

**Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

**Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | | | |
| ученик научится: | ученик получит возможность : | | |
| * изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно- прикладных работ,швейные изделия, пользуясь технологической документацией; * выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий | * выполнять не сложные приёмы моделирования изделий; * определять и исправлять дефекты швейных изделий; * выполнять художественную отделку швейных изделий; * изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства; | | |
| **Технологии домашнего хозяйства «Кулинария»** | | | |
| ученик научится: | ученик получит возможность : | | |
| * самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, различных видов круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания; * соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления и санитарно-гигиенические требования и правила безопасности. | * составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; * выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, миниральных веществах; * организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; * применять различные способы обработки пищевых продуктов ; * оформлять приготовленные блюда, сервировать стол * соблюдать правила этикета. | | |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности** | | | |
| ученик научится: | ученик получит возможность : | | |
| * планировать и осуществлять учебные проекты:   -выявлять и формулировать проблему;  -обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта4  -планировать этапы выполнения работы;  -осуществлять технологический процесс;  -контролировать ход и результаты выполнения проекта   * представлять результаты выполненного проекта; * пользоваться основными видами проектной документации | * организовывать и осуществлять проектную деятельностьна основе установленных норм и стандартов; * планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов; * осуществлять презентацию; * давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товар на рынке. | | |
| **Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития** | | | |
| Выпускник научится: | | | Выпускник получит возможность научиться: |
| * называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии; * объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты; * проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов. | | | * *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.* |
| **Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся** | | | |
| Выпускник научится: | | | Выпускник получит возможность научиться: |
| |  | | --- | | **Выпускник научится:**   * + следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта; |  * + оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;   + прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;   + проводить оценку и испытание полученного продукта;   + проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;   + описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;   + анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;   + проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:   + изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;   + проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов;   + проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:   планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);   * + планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;   + разработку плана продвижения продукта; | | | * + выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;   + модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;   + оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии. |
| **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения** | | | |
| Выпускник научится: | | Выпускник получит возможность научиться: | |
| * + характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,   + характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,   + разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,   + характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,   + анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,   + анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,   + анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности, | | * + *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*   + *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере*. | |

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

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

* проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* осознание необходимости общественно полезного труда как условие безопасной и эффективной социализации;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

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

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов;
* проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности;
* подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико- технологического и организационного решения;
* отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;
* объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;
* диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

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

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения организационных и технико- технологических задач;
* распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
* владение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
* в трудовой сфере: планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
* подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и составление операционной карты работы;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
* выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения; подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления; документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчёт себестоимости продукта труда;
* примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

**По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:**

**5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
  + характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
  + называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
  + разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
  + объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
  + приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
  + объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
  + составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
  + осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
  + осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
  + осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
  + конструирует модель по заданному прототипу;
  + осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
  + получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
  + получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
  + получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
  + получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
  + получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
  + получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

**6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
  + описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
  + оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
  + проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
  + проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
  + читает элементарные чертежи и эскизы;
  + выполняет эскизы механизмов, интерьера;
  + освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
  + применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
  + строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
  + получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
  + получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
  + получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
  + получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
  + получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

**7 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
  + называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
  + характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
  + перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
  + объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
  + объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
  + осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
  + осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
  + выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
  + конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
  + следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
  + получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
  + получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
  + получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

**8 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
  + характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
  + называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;,
  + называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,
  + характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
  + перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
  + характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
  + объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
  + разъясняет функции модели и принципы моделирования,
  + создаёт модель, адекватную практической задаче,
  + отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
  + составляет рацион питания, адекватный ситуации,
  + планирует продвижение продукта,
  + регламентирует заданный процесс в заданной форме,
  + проводит оценку и испытание полученного продукта,
  + описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
  + получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,
  + получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
  + получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
  + получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
  + получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,
  + получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
  + получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
  + получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
  + получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

**Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 5 класса:**

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

**Личностные результаты изучения предмета:**

• проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности; • мотивация учебной деятельности; • овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; • самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности; • смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности); • самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации; • нравственно-эстетическая ориентация; • реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности; • развитие готовности к самостоятельным действиям; • развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; • гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности); • проявление технико-технологического и экономического мышления; • экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обусловливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

**Метапредметные результаты изучения курса:** *познавательные УУД:*

• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; • определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; • самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий; • моделирование технических объектов и технологических процессов; • выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; • диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; • общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование); • исследовательские и проектные действия; • осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета; • выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач; • формулирование определений понятий; • соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; • соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидатель- ного труда; коммуникативные УУД: • умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; • владение речью;

*регулятивные УУД:* • целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; • самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); • саморегуляция.

**Предметные результаты** освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

• осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда; • разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой; • работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку; • определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны; • наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка); • выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом; • читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою; • выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия; • подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

**Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 6 класса**

В результате освоения курса технологии 6 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

**Личностные результаты** изучения предмета:

• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; • мотивация учебной деятельности; • овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

• самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);

• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

• нравственно-эстетическая ориентация;

• реализация творческого потенциала в духовной и предметно-практической деятельности;

• развитие готовности к самостоятельным действиям;

• воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

• гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное при-нятие своей этнической идентичности);

• проявление технико-технологического и экономического мышления;

• экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обусловливает необходимость формирования широкого спектра универсальных учебных действий (УУД).

**Метапредметные результаты** изучения курса:

*познавательные УУД:*

• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

• определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

• моделирование технических объектов и технологических процессов;

• выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

• диагностика результатов познавательно- трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

• общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);

• исследовательские и проектные действия;

• осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

• выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;

• формулирование определений понятий;

• соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

*коммуникативные УУД:*

• умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

• владение речью;

*регулятивные УУД:*

• целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

• самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);

• саморегуляция.

**Предметные результаты** освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

• осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

• разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;

• работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;

• заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;

• выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;

• читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

• подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;

• подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.

**Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 7 класса**

В результате освоения курса технологии 7 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

**Личностные результаты** изучения предмета:

• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; • мотивация учебной деятельности; • овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; • самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности; • смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности); • самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации; • нравственно-эстетическая ориентация; • реализация творческого потенциала в духовной и предметно-практической деятельности; • развитие готовности к самостоятельным действиям; • развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; • гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное принятие своей этнической идентичности); • проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; • осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасности и эффективной социализации; • готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; • экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам); • самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметные результаты** изучения курса:

*познавательные УУД:*

• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

• определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

• комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стантартного применения одного из них; • самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий; • виртуальное или натуральное моделирование (технических объектов и технологических процессов; • поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; • моделирование технических объектов и технологических процессов; • выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; • диагностика результатов познавательно- трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; • осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета; • выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач; • соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; • соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

*коммуникативные УУД:*

• приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; • отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; • согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

*регулятивные УУД:*

• целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; • самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); • саморегуляция; • диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;• обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

**Предметные результаты**

*в познавательной сфере*

• осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда; • оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; • подбор и применение инструментов, приборов и оборудование в технологических процессах с учетом областей их применения; • владение методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа поясного изделия; • владение способами научной организации труда, формам деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре производства; • применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

*в трудовой сфере:*

• планирование технологического процесса и производства труда; • соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; • разработка освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида, проектирование размещения в интерьере коллекций, книг; поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов; • работа с кухонным оборудованием, инструментами; планирование технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд из молока, молочных и кисломолочных продуктов, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола; • оценка и учет свойства тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды; • выполнение на универсальной швейной машине технологических операций с использованием различных приспособлений; • планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия; • подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки, росписи по ткани; • соблюдение трудовой и технологической дисциплины; • обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда; • выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления; • документирование результатов труда и проектной деятельности; • расчет себестоимости продукта труда; • примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

• оценивание способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; • осознание ответственности за качество результатов труда; • стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и туда;

*в эстетической сфере:*

• дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ; • моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ; • разработка вариантов рекламы выполненного объекта или результата труда; • рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

*в коммуникативной сфере:*

• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; • выбор средств знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации; • публичная презентация и защита проекта изделия, продукта или услуги;

*в физиолого-психологической сфере:*

• развитие моторики и координации движений рук при работе с помощью машин и механизмов; • достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; • сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Требования к уровню подготовки учащихся 8 класса**

**Личностные результаты**

Обучающиеся **научатся:**

* + проявлять познавательные интересы и активность в предметной техноло­ги­ческой дея­тельности;
  + выражать желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и пер­спектив­ных потребностей;
  + трудолюбию и ответственности за качество своей деятельно­сти;
  + нравственно-эстетическая ориентация;
  + бережно относиться к природным и хозяйственным ресурсам;
  + рациональному ведению домашнего хозяйства;

Обучающиеся **получат возможность научиться:**

* овладению установками, нормами и правилами научной организации ум­ст­венного и физического труда;
* самооценке умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* осознавать необходимость общественно-полезного труда как условия безо­пасной и эффективной социализации;
* проявлению технико-технологического и экономического мышления при ор­ганиза­ции своей деятельности;
* самоопределению в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* планированию образовательной и профессиональной карьеры;
* осознанию необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* самооценке готовности к предпринимательской деятельности в сфере техниче­ского труда.

**Метапредметные результаты**

Обучающиеся **научатся:**

* алгоритмированно планировать процесс познавательно-трудовой деятельно­сти;
* общеучебным и логическим действиям (анализ, синтез, классификация, на­блюде­ние, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвиже­ние гипотезы и её обоснование);
* выбирать для решения познавательных и коммуникативных задач различ­ные источ­ники информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и дру­гие базы данных;
* выбирать наиболее эффективные способы решения учебных задач;
* формулировать определения и понятия;
* приводить примеры, подбирать аргументы, формулировать выводы;
* отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельно­сти;
* соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологи­че­ской куль­турой производства;
* соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой дея­тель­ности и со­зидательного труда.

Обучающиеся **получат возможность научиться:**

* определению адекватных имеющимся организационным и материально-тех­ниче­ским условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* оценивать свою познавательно-трудовую деятельность с точки зре­ния нравствен­ных, правовых норм, эстетических ценностей по приня­тым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* диагностировать результаты познавательно-трудовой деятельности по приня­тым критериям и показателям;
* комбинированию известных алгоритмов технического и технологического творче­ства в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них.

**Предметные результаты**

Обучающиеся**научатся:**

* искать и рационально использовать учебную и дополнительную техниче­скую и тех­нологическую информацию для проектирования и создания объек­тов труда;
* применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проек­тов;
* примерной экономической оценке возможной прибыли с учетом сложившейся ситуа­ции на рынке товаров и услуг.
* достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологи­ческих операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с уче­том технологических требований;

Обучающиеся **получат возможность научиться:**

* классифицировать виды и назначения методов получения и преобразова­ния материа­лов, энергии, информации, объектов живой природы и соци­альной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
* подбирать и применять инструменты, приборы и оборудование в технологических процессах с учетом областей их применения;
* рассчитывать себестоимость продукта труда;
* оценивать свои способности и готовность к труду в конкретной предметной дея­тельности;
* выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в организациях начального профессионального или среднего специального обучения;
* осознанию ответственности за качество результатов труда.

**Содержание программы 5 класса**

**Введение (1ч)** Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «Технология»

*Основные теоретические сведения****.*** Цель и задачи изучения предмета в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

**Проектная деятельность (1ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

*Практические работы*: Выполнение эскизов проектов.

**Оформление интерьера (5ч)**

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

*Практические работы*

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

**Кулинария (16ч)**

**Санитария и гигиена (1 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пиши, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

*Практические работы*: Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

**Здоровое питание (1 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практические работы*: Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

**Технология приготовления пиши (10 ч)**

***Бутерброды, горячие напитки 2ч***

*Основные теоретические сведения*

Продукты, используемые ятя приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

*Практические работы*

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

***Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2ч***

*Основные теоретические сведения*

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

*Практические работы*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

***Блюда из овощей 4ч***

*Основные теоретические сведения*

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

*Практические работы*

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

***Блюда из яиц 1ч***

*Основные теоретические сведения*

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

*Практические работы*

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

**Сервировка стола к завтраку. (1ч)**

**Творческий** **проект «Воскресный завтрак в моей семье» (3 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила зашиты проекта.

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

**Создание изделий из текстильных материалов ( 28ч)**

**Элементы материаловедения (4 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

*Практические работы*

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

**Конструирование швейных изделий (6 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов и измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

**Швейные ручные работы (2 ч)**

*Основные теоретические сведения* Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

*Практическая работа*

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

**Элементы машиноведения (6 ч)**

*Основные теоретические сведения*

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

*Практические работы*

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

**Проект «Фартук для работы на кухне» (10 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы*

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

**Художественные ремёсла (19ч)**

**Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)**

**Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (11ч)**

*Основные теоретические сведения* Традиционные виды рукоделия и декоративно- прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

**Тематическое планирование 5 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| Название раздела | **Кол-во часов по рабочей программе** |
| Интерьер жилого дома | 7 |
| Кулинария | 16 |
| Создание изделий из текстильных материалов | 28 |
| Художественные ремёсла | 19 |
| **ВСЕГО ЧАСОВ** | **70** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п  урока | Тема раздела | Количество  часов | В том числе | |
| Лабораторные, практические работы, экскурсии | Контрольные работы, проверочные работы |
| 1  2. | **Введение**  **Проектная деятельность** | **1**  **1** |  |  |
| 3 | **Оформление интерьера**  Интерьер и планировка кухни- столовой. | **5**  1 |  |  |
| 4 | Бытовые электроприборы на кухне. | 1 | 1 |  |
| 5 | Творческий проект «Кухня моей мечты». Планирование кухни- столовой. | 1 | 1 |  |
| 6,7 | Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта. | 2 | 2 |  |
| 8 | **Кулинария**  Санитария и гигиена | **16**  1 |  |  |
| 9 | Здоровое питание | 1 |  |  |
| 10,11 | **Технология приготовления пищи**  Бутерброды, горячие напитки. Практическая работа: Приготовление бутербродов и горячего напитка. | 11ч.  2 | 2 |  |
| 12,13 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа: Приготовление блюда из крупы. | 2 | 2 |  |
| 14,15 | Блюда из овощей. Технология приготовления блюд. | 2 | 2 |  |
| 16,17 | Практическая работа: Приготовление салата из варёных овощей. | 2 | 2 |  |
| 18,19  20 | Блюда из яиц. Практическая работа: Приготовление блюд из яиц.  Сервировка стола к завтраку. | 2  1 | 2  1 | Проверочный тест по кулинарии |
| 21, 22 | **Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»** | **2** | 1 |  |
| 23 | Защита проекта | 1 | 1 |  |
| 24,25 | **Элементы материаловедения (4 ч)**  Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна | 2 | 2 |  |
| 26,27 | Свойства текстильных материалов.  Лабораторная работа: Изучение свойств тканей из хлопка и льна. | 2 | 2 | Тест по материаловедению |
| 28,29 | Конструи­рование швейных изделий. Практическая работа: Снятие мерок для изготовления выкроек. | 2 | 2 | Тест «Снятие мерок» |
| 30,31 | Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа: Изготовление выкроек. | 2 | 2 | Чтение чертежа |
| 32,33 | Практическая работа: Раскрой швейного изделия. | 2 | 2 |  |
| 34,35 | Швейные ручные работы. Практическая работа: Изготовление образцов ручных работ. | 2 | 2 |  |
| 36,37 | Швейная машина. Практическая работа: Подготовка швейной машины к работе | 2 | 2 |  |
| 40,41 | Швейные машинные работы. Практическая работа: Проведение влажно-тепловой обработки ткани. | 2 | 2 |  |
| 42,43 | **Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне».** Технология изготовления швейного изделия | 2 | 2 |  |
| 44,45 | Практическая работа: Обработка накладного кармана. | 2 | 2 |  |
| 46,47 | Практическая работа: Обработка нижнего и боковых срезов фартука. | 2 | 2 |  |
| 48,49 | Практическая работа: Обработка верхнего среза фартука притачным поясом | 2 | 2 | Тест «Изготовление фартука |
| 50,51 | Защита проекта «Фартук для работы на кухне» | **2** | 2 |  |
| 52,53 | **Художественные ремёсла**  Декоративно-прикладное изделие для кухни. Виртуальная экскурсия в музей. | **19**  2 |  |  |
| 54 | Основы композиции | 1 |  |  |
| 55 | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте | 1 | 1 | Кроссворд «Орнамент» |
| 56,57 | Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья | 2 | 2 |  |
| 58,59  60,61 | Практическая работа: Изготовление образцов лоскутных узоров.  **Лоскутное шитье. Об­основание проекта 2ч** | 2  2 | 2  2 |  |
| 62,63 | Выполнение проекта. Практическая работа: Изготовление шаблонов. | 2 | 2 |  |
| 64,65 | Практическая работа: Выкраивание деталей. | 2 | 2 |  |
| 66,67,68 | Практическая работа: Аппликация. Обработка срезов изделия. | 3 | 3 |  |
| 69,70 | Подготовка проекта к защите. Защита проекта | 2 | 2 | Итоговый тест |
|  | Всего: | **70** | **59** |  |

**Содержание программы 6 класса**

**Введение 1ч** Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «Технология»

*Основные теоретические сведения****:*** Цель и задачи изучения предмета в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

**Интерьер жилого дома 7ч**

*Основные теоретические сведения:*

Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

*Практическая работа:*

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».

**Кулинария 14 ч**

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

*Основные теоретические сведения:*

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

*Практические работы:*

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

**Блюда из мяса и мясных продуктов (4 ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

*Практические работы:*

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

**Приготовление первых блюд (2ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

*Практическая работа :*

Приготовление заправочного супа.

**Сервировка стола к обеду. Этикет (2 ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

*Практическая работа:*

**Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» (2 ч)**

**Создание изделий из текстильных материалов 30 ч**

**Элементы материаловедения (2ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

*Практическая работа:*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Конструирование и моделирование швейных изделий (12ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

*Практические работы:*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.

**Швейные ручные работы (2 ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

*Практическая работа:*

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

**Элементы машиноведения (2 ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

*Практические работы:*

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

**Проект «Наряд для семейного обеда» (10 ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы*

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. **Защита проекта «Наряд для семейного обеда» (2 ч).**

**Художественные ремёсла 18ч**

**Вязание крючком и спицами (10 ч)**

**Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (8 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

*Практические работы*

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

**Тематическое планирование 6 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| Название раздела | **Кол-во часов по рабочей программе** |
| Интерьер жилого дома | 8 |
| Кулинария | 14 |
| Создание изделий из текстильных материалов | 30 |
| Художественные ремёсла | 18 |
| **ВСЕГО ЧАСОВ** | **70** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема раздела | Количество  часов | В том числе | |
| Лабораторные, практические работы, экскурсии | Контрольные работы, проверочные работы |
| 1. | **Введение 1ч** | 1 |  |  |
| 2,3 | **Интерьер жилого дома**  Планировка жилого дома. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).  Практическая работа: Выполнение электронной презентации: Декоративное оформление интерьера. | **7**  2 | 2 |  |
| 4 | Использование комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений | 1 |  |  |
| 5,6 | Технология выращивания комнатных растений. Практическая работа: Пересадка (перевалка) комнатных растений. | 2 | 2 |  |
| 7,8 | Творческий проект «Растения в интерьере комнаты» .Защита проекта. | 2 | 2 |  |
| 9,10 | **Кулинария**  **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 4 ч**  Технология и санитарные условия первичной обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.  Лабораторная работа: Определение свежести рыбы. | **14**  2 | 2 |  |
| 11,12 | Технология тепловой обработки и приготовление блюд из рыбы  Практическая работа: Приготовление блюда из рыбы. | 2 | 2 |  |
| 13,14 | **Блюда из мяса и мясных продуктов 4 ч**  Технология первичной обработки мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Лабораторная работа: Определение доброкачественности мяса. | 2 | 1 |  |
| 15,16 | Технология приготовления блюд из мяса  Практическая работа: Приготовление блюд из мяса. . | 2 | 2 |  |
| 17,18 | **Приготовление первых блюд 2ч**  Технология приготовления первых блюд.  Практическая работа: Приготовление заправочного супа. | 2 | 2 |  |
| 19,20 | **Сервировка стола к обеду. Этикет 2 ч**  Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду.  Практическая работа: Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. | 2 |  | Тест по кулинарии |
| 21,22 | Творческий проект Приготовление воскресного обеда. Защита проекта. | 2 | 1 |  |
| 23,24 | **Создание изделий из текстильных материалов**  **Элементы материаловедения 2ч**  Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.  Практическая работа: Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. | **30**  2 | 1 | Тест по материаловедению |
| 25,26 | **Конструирование и моделирование швейных изделий 12ч**  Конструирование плечевой одежды. Проект «Наряд для семейного обеда» | 2 | 1 |  |
| 27,28 | Конструирование плечевой одежды. Практическая работа:  Снятие мерок и запись результатов измерений. | 2 | 2 |  |
| 29,30 | Практическая работа: Построение чертежа швейного изделия в масштабе. | 2 | 2 |  |
| 31,32 | Практическая работа: Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину по своим меркам. | 2 | 2 |  |
| 33,34 | Моделирование плечевой одежды.  Практическая работа: Моделирование швейного изделия. | 2 | 2 |  |
| 35,36 | Раскрой швейного изделия. Практическая работа: Раскрой плечевого швейного изделия | 2 | 2 |  |
| 37,38 | **Швейные ручные работы 2 ч**  Ручные работы. Практическая работа: Изготовление образцов ручных стежков и строчек. | 2 | 2 |  |
| 39,40 | **Элементы машиноведения 2 ч**  Машинные иглы. Приспособления к швейной машине.  Практическая работа:Замена швейной иглы. Выполнение образцов машинных швов. 2ч | 2 | 2 | Тест по машиновед. |
| 41,42 | **Проект «Наряд для семейного обеда» 10 ч**  Практическая работа: Подготовка к примерке и примерка швейного изделия и устранение дефектов. | 2 | 2 |  |
| 43,44 | Практическая работа: Обработка плечевых, боковых срезов. | 2 | 2 |  |
| 45,46 | Практическая работа: Обработка плечевых, боковых срезов, нижних срезов. | 2 | 2 |  |
| 47,48 | Практическая работа: Способы обработки проймы и горловины. Обработка горловины проектного изделия. | 2 | 2 |  |
| 49,50 | Практическая работа: Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. | 2 | 2 |  |
| 51,52 | **Защита проекта «Наряд для семейного обеда»** | **2** | 2 |  |
| 53,54  55,56  57,58  59,60  61,62 | **Художественные ремёсла**  **Вязание крючком и спицами 10 ч**  Вязание крючком.Практическая работа: Подбор крючка в соответствии с пряжей. Основные способы вязания.  Практическая работа: Вязание полотна. Вязание по кругу.  Практическая работа: Вязание спицами. Основные приёмы вязания.  Практическая работа: Вязание спицами. Основные приёмы вязания.  Практическая работа : Схемы для вязания, условные обозначения. | **18**  2  2  2  2  2 | 2  2  2  2  2 |  |
| 63,64  65,66  67,68  69,70 | **Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» 8 ч**  Практическая работа: Вяжем изделие крючком или спицами Практическая работа: Вяжем изделие крючком или спицами Практическая работа: Вяжем изделие крючком или спицами Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».  Портфолио: Мои успехи в обучении технологии | 2  2  2  2 | 2  2  2 |  |
|  | **Итого:** | **70** | **56** |  |

**Содержание программы 7класса**

**Введение 1 ч**

Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «Технология»

**Интерьер жилого дома 7ч**

**Освещение жилого помещения.** **Предметы искусства и коллекции** **в интерьере (2 ч)**

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

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

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

*Практическая работа:*

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Гигиена жилища Бытовые электроприборы (2 ч)

*Теоретические сведения:* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор

*Практическая работа:*

Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения. Изучение потребности в юных электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

**Кулинария 16 ч**

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

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

*Практическая работа*:

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

**Изделия из жидкого теста (2 ч)**

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Практическая работа*:

Приготовление изделий из жидкого теста.

**Виды теста и выпечки (4 ч)**

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

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Практическая работа:*

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

**Сладости, десерты, напитки (2 ч)**

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

*Практическая работа:*

Приготовление сладких блюд и напитков.

**Сервировка сладкого стола.** **Праздничный этикет (2 ч)**

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

*Практическая работа:*

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (2 ч)**

**Создание изделий из текстильных материалов 28 ч**

**Свойства текстильных материалов (2 ч)**

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

*Практическая работа:* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Конструирование и моделирование швейных изделий ( 10 ч)**

*Теоретические сведения:* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

*Практическая работа:*

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Ручные работы (2ч )**

Технология ручных работ. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание *Практическая работа*: Изготовление образцов ручных швов.

**Швейная машина (2 ч )**

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

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом

*Практическая работа*: Изготовление образцов машинных швов.

**Технология изготовления швейных изделий (12 ч)**

*Теоретические сведения:* Технология изготовления поясного швейного изделия

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

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

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

*Практические работы:*

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

**Художественные ремёсла 18ч**

**Ручная роспись тканей (4 ч)**

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

*Практическая работа:*

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

**Вышивание (10 ч)**

**Творческий проект «Подарок своими руками» 4ч**

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

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

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

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

*Практические работы:*

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

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

**Тематическое планирование 7 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| Название раздела | **Кол-во часов по рабочей программе** |
| Интерьер жилого дома | 8 |
| Кулинария | 16 |
| Создание изделий из текстильных материалов | 28 |
| Художественные ремёсла | 18 |
| **ВСЕГО ЧАСОВ** | **70** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема раздела | Количество  часов | В том числе | |
| Лабораторные, практические работы, экскурсии | Контрольные работы, проверочные работы |
| 1. | **Введение 1ч** | 1 |  |  |
| 2 | **Интерьер жилого дома**  Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере | **7**  1 |  |  |
| 3,4 | Практическая работа: Светильник своими руками. | 2 | 2 |  |
| 5,6 | Гигиена жилища. Бытовые приборы уборки. Практическая работа: Генеральная уборка кабинета технологии | **2** | 2 |  |
| 7,8 | Творческий проект «Умный дом» Практическая работа: Выполнение электронной презентации. | 2 | 2 |  |
| 9,10 | **Кулинария**  **Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4ч)**  Технология приготовления блюд из молока, творога | **16**  2 |  |  |
| 11,12 | Практическая работа: Приготовление молочного супа | 2 | 2 |  |
| 13,14 | **Изделия из жидкого теста (2 ч)**  Технология приготовления теста и изделий из него. Подача их к столу.  Практическая работа: Приготовление изделий из жидкого теста, блинчиков. | 2 | 2 |  |
| 15,16 | **Виды теста и выпечки (4 ч)**  Виды теста и изделий из них.  Технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. | 2 |  |  |
| 17,18 | Практическая работа: Приготовление изделий из песочного теста. | 2 | 2 |  |
| 19,20 | **Сладости, десерты, напитки (2 ч)**  Рецептура, технология приготовления сладостей и подача к столу. Практическая работа: Приготовление сладких блюд и напитков. | 2 | 2 |  |
| 21,22 | **Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)**  Сервировка сладкого стола.  Правила поведения за столом и пользования десертными приборами  Практическая работа: Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК. | 2 | 2 | Тест по кулинарии |
| 23,24 | **Творческий проект «Праздничный сладкий стол» Защита проекта. (2 ч)** | **2** | 2 |  |
| 25,26 | **Создание изделий из текстильных материалов**  **Свойства текстильных материалов (2 ч)**  Текстильные волокна животного происхождения. Практическая работа: Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. | **28**  2 | 2 | Тест по материаловедению |
| 27,28 | **Конструирование и моделирование швейных изделий ( 10 ч)**  Конструирование поясной одежды  Практическая работа: Снятие мерок для изготовления поясной одежды. | 2 | 2 |  |
| 29,30 | Практическая работа: Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину . | 2 | 2 |  |
| 31,32 | Приёмы моделирования поясной одежды.  Практическая работа: Моделирование юбки. | 2 | 2 | Тест по моделированию |
| 33,34 35,36 | Практическая работа: Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Раскрой. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. | 4 | 4 |  |
| 37,38  39,40 | **Ручные работы (2ч )**  Технология ручных работ. Практическая работа: Изготовление образцов ручных швов.  **Швейная машина (2 ч )**  Технология машинных работ. Практическая работа: Изготовление образцов машинных швов. | 2 | 2  2 | Тест по машиновед. |
|  | **Технология изготовления швейных изделий (12 ч)**  **Проект «Праздничный наряд»** |  |  | . |
| 41,42 | Технология изготовления поясного швейного изделия  Практическая работа: Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. |  | 2 |  |
| 43,44 | Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.  Практическая работа: Обработка складок | 2 | 2 |  |
| 45,46 | Практическая работа: Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. | 2 | 2 |  |
| 47,48 | Практическая работа: Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. | 2 | 2 |  |
| 49,50 | Практическая работа: Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы  и окончательная влажно-тепловая обработка. | 2 | 2 |  |
| 51,52 | **Защита проекта 2ч** | 2 | 2 |  |
| 53,54  55,56 | **Художественные ремёсла 18ч.**  **Запуск проекта «Подарок своими руками»**  **Ручная роспись тканей (4 ч)**  Ручная роспись тканей.  Практическая работа: Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика. 2ч | **18**  2  2 | 2  2 |  |
| 57,58 | **Вышивание (10 ч)**  Ручные стежки и швы на их основе. Вышивание счётными швами.  Практическая работа: Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. | 2 | 2 |  |
| 59,60 | Техника вышивания по свободному контуру. Атласная и штриховая гладь.  Практическая работа: Выполнение образцов вышивки гладью. | 2 | 2 |  |
| 61,62 | Швы французский узелок и рококо.  Практическая работа: Выполнение образцов вышивки французским узелком и рококо. | 2 | 2 |  |
| 63,64 | Вышивание лентами. | 2 | 2 |  |
| 65,66 | Практическая работа: Выполнение образца вышивки атласными лентами. | 2 | 2 |  |
| 67-70 | **Творческий проект «Подарок своими руками». Защита проекта. 4ч.**  Составление портфолио и разработка электронной презентации: «Мои достижения в изучении технологии» | 2  2 | 2  2 |  |
|  | **Итого:** | **70** | **58** |  |

**Содержание программы 8 класс**

**Творческий проект (1 час).**

Введение. Инструктаж по охране труда. Проектирование как сфера профессиональной деятельности

**Семейная экономика. Бюджет семьи (8 часов).**

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

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

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

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

*Практические работы:*

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

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

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

Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса.

**Технологии домашнего хозяйства (2 ча­са).**

*Теоретические сведения:* Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц

Инженерные коммуникации в доме. Системы водоснабжения и канализации: кон­струкция и элементы.

**Электротехника (11 ч)**

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

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации. Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

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

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения. 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. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

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

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

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

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

**Современное производство и профессиональное самоопределение. Технологии творческой и опытнической деятельности (12 ч)**

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

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

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

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

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

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

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

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

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

**Тематическое планирование 8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название раздела | | **Кол-во часов по рабочей программе** |
| Введение. Творческий проект | | 2 |
| Семейная экономика. Бюджет семьи. | | 8 |
| Технологии домашнего хозяйства | | 2 |
| Электротехника | | 11 |
| Современное производство и профессиональное самоопределение.Технологии творческой и опытнической деятельности | | 12 |
| **Итого:** | **35** | |

**Тематическое планирование 8 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п  раздела | Тема раздела | Количество  часов | В том числе | |
| Лабораторные, практические работы, экскурсии | Контрольные работы, проверочные работы |
| 1 | Вводное занятие. Творческий проект | **2** |  |  |
| 2. | **Семейная экономика. Бюджет семьи.** | **8** |  |  |
|  | 1. Способы выявления потребностей семьи. 2. Практическая работа № 1 «Исследование потребительских свойств товара» 3. Технология построения семейного бюд­жета. 4. Практическая работа № 2 «Исследование составляющих бюджета своей семьи». 5. Технология совершения покупок. 6. Способы защиты прав потребителей. 7. Технология ведения бизнеса. 8. Зачёт­ный урок по теме «Семейная эконо­мика».Способы выявления потребностей семьи. |  |  |  |
| 3. | **Технологии домашнего хозяйства** | **2** |  |  |
|  | 1. Системы водоснабжения и канализации: конструкция и элементы. 2. Инженерные коммуникации в доме. |  |  |  |
| 4. | **Электротехника** | **11** |  |  |
|  | 1. Электрический ток и его использование. Электрические цепи. 2. Потребители и источники электроэнергии. 3. Электроизмерительные приборы. 4. Организация рабочего места для электро­монтажных работ. 5. Электрические провода. Монтаж электрической цепи. 6. Электроосветительные приборы. 7. Бытовые электронагревательные при­боры. 8. Цифровые приборы. 9. Творческий проект «Плакат по электробезопасности». 10. Защита творческого проекта «Плакат по электробезопасности». 11. Зачёт­ный урок по теме «Электротехника». |  |  |  |
| 5. | **Современное производство и профессиональное самоопределение** | **12** |  |  |
|  | 1. Профессиональное образование. 2. Практическая работа № 3 «Моя профессио­грамма». 3. Внутренний мир человека и профессио­нальное самоопределение. 4. Практическая работа № 4 «Определение уровня своей самооценки». 5. Роль темперамента и характера в профес­сиональном самоопределении. 6. Практическая работа № 5 Определение своих склонностей». 7. Психические процессы, важные для про­фессионального самоопределения. 8. Практическая работа №6 Мотивы выбора профессии. Профессио­нальная проба. 9. Творческий проект «Мой профессиональ­ный выбор». 10. Оформление творческого проекта «Мой профессиональный выбор». 11. Защита творческого проекта «Мой профес­сиональный выбор». 12. Зачёт­ный урок по теме «Современное про­изводство и профессиональное само­определение» |  |  |  |
|  | Всего: | **35ч.** |  |  |

1. Технология.Технологии ведения дома», 5 класс, Н.В. Синица, В.Д. Симоненко, М.: «Вентана - Граф», 2014 г. 2.Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для обучающихся общеобразовательных организаций / Н. В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014. – 192с. 3.Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для обучающихся общеобразовательных организаций / Н. В. Синица; В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014. – 160с 4. Технология. Технологии ведения дома: 8 класс: учебник для обучающихся общеобразовательных организаций / Н. В. Синица; В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014. – 208с. 5.ПРОГРАММЫ: Тищенко А.Т., Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г.