р) Выделение информации. (п)Умение выражать мысли (к) | Навыки сотрудничества | | 18 |  | | 2 | Актулизация знаний и умений  Разработка творческого проекта | Технология пошива салфетки, фартука, юбка.  **Пр. р** Разработка проектного изделия по индивидуальному плану. Обработка пояса | Оценка действий (р)  Информационный поиск(п)  Умение выражать мысли (к) | Самостоятельные работы. | | 19 |  | | 2 | Обобщение и систематизация  знаний и умений  Умение работать по индивидуальному плану | Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под пояс.  **Пр. р** Разработка проектного изделия по индивидуальному плану. Обработка нижних срезов | Определение последовательности промежуточных целей (р)  Самостоятельное выделение цели (п)  Управление поведения партнера (к) | Навыки сотрудничества. | |  |  | |  |  | **4 раздел Художественные ремесла 8 часов**  **4.1Декоратино –прикладное искусство. Основы композиции. 1 час** |  |  | | 20 |  | | 2 | Комбинированный  Выполнение эскиза выразительной формы предмета крестьянского быта. Конструкция декор предметов народного быта. | Понятие « Декоративно –прикладное творчество»  **Пр. р** Экскурсия в музей | Целеполание (р)  Поиск и выделение информации (п)  Умение выражать мысли (к)  Понятие композиции | Эстетические потребности. Эстетические чувства. | | 21 |  |  |  |  | **4.2 Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. 1 час** |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  | | 2 | Обобщение и систематизация  знаний и умений  Уметь выстраивать декоративную композицию. | Понятие орнамента. Создание композиции на ПК с помощью ГР  **Пр. р** Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. | Определение последовательности промежуточных целей (р)  Самостоятельное выделение цели (п)  Управление поведения партнера (к) | Навыки сотрудничества. | |  |  | |  |  | **4.3 Лоскутное шитье 4 ч** |  |  | | 22 |  | | 2 | Изучение нового материала  Изготовление образцов узоров | Лоскутное шитье по шаблонам  **Пр. р** Изготовление образцов лоскутных узоров | Выделение последовательности в работе.(р) Выделение информации. (п)Умение выражать мысли (к) | Самостоятельные работы. | | 23 |  | | 2 | Обобщение и систематизация  знаний и умений.  Выполнение творческого проекта | Аппликация и стежка в лоскутном шитье  **Пр. р** Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья. | Целеполагание.  Прогнозирование  Самостоятельное выделение цели. Постановка вопроса | Самооценка на основе критериев успешной деятельности. | |  |  | |  |  | **Раздел 5 Электротехника 2 час** |  |  | |  |  | |  |  | **5.1 Бытовые электроприборы 2 час** |  | Навыки сотрудничества. | | 24 |  | | 2 | Изучение нового материала.  Определить потребность в электроприборах | **Пр. р** Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.  Понятие о творческой деятельности | Преобразовать познавательную задачу в практическую. Осуществлять сбор информации. Формировать собственное мнение | Навыки сотрудничества. | |  |  | |  |  | **Раздел 6 Технологии творческой деятельности и опытнической деятельности 20 час**  **6.1 Исследовательская и созидательная деятельность 20 ч** |  |  | |  |  | |  |  | **6.1.1 Поисковый этап 4 ч** |  |  | | 25 |  | | 2 | Комбинированный урок.  Выполнение индивидуального проекта. | Выбор темы проект, обоснование необходимости изготовления изделия.  **Пр. р** Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» | Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий.(р) Формулировать собственное мнение и позицию.(к) | Самостоятельные работы. | | 26 |  | | 2 | Обобщение и систематизация  знаний и умений  Выполнение индивидуального проекта. | Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего  **Пр. р** Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства » | Применять установленные правила в решении задачи. Выбирать наиболее эффективные способы решения. Формировать собственное мнение. | Уважение друг к другу | |  |  | |  |  | **6.1.2 Технологический этап 12 ч** |  |  | | 27 |  | | 2 | Изучение нового материала  Выполнение творческого проекта | Разработка конструкции и технологии изготовления изделия  **Пр. р** Творческий проект по разделу: « Создание изделия из текстильных и поделочных материалов» | Применять установленные правила в решении задачи. Осуществлять сбор информации. Предлагать помощь. | Формирование личностного смысла учения | | 28 |  | | 2 | Изучение нового материала  Выполнение творческого проекта | Подбор материалов и инструментов и инструментов  **Пр. р** Творческий проект по разделу: «Создание изделия из текстильных и поделочных материалов» | Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий. Формулировать собственное мнение и позицию | Развитие эстетических потребностей | | 29 |  | | 2 | Изучение нового материала  Выполнение творческого проекта | Организация рабочего места  **Пр. р** Творческий проект по разделу « Кулинария » | Составлять план и последовательность действий. Ориентироваться в разнообразии способов решения задач. Формулировать собственную позицию | Развитие самостоятельности | | 30 |  | | 2 | Изучение нового материала  Выполнение творческого проекта | Разработка технологии изготовления изделия  **Пр. р** Творческий проект по разделу « Кулинария » | Вносить необходимую коррекцию после завершения работы. Подводить под понятие на основе выделения существенных признаков. Осуществлять взаимный контроль. | Развитие этики доброжелательности | | 31 |  | | 2 | Актуализация знаний и умений  Выполнение творческого проекта | Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.  **Пр. р** Творческий проект по разделу: « Создание изделия из текстильных и поделочных материалов» | Стабилизировать эмоциональное состояние. Контролировать и оценивать процесс и результат действий. Слушать собеседника | Формирование установки на здоровый образ жизни | | 32 |  | | 2 | Обобщение и систематизация  знаний и умений  Выполнение творческого проекта | Подсчет затрат на изделие  **Пр. р** Творческий проект по разделу: « Создание изделия из текстильных и поделочных материалов» | Предвосхищать результат. Сравнивать, выявлять результат. Предлагать взаимопомощь. | Развитие мотивов учебной деятельности | |  |  | |  |  | **6.1.3 Заключительный этап 4 ч** |  |  | | 33 |  | | 2 | Обобщение и систематизация  знаний и умений  Выполнение творческого проекта | Окончательный контроль готового изделия  **Пр. р** Составление портфолио и разработка электронной презентации | Предвосхищать результат. Осуществлять сбор информации. Задавать вопросы | Овладение навыками адаптации | | 34 |  | | 2 | Обобщение и систематизация  знаний и умений  Защита проекта | Испытание изделия  **Пр. р** Презентация и защита творческого проекта | Предвосхищать результат. Осуществлять сбор информации. Формулировать собственное мнение к познанию. | Развитие навыков сотрудничества | |  |  | |  |  |  |  |  | | | | | |

**РАЗВЁРНУТОЕ ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ по технологии для 6 класса**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** плана | Дата | **Дата** факт | **Тип урока (форма и вид деятельности)** | **РАЗДЕЛ. ТЕМА** | Планируемые результаты изучения темы | **УУД :**  **Регулятивные. Познавательные.**  **Коммуникативные** | **Личностные результаты.** | **Контроль** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  | **Раздел 1 Технология домашнего хозяйства 4 часа**  **1.1 Интерьер жилого дома 2ч** |  |  |  |
| 1-2 | Сент.1 нед |  | Комбинированный  Зарисовать эскиз | Вводный и первичный инструктажи на рабочем месте.  Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии 6 класса  Планировка жилого дама. Интерьер жилого дома.  П. р.Выполнение электронной презентации «Декоративное оформ­ление интерьера». | **Знать** правила ТБ.  **Уметь** использовать их на практике  ***знать/понимать***  характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;  ***уметь***  планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат*;* | Преобразовывать практическую задачу в познавательную. Формулировать свои затруднения. Определять объекты и явления. | Эстетические чувства | Опрос | |
|  |  |  |  | **1.2 Комнатные растения в интерьере 2 ч.** |  |  |  |  | |
| 3-4 | Сент. 2нед. |  | Изучение нового  материала и первичное закрепление знаний.  Освоение навыка пересадки растений | Комнатные растения в интерьере. Разновидности комнатных растений. Технологии выращивания комнатных растений.  П. р. Пе­ревалка (пересадка) комнатных растений. | **Знать** - ассортимент растений для выращивания дома. **Уметь** - ухаживать за растениями (полив, срок пересадки, подкормка) | Преобразовывать практическую задачу в познавательную. Формулировать свои затруднения. Определять объекты и явления. | Эстетические чувства | Контроль качества | |
|  |  |  |  | **Раздел 2 Кулинария: технология приготовления пищи 14 ч.**  **2.1. Блюда из рыбы и нерыбных про­дуктов моря 4 ч.** |  |  |  |  | |
| 5-6 | Сент. 3 нед. |  | Комбинированный  Изучение приемов определения свежести рыбы и приготовления рыбы | Первичная и тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Признаки свежести  **П. р.** Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. | **Знать** - о пищевой ценности рыбы; - правила определения её свежести; - условия хранения блюд из рыбы. **Уметь** - обрабатывать рыбу; - готовить блюда из неё | Самооценка на основе критериев успешной деятельности (л)  Контроль в форме сравнения (р)  Инициатива, поиск (к) | Самооценка действий на основе критериев успешной деятельности | Контроль качества | |
| 7-8 | Сент. 4 нед. |  |  | Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных про­дуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству гото­вых блюд.  **П. р**. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов. | **Знать** технологию приготовления блюд из нерыбных продуктов моря.  **Уметь** определять их свежесть, готовить блюда из морепродуктов |  |  | Контроль качества | |
|  |  |  |  | **2.2. Блюда из мяса 4 ч.** |  |  |  |  | |
| 9-10 | Оет. 1 нед. |  | Изучение нового  материала и первичное закрепление знаний  Уметь работать по технологической карте. | 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.  **П. р.** Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. | **Иметь представление** - о пищевой ценности мяса и мясных продуктов; - правила хранения мяса и мясных продуктов. **Уметь** определять доброкачественность мяса и мясных продуктов | Предвосхищать результат. Использовать общие приемы решения задачи. Формировать собственную позицию. | Эстетические чувства | Опрос | |
| 11-12 | Окт. 2 нед. |  | Изучение нового  материала  Уметь работать по технологической карте. | 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.  **П. р.** Приготовление блюда из мяса. | **Знать** - способы обработки мяса и мясных продуктов; - блюда из вареного и жареного мяса. **Уметь** определять готовность блюд из мяса и мясных продуктов | Осознанное построение речевой речи(п)  Способность преодолевать препятствия (Р)  Умение выражать мысли (к) | Эстетические чувства | Контроль качества | |
|  |  |  |  | **2.3. Блюда из птицы 2 ч.** |  |  |  |  | |
| 13-14 | Окт. 3 нед. |  | Изучение нового  материала  Уметь работать по технологической карте. | 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.  **П. р.** Приготовление блюда из птицы. | **Иметь представление** о видах домашней птицы; о технологии приготовления блюд из птицы; о способах украшений блюд.  **Знать:**  -признаки качественной птицы;  -правила ее первичной обработки;  -виды тепловой обработки, применяемые для приготовления блюд из птицы;  -способы определения готовности блюд  **Уметь** применять знания на практике | Задавать вопросы. Ценностное отношение к окружающему миру. Адекватно использовать речь. | Самостоятельные работы. | Контроль качества | |
|  |  |  |  | **2.4. Первые блюда 2 ч.** |  |  |  |  | |
| 15-16 | Окт. 4 нед. |  | Изучение нового  материала  Уметь работать по технологической карте. | 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.  **П. р.** Приготовление заправочного супа. |  | Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию | Самооценка действий  на основе критериев  успешной деятельности | Контроль качества | |
|  |  |  |  | **2.5.Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду 2 ч.** |  |  |  |  | |
| 17-18 | Окт. 5 нед. |  | Обобщение и систематизация  знаний и умений | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.  Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.  **П. р.** Со­ставление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд. | **Иметь представление** о правилах подачи блюд, пользования столовых приборах, правилах этикета и пользования ими, сервировки стола;  -требованиях к качеству и оформ-лению блюд  **Соблюдать** правила за столом.  **Уметь** сервировать стол | Стабилизировать эмоциональное состояние. Рассуждать о значении продуктов питания в жизни человека  Умение задавать вопросы. | Навыки сотрудничества | Опрос | |
|  |  |  |  | **Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов 22 ч.**  **3.1. Свойства текстильных материа­лов 4 ч.** |  |  |  |  | |
| 19-20 | Нояб. 2 нед. |  | Актуализация знаний и умений. Обобщение и систематизация знаний и умений.  Распознавание свойств тканей | 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.  **П. р.** Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. | **Иметь представление:**  -о технологии производства и свойствах искусственных волокон;  -областях их применения.  **Знать** свойства химических волокон, виды переплетений и их влияние на свойства тканей  **Уметь**различать синтетические и искусственные волокна | Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию | Развитие этики и доброжелательности к другим | Опрос | |
|  |  |  |  | **3.2. Конструирование швейных изделий 4 ч.** |  |  |  |  | |
| 21-22 | Нояб. 3 нед. |  | Комбинированный  Практическая работа | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.  **П. р.**. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. | **Знать** требования к лёгкому женскому платью.. Правила снятия мерок **Уметь** их использовать | Предвосхищать результат. Осуществлять сбор информации. Формулировать собственное мнение. | Формирование установки на здоровый образ жизни | Контроль качества | |
| 23-24 | Нояб. 4 нед |  | Комбинированный  Практическая работа | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.  **П. р.**.Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие). | **Уметь** строить чертёжи основ швейного изделия с цельнокроеным рукавом | Составлять план и последовательность действий. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации. Оказывать соотношение в сотрудничестве | Навыки сотрудничества | Контроль качества | |
|  |  |  |  | **3.3 Моделиро­вание швейных изде­лий 2 ч.** |  |  |  |  | |
| 25-26 | Дек. 1 нед. |  | Изучение нового материала. | Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.  **П. р..** Моделирование выкройки проектного изделия.  **Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою** | **Знать** особенности моделирования плечевых изделий.  **Уметь** их применять | Составлять план и последовательность действий. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации. Оказывать соотношение в сотрудничестве | Развитие самостоятельности и ответственности | Контроль качества | |
|  |  |  |  | **3.4. Швейная машина 2 ч.** |  |  |  |  | |
| 27-28 | Дек. 2 нед. |  | Комбинированный.  Освоить упражнения на швейной машине | Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.  Подготовка выкройки к раскрою.  **П. р..** Устранение дефектов машинной строчки.  Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы. | **Знать** назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины, причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины  **Уметь**подбирать иглы и нити в зависимости от вида тканей**,**регулировать машинную строчку, чистить и смазывать швейную машину, менять иглу | Целеполагание (р)  Прогнозирование (р)  Самостоятельное выделение цели.(п) Постановка вопроса.(к) | Самооценка на основе критериев успешной деятельности | Опрос | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  | **3.5. Технология изготовления швейных изделий 12 ч.** |  |  |  |  | |
| 29-30 | Дек. 3 нед |  | Комбинированный  Практическая работа | Технология изготовления плече­вого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последова­тельность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки вы­кроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из про­кладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иголками и булавками.  **П. р.** Раскрой швейного изделия. | **Уметь** экономно расходовать ткань | Определение последовательности промежуточных целей (р)  Самостоятельное выделение цели (п)  Управление поведения партнера (к) | Навыки сотрудничества. | Контроль качества | |
| 31-32 | Дек. 4 нед. |  | Практическая работа | 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.  **П. р.** Изготовление образцов ручных и машинных работ. | **Знать и уметь** применять способы прокладывания контурных и контрольных точек | Результат и уровень усвоения знаний. (р)  Смысловое чтение (п)  Умение вести диалог (к) | Уважительное отношение к иному мнению. | Контроль качества | |
| 33-34 | Япк. 2 нед. |  | Практическая работа | 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.  Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соедине­ния детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.  **П. р.** Дублирование деталей клеевой прокладкой. | **Уметь** смётывать детали кроя |  | Контроль качества | Контроль качества | |
| 35-36 | Янв. 3 нед. |  | Комбинированный  Практическая работа | Классификация машинных швов: соединительные (стач­ной взаутюжку и стачной вразутюжку). Основные машинные операции: присоединение мелкой де­тали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка при­пусков шва перед вывёртыванием.  **П. р.** Обработка мелких деталей проектного изделия. | **Знать**назначение,  конструкцию и технологию машинных швов  **Уметь** их выполнять | Определение последовательности в работе.(р) Выделение информации. (п)Умение выражать мысли (к) | Навыки сотрудничества | Контроль качества | |
| 37-38 | Янв. 4 нед. |  | Комбинированный  Практическая работа | Обработка мелких дета­лей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, брете­лей.  Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после при­мерки.  **П. р.** Подготовка изделия к примерке. | **Уметь**выполнять поузловую обработку**Уметь**выполнять окончательную отделку изделия, ВТО | Оценка действий (р)  Информационный поиск(п)  Умение выражать мысли (к) | Самостоятельные работы. | Контроль качества | |
| 39-40 | Янв. 5 нед. |  | Комбинированный  Практическая работа | Последовательность изготовления плечевой одежды с цель­нокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с за­стежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёж­ки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юб­кой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструк­тор.  **П. р.** Проведение примерки про­ектного изделия. | **Знать и уметь**применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов | Определение последовательности промежуточных целей (р)  Самостоятельное выделение цели (п)  Управление поведения партнера (к) | Навыки сотрудничества. | Контроль качества | |
|  |  |  |  | **Раздел 4. Художественные ремёсла 8 ч.**  **Вязание крючком 4 ч.** |  |  |  |  | |
| 41-42 | Фев. 1 нед. |  | Комбинированный | 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.  **П. р.** Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими спо­собами. | **Иметь представление:**  -об истории рукоделия;  -применении его в современной моде.  **Знать**, правила подготовки материалов и подбора крючка;  **Уметь** использовать эти правила в работе; рассчитать количество пряжи на изделие; - набирать петли крючком | Целеполание (р)  Поиск и выделение информации (п)  Умение выражать мысли (к) | Эстетические потребности. | Контроль качества | |
| 43-44 | Фев 2 нед. |  | Обобщение и систематизация  знаний и умений  Уметь выстраивать декоративную композицию. | 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.  **П. р.** Выполнение плотного вязания по кругу. | **Знать** что такое раппорт узора и как он записывается.  **Знать**и уметь использовать различные способы  провязывания петель  **Уметь:**  -читать схемы;  -выполнять различные петли**;**вязать полотно по разным схемам;- вязать овал, круг | Определение последовательности промежуточных целей (р)  Самостоятельное выделение цели (п)  Управление поведения партнера (к) | Навыки сотрудничества. | Контроль качества | |
|  |  |  |  | **Вязание на спицах 4 ч.** |  |  |  |  | |
| 45-46 | Фев. 3 нед |  | Изучение нового материала  Изготовление образцов узоров | 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.  **П. р.** Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. | **Знать и уметь**использовать технику выполнения петель различными способами; читать схемы; использовать способы убавления, прибавления и закрытия петель | Выделение последовательности в работе.(р) Выделение информации. (п)Умение выражать мысли (к) | Самостоятельные работы. | Контроль качества | |
| 47-48 | Фев. 4 нед |  | Обобщение и систематизация  знаний и умений.  Выполнение творческого проекта | Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.  **П. р.** Разработка схемы жаккардового узора на ПК. | **Иметь представление** о вязании нитками разных цветов и толщины.  **Уметь** вязать по схеме | Целеполагание.  Прогнозирование  Самостоятельное выделение цели. Постановка вопроса | Самооценка на основе критериев успешной деятельности. | Контроль качества | |
|  |  |  |  | **Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности 20 ч.**  **Исследовательская и созидательная деятельность** |  |  |  |  | |
| 49-50 | Март 2 нед. |  | Комбинированный урок.  Выполнение индивидуального проекта. | Выбор темы проект, обоснование необходимости изготовления изделия.  **Пр. р** Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» | находить необходимую информацию в различных источ­никах;  изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера; | Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий.(р) Формулировать собственное мнение и позицию.(к) | Самостоятельные работы. | Опрос | |
| 51-52 | Март 3 нед. |  | Обобщение и систематизация  знаний и умений  Выполнение индивидуального проекта. | Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего  **Пр. р** Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства » | проводить разработку творческого проекта по изготов­лению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; | Применять установленные правила в решении задачи. Выбирать наиболее эффективные способы решения. Формировать собственное мнение. | Уважение друг к другу | Опрос | |
| 53-54 | Март 4 нед. |  | Изучение нового материала  Выполнение творческого проекта | Разработка конструкции и технологии изготовления изделия  **Пр. р** Творческий проект по разделу: « Создание изделия из текстильных и поделочных материалов» | составлять последовательность выполнения технологи­ческих операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта; | Применять установленные правила в решении задачи. Осуществлять сбор информации. Предлагать помощь. | Формирование личностного смысла учения | Контроль качества | |
| 55-56 | Апр. 1 нед. |  | Изучение нового материала  Выполнение творческого проекта | Подбор материалов и инструментов и инструментов  **Пр. р** Творческий проект по разделу: «Создание изделия из текстильных и поделочных материалов» | выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инстру­менты и оборудование для выполнения работ; | Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий. Формулировать собственное мнение и позицию | Развитие эстетических потребностей | Контроль качества | |
| 57-58 | Апр. 2 нед. |  | Изучение нового материала  Выполнение творческого проекта | Организация рабочего места  **Пр. р** Творческий проект по разделу « Кулинария » | рационально организовывать рабочее место; | Составлять план и последовательность действий. Ориентироваться в разнообразии способов решения задач. Формулировать собственную позицию | Развитие самостоятельности | Опрос | |
| 59-60 | Апр. 3 нед. |  | Изучение нового материала  Выполнение творческого проекта | Разработка технологии изготовления изделия  **Пр. р** Творческий проект по разделу « Кулинария » | выполнять по заданным критериям технологические опе­рации с использованием ручных инструментов, приспособ­лений, машин, оборудования, электроприборов; | Вносить необходимую коррекцию после завершения работы. Подводить под понятие на основе выделения существенных признаков. Осуществлять взаимный контроль. | Развитие этики доброжелательности | Контроль качества | |
| 61-62 | Апр. 4 нед. |  | Актуализация знаний и умений  Выполнение творческого проекта | Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.  **Пр. р** Творческий проект по разделу: « Создание изделия из текстильных и поделочных материалов» | соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользова­ния ручными инструментами, приспособлениями, машина­ми, электрооборудованием; | Стабилизировать эмоциональное состояние. Контролировать и оценивать процесс и результат действий. Слушать собеседника | Формирование установки на здоровый образ жизни | Контроль качества | |
| 63-64 | Май 2 нед. |  | Обобщение и систематизация  знаний и умений  Выполнение творческого проекта | Подсчет затрат на изделие  **Пр. р** Творческий проект по разделу: « Создание изделия из текстильных и поделочных материалов» | оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги; | Предвосхищать результат. Сравнивать, выявлять результат. Предлагать взаимопомощь. | Развитие мотивов учебной деятельности | Опрос | |
| 65-66 | Май 3 нед. |  | Обобщение и систематизация  знаний и умений  Выполнение творческого проекта | Окончательный контроль готового изделия  **Пр. р** Составление портфолио и разработка электронной презентации | контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений; | Предвосхищать результат. Осуществлять сбор информации. Задавать вопросы | Овладение навыками адаптации | Защита | |
| 67-68 | Май 4 нед. |  | Обобщение и систематизация  знаний и умений  Защита проекта | Испытание изделия  **Пр. р** Презентация и защита творческого проекта | находить и устранять допущенные дефекты; | Предвосхищать результат. Осуществлять сбор информации. Формулировать собственное мнение к познанию. | Развитие навыков сотрудничества | Защита | |

**Рекомендации** **по** **оснащению учебного** **процесса**

*Общая характеристика кабинета технологии.*Занятия по технологии проводятся на базе кабинетов и мастерских по со­ответствующим направлениям обучения или комбинированных мастерских.

Кабинет или мастерская может размещаться на любом этаже школьного здания, кроме полуподвальных и подвальных поме­щений. По санитарным нормам площадь рабочих помещений должна быть не менее 4,5 м2 на одного учащегося для отдельной мастерской по обработке ткани и кабинета кулинарии и 5,4 м2 — для комбинированной мастерской.

Рабочие места учащихся необходимо укомплектовать соот­ветствующим оборудованием и инструментами. В гигиенических целях в кабинете и мастерской должны быть умывальник и поло­тенце (бумажное или электрическое). Температуру в мастерских в холодное время года нуж но поддерживать не ни же 18 °С при относительной влажности 40–60 %.

Электрическая проводка к рабочим столам должна быть ста­ционарной. Включение и выключение всей электросети кабине­та или мастерской осуществляется с рабочего места учителя одним общим рубильником.

Учебно-материальная база по технологии должна иметь ре­комендованный Министерством образования и науки Россий­ской Федерации набор инструментов, электроприборов, машин, оборудования и т. д. согласно утверждённому Перечню средств обучения и учебного оборудования.

В учебно-методический комплект для образовательной обла­сти «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащих­ся, [методические рекомендации](http://www.pandia.ru/text/category/metodicheskie_rekomendatcii/) по организации учебной дея­тельности для учителя, методические рекомендации по оборудо­ванию кабинетов и мастерских, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, специально разработанное оборудование для лабораторно-практических работ, технические средства обу­чения.

Государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения рекомендуются следую­щие технические средства обучения для оснащения кабине­та технологии: компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор и экран; принтер; цифровой фотоаппарат; цифровая видеокамера; ска­нер; цифровой микроскоп; доска со средствами, обеспечиваю­щими обратную связь.

Большое внимание при работе в мастерских должно быть об­ращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро - и пожарной безопасности, безопасных приёмов труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастер­ские оборудуются соответствующими приспособлениями и осна­щаются наглядной информацией.

**Литература**

**Литература для ученика**

1.  Синица Н. В., Технология. Технология ведения дома : 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, В. Д. Симоненко.– М.: Вентана-Граф, 2012.

2.  Синица Н. В., Технология. Технология ведения дома : 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, В. Д. Симоненко.– М.: Вентана-Граф, 2013.

3.  Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В. Д.Симоненко. Технология: для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2012 год

4.  Рабочая тетрадь «Формула правильного питания» М. М.Безруких, Т. А.Филиппова, А. Г.Макеева. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008 год

**Литература для учителя:**

1. Бейкер, Х. Плодовые культуры / Х. Бейкер. – М.: Мир, 1992.

2. Гаевая, Р. А. Хлеб на вашем столе / Р. А. Гаевая, М. А. Ященко – Киев: Урожай, 1993.

3. Гузаирова, Е. Н. Школа белошвейки / Е. Н. Гузаирова, Р. Г. Гузаиров. – М.: Педагогика-Пресс, 1994.

4. Кудрявец, Д. Б. Как вырастить цветы / Д. Б. Кудрявец, Н. А. Петренко. – М.: Просвещение, 1987.

5. Левицкая, Л. В. Занятия по трудовому обучению / Л. В. Левицкая и др. – М.: Просвещение, 1992.

6. Мак-Миллан Броуз, Ф. Размножение растений / Ф. Мак-Миллан Броуз. – М.: Мир, 1992.

7. Мерсиянова, Г. Н. Швейное дело. 5–6 классы / Г. Н. Мерсиянова и др. – М.: Просвещение, 1989.

8. Тарасова, А. П. Рабочая тетрадь по трудовому обучению и домоводству / А. П. Тарасова. – СПб.: МЧМ, изд. дом, ООО. ИД «МиМ», 1998.

9. Ханус, С. Как шить / С. Ханус. – М.: Легпромбытиздат, 1988.

10. Хуравская, В. М. Десять творческих проектов для учащихся 6–9 классов / В. М. Хуравская, В. Д. Симоненко. – Брянск: НИЦ «Октид», 1977

***Интернет-рессурсы:***

1.  http://center. fio. ru/som

2.  http://www. eor-np

3.  http://www. eor. it. ru

4.  http://www. openclass. ru/user

5.  http://www/it-n. ru

6.  http://eidos. ru

7.  http://www. botic. ru

8.  http://www. cnso. ru/tehn

9.  http://files. school-collection. edu. ru

10.  http://trud. rkc-74.ru

11.  http://tehnologia.59442

12.  http://www. domovodstvo. fatal. ru

13.  http://tehnologiya. narod. ru

14.  http://new. teacher. fio. ru

**Оборудование кабинета (мастерской)**

1.  Парты ученические

2.  Стулья ученические

3.  Стол учительский

4.  Стол демонстрационный

5.  Машины швейные

6.  Гладильная доска

7.  Маникен учебный

8.  Стенды с выставкой ученических работ

9.  Секционные шкафы

10.  Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц