

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Управление по образованию и науке администрации муниципального образования.
Городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 75 имени Героя Советского Союза А.П.Мальшева
муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края

СОШ №75

УТВЕРЖДЕНО

Решением педагогического совета

от 28.08.2023г., протокол № 1

Председатель _____ Ю.П.Пашкевич

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Технология»

для обучающихся 7-8 классов

город Сочи 2023

1 Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»

1.1 Личностные результаты освоения программы основного общего образования достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности.

Личностные результаты освоения программы основного общего образования должны отражать готовность обучающихся руководствоваться системой позитивных ценностных ориентаций и расширение опыта деятельности на ее основе и в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

1.1.1. Гражданского воспитания:

1.1.1.1. -готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей;

1.1.1.2. -активное участие в жизни семьи, Организации, местного сообщества, родного края, страны;

1.1.1.3. -неприятие любых форм экстремизма, дискриминации;

1.1.1.4. -понимание роли различных социальных институтов в жизни человека; --представление об основных правах, свободах и обязанностях гражданина,

1.1.1.5. - социальных нормах и правилах межличностных отношений в поликультурном и многоконфессиональном обществе;

1.1.1.6. - представление о способах противодействия коррупции;

1.1.1.7. - готовность к разнообразной совместной деятельности, стремление к взаимопониманию и взаимопомощи, активное участие в школьном самоуправлении;

1.1.1.8. - готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней).

1.1.2. Патриотического воспитания:

1.1.2.1. - осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе,

1.1.2.2.- проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России;

1.1.2.3. - ценностное отношение к достижениям своей Родины — России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа;

1.1.2.4. - уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране.

1.1.3. Духовно-нравственного воспитания:

1.1.3.1. - ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора;

1.1.3.2. - готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков;

1.1.3.3. - активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства.

1.1.4. Эстетического воспитания:

1.1.4.1. - восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства;

1.1.4.2. - осознание важности художественной культуры как средства коммуникации самовыражения;

1.1.4.3. - понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества;

1.1.4.4.- стремление к самовыражению в разных видах искусства.

1.1.5. Физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

1.1.5.1. - осознание ценности жизни;

- 1.1.5.2. - ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность);
- 1.1.5.3. - осознание последствий и неприятие вредных привычек (употребление алкоголя, наркотиков, курение) и иных форм вреда для физического и психического здоровья;
- 1.1.5.4. - соблюдение правил безопасности, в том числе навыков безопасного поведения в интернет-среде;
- 1.1.5.5. - способность адаптироваться к стрессовым ситуациям и меняющимся социальным, информационным и природным условиям, в том числе осмысляя собственный опыт и выстраивая дальнейшие цели;
- 1.1.5.6. - умение принимать себя и других, не осуждая; умение осознавать эмоциональное состояние себя и других, умение управлять собственным эмоциональным состоянием;
- 1.1.5.7. - сформированность навыка рефлексии, признание своего права на ошибку и такого же права другого человека.
- 1.1.6. Трудового воспитания:
- 1.1.6.1. - установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;
- 1.1.6.2. - интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания;
- 1.1.6.3. - осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого;
- 1.1.6.4. - готовность адаптироваться в профессиональной среде;
- 1.1.6.5. - уважение к труду и результатам трудовой деятельности;
- 1.1.6.6. - осознанный выбор и построение индивидуальной траектории образования жизненных планов с учетом личных и общественных интересов и потребностей.
- 1.1.7. Экологического воспитания:
- 1.1.7.1. - ориентация на применение знаний из социальных и естественных наук для решения задач в области окружающей среды, планирования поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды;
- 1.1.7.2. - повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения;
- 1.1.7.3. - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- 1.1.7.4. - осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред; готовность к участию в практической деятельности экологической направленности.
- 1.1.8. Ценности научного познания:
- 1.1.8.1. - ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой;
- 1.1.8.2. - овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира; овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия.

1.2 Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования отражают:

- 1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- 2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль

своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;

10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ- компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;

12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Межпредметные понятия

Условием формирования межпредметных понятий, таких, как система, факт, закономерность, феномен, анализ, синтез является овладение обучающимися основами читательской компетенции, приобретение навыков работы с информацией, участие в проектной деятельности. В основной школе на всех предметах будет продолжена работа по формированию и развитию основ читательской компетенции. Обучающиеся овладеют чтением как средством осуществления своих дальнейших планов: продолжения образования и самообразования, осознанного планирования своего актуального и перспективного круга чтения, в том числе досугового, подготовки к трудовой и социальной деятельности. У выпускников будет сформирована потребность в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, создании образа «потребного будущего».

При изучении учебных предметов обучающиеся усваивают приобретенные на первом уровне навыки работы с информацией и пополняют их. Они смогут работать с текстами, преобразовывать и интерпретировать содержащуюся в них информацию, в том числе:

- систематизировать, сопоставлять, интерпретировать информацию, информационных объектах;
- анализировать, содержащуюся обобщать и в готовых;
- выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свертывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий — концептуальных диаграмм, опорных конспектов);
- заполнять и дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты.

В ходе изучения всех учебных предметов обучающиеся приобретут опыт проектной деятельности как особой формы учебной работы, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности; в ходе реализации исходного замысла на практическом уровне овладеют умением выбирать адекватные стоящей задаче средства, принимать решения, в том числе и в ситуациях неопределенности. Они получат

возможность развить способность к разработке нескольких вариантов решений, к поиску нестандартных решений, поиску и осуществлению наиболее приемлемого решения.

Перечень ключевых межпредметных понятий определяется в ходе разработки основной образовательной программы основного общего образования образовательной организации в зависимости от материально-технического оснащения, кадрового потенциала, используемых методов работы и образовательных технологий.

В соответствии ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий: регулятивные, познавательные, коммуникативные.

Регулятивные УУД

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные способы, осознанно выбирать наиболее эффективные решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- определять необходимые действие(я) в соответствии с познавательной учебной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;

- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
 - работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
 - устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
 - сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.
4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:
- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
 - анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
 - свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
 - оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
 - обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
 - фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.
5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.
- Обучающийся сможет:
- наблюдать деятельность и анализировать собственную учебную и познавательную и других обучающихся в процессе взаимопроверки.

Познавательные УУД

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:
- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
 - выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
 - выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
 - объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
 - выделять явление из общего ряда других явлений;
 - определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
- успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления)
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
 - строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
 - излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
 - самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
 - вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;

• объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);

• выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;

• делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными. [SEP]

7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

• обозначать символами предмет и/или явление;

• определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;

• создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;

• строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;

• создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;

• преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;

• переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;

• строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;

• строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;

• анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

8. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

• находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);

• ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;

• устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;

• резюмировать главную идею текста;

• преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);

• критически оценивать содержание и форму текста.

9. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Обучающийся сможет:

• определять свое отношение к природной среде;

• анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;

• проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;

• прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;

• распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;

• выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Обучающийся сможет: [SEP]

• определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;

• осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;

• формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;

• соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

Коммуникативные УУД.

Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль.
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии; договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

12. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

13. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ).

Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать необходимые для решения средств ИКТ; и использовать информационные ресурсы, учебных и практических задач с помощью • выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих

мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;

- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
 - использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
 - использовать информацию с учетом этических и правовых норм; создавать информационные ресурсы разного типа и аудиторий, соблюдать информационную гигиену информационной безопасности.
- для разных правила

1.3 Предметные результаты изучения предметной области "Технология"

развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Предметные результаты изучения предметной области "Технология" должны отражать:

1) 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;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Электротехника

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Технологии ведения дома Кулинария

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности Выпускник научится:

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

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

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

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

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

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

по окончанию 5 класса

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Предметные результаты

Базовый уровень

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания,
- соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены
- оценивать свои способности к труду; осознавать ответственность за качество результатов труда
- согласовывать свои потребности и требования с потребностями и требованиями других участников
- экономно и бережливо расходовать время, продукты, денежные средства, труд; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ
- рационально выбирать рабочий костюм и опрятное содержание рабочей одежды
- основам коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
- устанавливать рабочие отношения в группе для выполнения практической работы, эффективно сотрудничать и способствовать эффективной кооперации; интегрировать в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и учителями
- сравнивать разные точки зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументировать точки зрения, отстаивать в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Базовый уровень

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
- распознавать виды, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценивать технологический свойств сырья, материалов и областей их применения
- планировать технологический процесс и процесс труда; подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии; подбирать инструменты, приспособления и оборудование с учётом требований технологии и материально энергетических ресурсов
- соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены
- экономить расходование времени, материалов, денежных средств, труда; экологической культуре при обосновании объекта труда и выполнении работ
- рационально и эстетически оснащать рабочее место с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда
- моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью оборудования.

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел "Электротехника"

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учетом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Базовый уровень

Выпускник научится:

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

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите,
- основам проектно-исследовательской деятельности,
- методам учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ,
- рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда,
- документировать результаты труда и проектной деятельности; проводить расчёт себестоимости продукта труда,
- сочетать образное и логическое мышление в проектной деятельности,
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; публичной презентации и защите проекта изделия, продукта труда.

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
- готовности к труду в сфере материального производства или сфере услуг.

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

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Базовый уровень

Выпускник научится:

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

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Базовый уровень

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
- распознавать виды, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения,
- овладевать средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладевать методами чтения технической, технологической и инструктивной информации,
- планировать технологический процесс и процесс труда; подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии; подбирать инструменты, приспособления и оборудование с учётом требований технологии и материально энергетических ресурсов
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдать трудовую и технологическую дисциплину;
- контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обоснование способов их исправления,
- оценивать свои способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознавать ответственность за качество результатов труда
- формировать представление о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда,
- стремиться к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;
- овладевать методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разрабатывать варианты рекламы выполненного объекта
- рационально и эстетически оснащать рабочее место с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда
- художественно оформлять объекты труда и оптимально планировать работы,
- необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
- соблюдать необходимые величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Базовый уровень Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
- методам учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ
- выбирать средства и виды представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения
- документировать результаты труда и проектной деятельности; рассчитывать себестоимость продукта труда
- использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; презентации и защите проекта изделия, продукта труда,
- сочетать образное и логическое мышление в проектной деятельности.

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
- готовности к труду в сфере материального производства или сфере услуг

Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология» по окончанию 7 класса Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Базовый уровень

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и кисломолочных продуктов, изделия из простого слоеного и песочного, жидкого теста, видами сладостей, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания,
- соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены
- оценивать свои способности к труду; осознавать ответственность за качество результатов труда
- согласовывать свои потребности и требования с потребностями и требованиями других участников
- экономно и бережливо расходовать время, продукты, денежные средства, труд; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ
- рационально выбирать рабочий костюм и опрятное содержание рабочей одежды
- основам коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
- устанавливать рабочие отношения в группе для выполнения практической работы, эффективно сотрудничать и способствовать эффективной кооперации; интегрировать в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и учителями

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

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Базовый уровень

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
- распознавать виды, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения
- планировать технологический процесс и процесс труда; подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии; подбирать инструменты, приспособления и оборудование с учётом требований технологии и материально энергетических ресурсов
- соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены
- экономить расходование времени, материалов, денежных средств, труда; экологической культуре при обосновании объекта труда и выполнении работ
- рационально и эстетически оснащать рабочее место с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда
- моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью оборудования.

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел "Электротехника"

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Базовый уровень Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите,
- основам проектно-исследовательской деятельности,
- методам учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ,
- рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда,
- документировать результаты труда и проектной деятельности; проводить расчёт себестоимости продукта труда,
- сочетать образное и логическое мышление в проектной деятельности,
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; публичной презентации и защите проекта изделия, продукта труда.

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
- готовности к труду в сфере материального производства или сфере услуг.

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

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел "Электротехника"

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел "Современное производство и профессиональное самоопределение"

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите,
- основам проектно-исследовательской деятельности,
- методам учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ,
- рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда,
- документировать результаты труда и проектной деятельности; проводить расчёт себестоимости продукта труда,
- сочетать образное и логическое мышление в проектной деятельности,
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; публичной презентации и защите проекта изделия, продукта труда.

Повышенный уровень

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
- готовности к труду в сфере материального производства или сфере услуг.

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

Введение (3 час)

5 класс (1 час)

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

6 класс (1 час)

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

7 класс (1 час)

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

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (13 час)

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

5 класс (2 час)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 2. Интерьер жилого дома

6 класс (1 час)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 3. Комнатные растения в интерьере

6 класс (2 час)

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

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

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения.

Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения.

Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 4. Освещение жилого помещения.

7 класс (1 час)

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Тема 5 Предметы искусства и коллекции в интерьере

7 класс (1 час)

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

Практическая работа

Систематизация коллекции, книг.

Тема 6. Гигиена жилища

7 класс (1 час)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 7. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении

7 класс (1 час)

Современные технологии и технические средства для создания микроклимата. Современные приборы для уборки помещения

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Современные технологии для создания микроклимата»

Тема 8 Экология жилища

8 класс (2 часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема 9 Водоснабжение и канализация в доме. (2 часа)

8 класс (2 часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника» (14 час)

Тема 1. Бытовые электроприборы

5 класс (1 час)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

7 класс (1 час)

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для

создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

8 класс (6 часов)

Теоретические сведения Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация.

Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.

Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии

8 класс (4 часа)

Теоретические сведения. Общие понятия об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приемы монтажа. Установочные изделия. Приемы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

Лабораторно-практические и практические работы. Читать простые электрические схемы.

Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока.

Исследовать работу цепи при различных вариантах ее сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях.

Тема 3. Электрические устройства с элементами автоматики

8 класс (2 часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Кулинария» (34 час)

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

5 класс (1 час)

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания

5 класс (1 час)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

5 класс (2 час)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

5 класс (2 час)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

5 класс (4 час)

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

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц

5 класс (2 час)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

5 класс (2 час)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

6 класс (4 час)

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

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

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

Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 9. Блюда из мяса

6 класс (4 час)

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема 10. Блюда из птицы

6 класс (2 час)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление блюда из птицы.

Тема 11. Заправочные супы

6 класс (2 час)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

6 класс (2 час)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

7 класс (1 час)

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 14. Изделия из жидкого теста

7 класс (1 час)

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 15. Виды теста и выпечки

7 класс (1 час)

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста.

Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий.

Электрические приборы для приготовления выпечки.

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

Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление изделий из заварного теста.

Приготовление изделий из дрожжевого теста.

Тема 16. Технология приготовления изделий из пресного слоеного и песочного теста

7 класс (1 час)

Теоретические сведения. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер

Процесс приготовления пресного слоеного и песочного теста. Технология выпечки изделий из слоеного и песочного теста.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 17. Сладости, десерты, напитки

7 класс (1 час)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 18. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

7 класс (1 час)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (77 час)

Тема 1. Свойства текстильных материалов

5 класс (4 час)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях.

Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное.

Лицевая и изнаночная стороны ткани.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

6 класс (2 час)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

7 класс (2 час)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения.

Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения

вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

5 класс (4 час)

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия.

Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула,

фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою.

Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

6 класс (4 час)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

7 класс (4 час)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 3. Моделирование швейных изделий

6 класс (2 час)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

7 класс (3 час)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина

5 класс (4 час)

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом.

Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.

Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало

работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, незаправленной нитками.

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

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

6 класс (2 час)

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

Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы.

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

7 класс (1 час)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

5 класс (12 час)

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

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

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

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

6 класс (16 час)

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

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

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

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

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

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

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.

Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой.

Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

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

7 класс (17 час)

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

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

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. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

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

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли

и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка

Раздел «Художественные ремёсла» (33 час)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

5 класс (1 час)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

5 класс (3 час)

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции.

Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия.

Фактура, текстура и колорит в композиции.

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

Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте.

Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета.

Гармонические цветовые композиции.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка природных мотивов с природы, их стилизация.

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

Тема 3. Лоскутное шитьё

5 класс (4 час)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов.

Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Лоскутная пластика через ценности олимпийского и параолимпийского движения.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 4. Вязание крючком

6 класс (5 час)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 5. Вязание спицами

6 класс (5 час)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Тема 6. Ручная роспись тканей

7 класс (2 час)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 7. Вышивание

7 класс (13 час)

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

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

Использование ПК в вышивке крестом.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел "Семейная экономика" (6 часов)

Тема 1 Бюджет семьи

8 класс (6 часов)

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты

прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учетом ее состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.

Раздел " Современное производство и профессиональное самоопределение (4 часа)

Тема 1 Сферы производства и разделение труда

8 класс (2 часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях "профессия", "специальность", "квалификация".

Тема 2 Профессиональное образование и профессиональная карьера

8 класс (2 часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы

Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (54 час)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

5 класс (18 час)

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

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

6 класс (14 час)

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

7 класс (14 час)

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

8 класс (8 часов)

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

Практические работы. Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта.

Варианты творческих проектов: "Семейный бюджет", "Бизнес-план семейного предприятия", "Дом будущего", "Мой профессиональный выбор"

Перечень практических работ

(в тематическом, в календарно- тематическом планировании выделено курсивом).

5 класс

Пр №1	Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.
Пр.№2	Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.
Пр.№3	Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.
Пр.№4	Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды
Пр.№5	Приготовление бутербродов и горячих напитков. Оценка качества.
Пр.№6	Приготовление гречневой каши. Оценка качества.
Пр.№7	Приготовление винегрета. Оценка качества.
Пр.№8	Приготовление фруктового салата. Оценка качества.
Пр.№9	Приготовление омлета натурального. Оценка качества.
Пр.№10	Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание

	салфеток.
Пр.№11	Определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон в ткани.
Пр.№12	Снятие мерок и изготовление выкройки основы фартука в масштабе 1:4
Пр.№13	Изготовление выкройки основы фартука в натуральную величину по своим меркам
Пр.№14	Заправка швейной машины нитками
Пр.№15	Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.
Пр.№16	Раскладка выкроек на ткани.
Пр.№17	Раскрой швейного изделия.
Пр.№18	Изготовление образцов ручных работ.
Пр.№19	Изготовление образцов машинных работ.
Пр.№20	Проведение влажно-тепловых работ на образцах машинных швов.
Пр.№21	Обработка боковых срезов.
Пр.№22	Обработка пояса-кулиски.
Пр.№23	Обработка нижнего среза.
Пр.№24	Обработка пояса-завязки.
Пр.№25	Сборка фартука.
Пр.№26	Зарисовка наиболее интересных образцов рукоделия.
Пр.№27	Создание графической композиции, орнамента на листе бумаги в клетку.
Пр.№28	Изготовление шаблонов из картона для создания лоскутного узора.
Пр.№29	Подбор лоскутов ткани для создания лоскутного узора.
Пр.№30	Сборка полосок.
Пр.№31	Изготовление лоскутного узора «Имба».

6 класс

Пр №1	Разработка плана жилого дома.
Пр.№2	Перевалка (пересадка) комнатных растений
Пр.№3	Приготовление жареной рыбы. Оценка качества.
Пр.№4	Приготовление мясных котлет. Оценка качества.
Пр.№5	Приготовление картофельного пюре. Оценка качества
Пр.№6	Приготовление курицы, тушеной с луком и морковью. Оценка качества
Пр.№7	Приготовление горохового супа. Оценка качества
Пр.№8	Сервировка стола к обеду.
Пр.№9	Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.
Пр.№10	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом
Пр.№11	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом
Пр.№12	Моделирование выкройки основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
Пр.№13	Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.
Пр.№14	Раскладка выкроек на ткани.
Пр.№15	Раскрой швейного изделия.
Пр.№16	Дублирование деталей клеевой прокладкой.
Пр.№17	Перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.
Пр.№18	Изготовление образцов машинных работ.
Пр.№19	Подготовка к примерке плечевого изделия
Пр.№20	Проведение примерки плечевой одежды.
Пр.№21	Обработка мелких деталей.
Пр.№22	Обработка среднего, плечевых швов.
Пр.№23	Обработка нижних срезов рукавов.
Пр.№24	Обработка горловины.
Пр.№25	Обработка застежки.
Пр.№26	Обработка боковых срезов.

Пр.№27	Обработка нижнего среза.
Пр.№28	Окончательная обработка изделия.
Пр.№29	Расчёт количества петель для изделия.
Пр.№30	Связать 1-ю деталь по схеме изделия «Кармашек для мелочей»
Пр.№31	Связать 2-ю деталь по схеме изделия «Кармашек для мелочей»
Пр.№32	Выполнить обвязку по схеме, одновременно соединяя детали. Вязание по кругу.
Пр.№33	Набор петель на спицы.
Пр.№34	Вязание спицами узоров из лицевых петель.
Пр.№35	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.
Пр.№36	Вязание спицами шарфа по схеме.
Пр.№37	Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

7 класс

Пр №1	Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».
Пр.№2	Выполнение электронной презентации «Современные технологии для создания микроклимата
Пр.№3	Приготовление манной каши. Оценка качества.
Пр.№4	Приготовление блинчиков. Оценка качества.
Пр.№5	Приготовление вареников с творогом. Оценка качества.
Пр.№6	Приготовление сладкой колбаски из печенья. Оценка качества.
Пр.№7	Разработка меню.
Пр.№8	Снятие мерок для построения чертежа прямой юбки.
Пр.№9	Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину
Пр.№10	Моделирование юбки с расширением книзу; со складками.
Пр.№11	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек журнала мод
Пр.№12	Уход за швейной машиной: чистка и смазка.
Пр.№13	Раскладка выкроек на ткани.
Пр.№14	Раскрой поясной одежды.
Пр.№15	Выкраивание бейки.
Пр.№16	Дублирование деталей.
Пр.№17	Изготовление образцов ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.
Пр.№18	Изготовление образцов машинных работ.
Пр.№19	Изготовление образцов машинных швов: краевого окантовочного с закрытым и открытым срезами.
Пр.№20	Обработка среднего шва юбки.
Пр.№21	Притачивание застежки-молния.
Пр.№22	Проведение первой примерки.
Пр.№23	Устранение дефектов после примерки.
Пр.№24	Обработка вытачек, боковых срезов юбки.
Пр.№25	Обработка верхнего среза юбки прямым притачным поясом
Пр.№26	Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.
Пр.№27	Обработка нижнего среза юбки.
Пр.№28	Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка
Пр.№29	Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.
Пр.№30	Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными стежками.
Пр.№31	Выполнение образцов швов петельными стежками.
Пр.№32	Выполнение образцов швов крестообразными и косыми стежками.
Пр.№33	Вышивание швом художественная гладь.
Пр.№34	Вышивание швом белая гладь.
Пр.№35	Вышивание швом владимировская гладь.
Пр.№36	Вышивание швами атласная и штриховая гладь.

Пр.№37	Вышивание швом французский узелок и швом рококо.
Пр.№38	Выполнение образца вышивки цветка атласными лентами.
Пр.№39	Выполнение образца крученой розы из атласных лент.

8 класс

Пр.№1	Изучение конструкции водопроводных смесителей.
Пр.№2	Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.
Пр.№3	Знакомство с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена
Пр.№4	Чтение простых электрических схем
Пр.№5	Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.
Пр.№6	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи.
Пр.№7	Анализ потребности членов семьи.
Пр.№8	Планирование недельных расходов семьи с учетом ее состава.
Пр.№9	Анализ качества и потребительских свойств товаров.
Пр.№10	Планирование возможную индивидуальную трудовую деятельность
Пр.№11	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса.
Пр.№12	Построение планов профессионального образования и трудоустройства
Пр.№13	Обоснование темы творческого проекта.
Пр.№14	Выполнение проекта и анализ результатов работы.
Пр.№15	Оформление пояснительной записки.
Пр.№16	Презентация проекта.

3. Тематическое планирование

5 класс (68 часов)					
Раздел	Кол-во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности
1. Технология как учебная дисциплина и как наука	1	Технология как учебная дисциплина и как наука.	1	<p>Личностные: формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики.</p> <p>Регулятивные: способность регулировать свои действия, прогнозировать деятельность на уроке.</p> <p>Коммуникативные: умение вести учебное сотрудничество на уроке с учителем, одноклассниками в группе и коллективе.</p> <p>Познавательные: знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере.</p>	1.1.1.1
2. Технологии домашнего хозяйства	2	Интерьер кухни, столовой. Жилище человека, особенности жизнеобеспечения жилища	1	<p>Регулятивные: проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач.</p>	1.1.1.1
		<i>Практическая работа №1</i> Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой	1	<p>Коммуникативные: интегрирование в группу сверстников и построение взаимодействия со сверстниками и учителями.</p> <p>Личностные: формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию</p> <p>Познавательные: знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера.</p>	1.1.1.2

3. Электротехника	1	Бытовые электроприборы. Пожарная безопасность. <i>Практическая работа №2</i>	1	<p>Личностные: формирование понимания ценности здорового и безопасного образа жизни. проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.</p> <p>Коммуникативные: организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);</p> <p>Регулятивные: оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения.</p> <p>Познавательные: изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p>	1.1.1.2
4. Кулинария	14			<p>Личностные: формирование понимания ценности здорового и безопасного образа жизни.</p> <p>Регулятивные: оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения, формирование понимания ценности здорового и безопасного образа жизни алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности</p> <p>Коммуникативные: интегрирование в группу сверстников и построение взаимодействия со сверстниками и учителями.</p>	
4.1 Санитария и гигиена на кухне	1	Санитария и гигиена на кухне. Первая помощь при отравлениях. <i>Практическая работа №3</i>	1	<p>Познавательные: овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.</p> <p>Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.</p> <p>Оказывать первую помощь при порезах и ожогах</p>	1.1.1.3.
4.2 Физиология питания	1	Физиология питания. Рациональное питание. <i>Практическая работа №4</i>	1	<p>Познавательные: находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной</p>	1.1.1.3.

				рацион на основе пищевой пирамиды	
4.3 Бутерброды и горячие напитки	2	Виды бутербродов. Горячие напитки	1	Познавательные: приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу. Знакомиться с профессией пекарь Приготавливать горячие напитки	1.1.1.4.
		<i>Практическая работа №5</i> Приготовление бутербродов и горячих напитков.	1	Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки.	1.1.1.4.
4.4 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	Крупы, бобовые и макаронные изделия	1	Познавательные: читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из макаронных изделий.	1.1.1.5.
		Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. <i>Практическая работа №6</i>	1	Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар	1.1.1.5.
4.5 Блюда из овощей и фруктов	4	Значение овощей в питании человека	1	Познавательные: определять доброкачественность овощей по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей.	1.1.1.6.
		Приготовление блюд из сырых или вареных овощей. <i>Практическая работа №7</i>	1	Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей.	1.1.1.6.
		Значение фруктов в питании человека	1	Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных	1.1.1.7.
		Приготовление блюд из фруктов. <i>Практическая работа №8</i>	1		1.1.1.7.

				<p>веществ и витаминов. Определять доброкачественность фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку фруктов. Выполнять фигурную нарезку фруктов для художественного оформления салатов.</p> <p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из фруктов. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p>	
4.6 Блюда из яиц	2	Особенности кулинарного использования яиц	1	Познавательные: определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц.	1.1.1.8.
		Приготовление блюд из яиц. <i>Практическая работа №9</i>	1	Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам, согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками.	1.1.1.8.
4.7 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	Меню завтрака. Особенности сервировки стола к завтраку	1	Познавательные: подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».	1.1.2.1.
		Приготовление завтрака . <i>Практическая работа №10</i>	1		1.1.2.1.
5. Создание изделий из текстильных материалов	24				
5.1. Свойства текстильных материалов	4	Производство ткани	1	Познавательные: изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани.	1.1.2.2.
		Определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон в ткани. <i>Практическая работа №11</i>	1	Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей, составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.	1.1.2.2.
		Свойства текстильных	1		1.1.2.3.

		материалов из волокон растительного происхождения		Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований. Регулятивные: овладевать безопасными приемами труда 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 Личностные: формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики. Коммуникативные: практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности	1.1.2.3.
		Изучение видов и свойств хлопчатобумажных и льняных тканей.	1		
5.2 Конструирование швейных изделий	4	Чертеж и выкройка швейного изделия	1	Познавательные: снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 по своим меркам, строить чертеж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам. Копировать готовую выкройку.	1.1.2.4.
		Снятие мерок . <i>Практическая работа №12</i>	1	Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий	1.1.2.4.
		Изготовление выкройки проектного изделия. <i>Практическая работа №13</i>	1	Регулятивные: оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения Коммуникативные: установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы. Личностные: проявление технико-технологического мышления при организации своей деятельности.	1.1.3.1.
		Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою	1		1.1.3.1.
5.3 Швейная машина	4	Современная бытовая швейная машина.	1	Познавательные: изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.	1.1.3.2
		Заправка швейной машины нитками. <i>Практическая работа №14</i>	1	Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины.	1.1.3.2
		Приёмы работы и правила	1		1.1.3.3

		безопасной работы на швейной машине		моделирования изделия или технологического процесса с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнение закрепок в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Овладевать безопасными приемами труда. Личностные: проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности. Регулятивные: самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности. Личностные: проявление технико-технологического мышления при организации своей деятельности. Коммуникативные: установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы.	1.1.3.3
5.4 Технология изготовления швейных изделий	12	Выполнение прямой и зигзагообразной строчек. <i>Практическая работа №15</i>	1		
		Раскладка выкроек на ткани <i>Практическая работа №16</i>	1	Познавательные: определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с	1.1.4.1.
		Раскрой швейного изделия <i>Практическая работа №17</i>	1		1.1.4.1.
		Стежок, строчка, шов. Технология выполнения ручных операций	1		1.1.4.2.
		Изготовление образцов ручных работ <i>Практическая работа №18</i>	1		1.1.4.2.
		Технология выполнения машинных операций	1		1.1.4.3.
		Изготовление образцов машинных работ <i>Практическая работа №19</i>	1		1.1.4.3.
		Операции влажно-тепловой обработки. <i>Практическая работа №20</i>	1		1.1.4.4.
		Последовательность	1		1.1.4.4.

		изготовления швейных изделий. <i>Практическая работа №21</i>		профессиями закройщик и портной. Регулятивные: оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения Коммуникативные: установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы. Личностные: проявление технико-технологического мышления при организации своей деятельности.	
		Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. <i>Практическая работа №22</i>	1		1.1.5.1.
		Обработка деталей швейного изделия. <i>Практическая работа №23</i>	1		1.1.5.1.
		Обработка узлов швейного изделия <i>Практическая работа №24</i>	1		1.1.5.2.
		Придание окончательной формы изделию. <i>Практическая работа №25</i>	1		1.1.5.2.
6. Художественные ремёсла	8			Личностные: проявление технико-технологического мышления при организации своей деятельности. Регулятивные: выявление потребностей, проектирование и создание изделий, имеющих потребительскую стоимость. Коммуникативные: установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы.	
6.1. Декоративно-прикладное искусство	1	Декоративно-прикладное искусство. <i>Практическая работа №26</i>	1	Познавательные: изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину	1.1.5.3.
6.2 Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-	3	Основы композиции	1	Познавательные: зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на компьютере с помощью графического редактора	1.1.5.3.

<i>прикладного искусства</i>					
		Орнамент. Законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1		1.1.5.4.
		Создание графической композиции, орнамента. <i>Практическая работа №27</i>	1		1.1.5.4.
6.3 Лоскутное шитье	4	Лоскутная техника. <i>Практическая работа №28</i>	1	<p>Познавательные: изучать различные виды техники лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.</p> <p>Подбирать лоскуты ткани, соответствующего по цвету, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора.</p> <p>Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы.</p>	1.1.5.5.
		Изготовление образцов лоскутных узоров. <i>Практическая работа №29</i>	1		1.1.5.5.
		Лоскутное шитьё по шаблонам <i>. Практическая работа №30</i>	1		1.1.5.6.
		Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья. <i>Практическая работа №31</i>	1		1.1.5.6.
7. Технология творческой и опытнической деятельности	18				
7.1 Исследовательская и созидательная деятельность	4	Творческая проектная деятельность	1	<p>Личностные: проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.</p> <p>Регулятивные: самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности.</p> <p>Познавательные: практическое освоение обучающимися основ проектно исследовательской деятельности.</p> <p>Коммуникативные: адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью.</p>	1.1.5.7.
		Этапы выполнения проекта	1		1.1.5.7.
		Банк идей для выполнения проектов	1		1.1.6.1.
		Разработка электронной презентации в программе Power Point	1		1.1.6.1.
7.2 Творческий проект по	4	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»	1	Личностные: проявление технико-технологического мышления при организации своей деятельности.	1.1.6.2.

разделу "Технологии домашнего хозяйства"				Регулятивные: самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий. Познавательные: выполнять проект "Планирование кухни-столовой" по разделу «Технологии жилого дома».	
		Презентация и защита творческого проекта	1	Подготавливать электронную презентацию проекта.	1.1.6.2.
		Оформление пояснительной записки к творческому проекту	1	Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.	1.1.6.3.
		Оформление портфолио к творческому проекту	1	Коммуникативные: умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества	1.1.6.3.
7.3 Творческий проект "Приготовление воскресного завтрака для всей семьи"	2	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1	Личностные: проявление технико-технологического мышления при организации своей деятельности. Регулятивные: самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ. Коммуникативные: публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.	1.1.6.4.
		Презентация и защита творческого проекта	1	Познавательные: выполнять проект "Приготовление воскресного завтрака для всей семьи" по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект	1.1.6.4.
7.4 Творческий проект "Наряд для завтрака"	4	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1	Личностные: проявление технико-технологического мышления при организации своей деятельности. Регулятивные: самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий.	1.1.6.5.
		Подсчёт затрат на изготовление	1	Коммуникативные: публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.	1.1.6.5.
		Заключительный этап	1	Познавательные: выполнять проект «Наряд для завтрака» по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект	1.1.6.6. 1.1.6.6.
		Презентация и защита творческого проекта	1		
7.5 Творческий	2	Творческий проект по разделу	1	Личностные: проявление технико-технологического	1.1.7.1.

проект "Лоскутное изделие для кухни-столовой"		«Художественные ремесла»		мышления при организации своей деятельности. Регулятивные: самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий. Коммуникативные: публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги. Познавательные; оформлять портфолио и пояснительную записку к итоговому творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект	1.1.7.2.
		Презентация и защита творческого проекта	1		
7.6 Комплексный творческий проект	2	Составление портфолио. Разработка электронной презентации	1	Познавательные; оформлять портфолио и пояснительную записку к итоговому творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект. Коммуникативные: публичная презентация и защита проекта Личностные: самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности. Регулятивные: самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий.	1.1.8.1.
		Презентация и защита комплексного творческого проекта	1		1.1.8.2.
Итого			68		

бкласс (68 часов)					
Раздел	Кол-во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности
1.Технология как учебная дисциплина и как наука.	1	Технология как учебная дисциплина и как наука	1	Личностные: формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики. Регулятивные: способность регулировать свои действия, прогнозировать деятельность на уроке. Коммуникативные: умение вести учебное сотрудничество на уроке с учителем, одноклассниками в группе и коллективе. Познавательные: знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного	1.1.1.1

				представления о техносфере.	
2. Технологии домашнего хозяйства	3			<p>Личностные: выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей.</p> <p>Регулятивные: проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач. Коммуникативные: интегрирование в группу сверстников и построение взаимодействия со сверстниками и учителями.</p>	
2.1. Интерьер жилого дома	1	Интерьер жилого дома <i>Практическая работа №1</i>	1	<p>Познавательные: находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон, выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера»</p> <p>Личностные: выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей.</p> <p>Регулятивные: проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач.</p> <p>Познавательные: закреплять настенные предметы (картины, стенда, полочки); пробивать (сверлить) отверстия в стене, установка крепёжных деталей.</p> <p>Коммуникативные: интегрирование в группу сверстников и построение взаимодействия со сверстниками и учителями.</p>	1.1.1.1
2.2. Комнатные растения в	2	Комнатные растения в интерьере	1	<p>Познавательные: выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию</p>	1.1.1.2

интерьере				о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник	1.1.1.2
		Технологии выращивания комнатных растений <i>Практическая работа №2</i>	1		
3. Кулинария	14			Личностные: выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей, формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию Коммуникативные: интегрирование в группу сверстников и построение взаимодействия со сверстниками и учителями, практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности Регулятивные: алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности	
3.1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4	Правила безопасной работы. Кулинарная обработка рыбы	1	Познавательные: определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов	1.1.1.3
		Кулинарная обработка нерыбных продуктов моря	1		1.1.1.3
		Технология приготовления блюда из рыбы	1		1.1.1.4
		Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов. <i>Практическая работа №3</i>	1		1.1.1.4
3.2. Блюда из мяса	4	Кулинарная обработка мяса	1	Познавательные: определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки	1.1.1.5
		Тепловая обработка мяса	1		1.1.1.5
		Технология приготовления блюда из мяса. <i>Практическая работа №4</i>	1		1.1.1.6
		Приготовление мясного блюда с гарниром.	1		1.1.1.6

		<i>Практическая работа №5</i>		мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам	
3.3. Блюда из птицы	2	Кулинарная обработка мяса птицы	1	Познавательные: определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол	1.1.1.7
		Технология приготовления блюд из птицы. <i>Практическая работа №6</i>	1		1.1.1.7
3.4. Заправочные супы	2	Заправочные супы	1	Познавательные: определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах	1.1.1.8
		Приготовление супа. <i>Практическая работа №7</i>	1		1.1.1.8
3.5. Приготовление обеда	2	Меню обеда. Приготовление обеда.	1	Познавательные: подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола	1.1.2.1.
		Сервировка стола к обеду. <i>Практическая работа №8</i>	1		1.1.2.1.
4. Создание изделий из текстильных материалов	26			Коммуникативные: практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности, установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы Личностные: формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию	

				Регулятивные: алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности.	
4.1. Свойства текстильных материалов	2	Текстильные материалы из химических волокон	1	Познавательные: составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон	1.1.2.2.
		Изучение свойств материалов из химических волокон. <i>Практическая работа №9</i>	1		1.1.2.2.
4.2. Конструирование швейных изделий	4	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	1	Познавательные: находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	1.1.2.3.
		Снятие мерок <i>Практическая работа №10</i>	1		1.1.2.3.
		Построение чертёжа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1		1.1.2.4.
		Построение чертёжа основы изделия <i>Практическая работа №11</i>	1		1.1.2.4.
4.3. Моделирование швейных изделий	2	Моделирование плечевой одежды. <i>Практическая работа №12</i>	1	Познавательные: выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства	1.1.3.1.
		Подготовка выкройки к раскрою	1		1.1.3.1.
4.4. Швейная машина	2	Машинная игла. Машинная строчка. Правила безопасной работы	1	Познавательные: изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. приспособления к швейным машинам. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.	1.1.3.2.
		Выполнение прорезной петли, пришивание пуговицы <i>Практическая работа №13</i>	1		1.1.3.2.

				Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц	
4.5. Технология изготовления швейных изделий	16	Раскладка выкроек на ткани <i>Практическая работа №14</i>	1	Познавательные: выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Знакомиться с профессией закройщик	1.1.3.3.
		Раскрой швейного изделия. <i>Практическая работа №15</i>	1		1.1.3.3.
		Дублирование деталей. Ручные работы. <i>Практическая работа №16</i>	1	Познавательные: дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Овладевать безопасными приёмами труда.	1.1.4.1.
		Ручные операции. <i>Практическая работа №17</i>	1		1.1.4.1.
		Машинные операции	1	Познавательные: изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Овладевать безопасными приёмами труда.	1.1.4.2.
		Машинные швы. . <i>Практическая работа №18</i>	1		1.1.4.2.
		Подготовка к примерке плечевой одежды <i>Практическая работа №19</i>	1	Познавательные: выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.	1.1.4.3.
		Проведение примерки плечевой одежды <i>Практическая работа №20</i>	1		1.1.4.3.
		Обработка мелких деталей <i>Практическая работа №21</i>	1	Познавательные: обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.	1.1.4.4.
		Обработка среднего, плечевых швов <i>Практическая работа №22</i>	1		1.1.4.4.
		Обработка нижних срезов рукавов <i>Практическая работа №23</i>	1	Познавательные: обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства	1.1.5.1
		Обработка горловины <i>Практическая работа №24</i>	1		1.1.5.1
		Обработка застежки	1		1.1.5.2

		<i>Практическая работа №25</i>			
		Обработка боковых срезов, отрезного изделия <i>Практическая работа №26</i>	1		1.1.5.2
		Обработка нижнего среза <i>Практическая работа №27</i>	1		1.1.5.3
		Окончательная отделка изделия <i>Практическая работа №28</i>	1		1.1.5.3
5. Художественные ремесла	10			Личностные: формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию Регулятивные: алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности Коммуникативные: практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности	
5.1. Вязание крючком	5	Вязание и современная мода. Материалы и инструменты для вязания.	1	Познавательные: изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания	1.1.5.4
		Основные петли при вязании крючком <i>Практическая работа №29</i>	1		1.1.5.4
		Условные обозначения при вязании крючком. <i>Практическая работа №30</i>	1		1.1.5.5
		Вязание полотна <i>Практическая работа №31</i>	1		1.1.5.5
		Вязание по кругу. <i>Практическая работа №32</i>	1		1.1.5.6
5.2. Вязание спицами	5	Набор петель на спицы <i>Практическая работа №33</i>	1		Познавательные: подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК
		Вязание спицами узоров из лицевых петель <i>Практическая работа №34</i>	1	1.1.5.7	
		Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель <i>Практическая работа №35</i>	1	1.1.5.7	
		Вязаный аксессуар крючком	1	1.1.6.1.	

		или спицами <i>Практическая работа №36</i>			
		Изготовление аксессуара. <i>Практическая работа №37</i>	1		1.1.6.1.
7. Технологии творческой и опытнической деятельности	14			Личностные: проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности. Регулятивные: самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности. Коммуникативные: адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью.	
7.1 Исследовательская и созидательная деятельность	4	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»	1	Познавательные: выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.	1.1.6.2.
		Оформление пояснительной записки к творческому проекту	1		1.1.6.2.
		Оформление портфолио к творческому проекту	1		1.1.6.3.
		Презентация и защита творческого проекта	1		1.1.6.3.
7.2 Исследовательская и созидательная деятельность	2	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1	Личностные: проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности. Регулятивные: самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности.	1.1.6.3.
		Презентация и защита творческого проекта	1	Познавательные: практическое освоение обучающимися основ проектно исследовательской деятельности. Коммуникативные: адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью.	1.1.6.4.
7.3 Исследовательская и созидательная	4	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1	Личностные: проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности. Регулятивные: самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач	1.1.6.4.

деятельность				в учёбе и познавательной деятельности.	
		Подсчёт затрат на изготовление	1	Познавательные: практическое освоение обучающимися основ проектно исследовательской деятельности; выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Коммуникативные: адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью.	1.1.7.1
		Заключительный этап	1		1.1.7.2.
		Презентация и защита творческого проекта	1		
7.4 Исследовательская и созидательная деятельность	4	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	1	Личностные: проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности. Регулятивные: самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности. Коммуникативные: адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью.	1.1.7.3.
		Презентация и защита творческого проекта	1	Познавательные: выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект	1.1.7.4
		Составление портфолио. Разработка электронной презентации	1	Оформлять портфолио и пояснительную записку к итоговому творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект	1.1.8.2
		Презентация и защита комплексного творческого проекта	1		1.1.8.1.
Итого			68		

7 класс (68 часов)

Раздел	Кол-во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности
1 Введение.	1	Вводный инструктаж по охране труда	1	<p>Личностные: формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики.</p> <p>Регулятивные: способность регулировать свои действия, прогнозировать деятельность на уроке.</p> <p>Коммуникативные: умение вести учебное сотрудничество на уроке с учителем, одноклассниками в группе и коллективе.</p> <p>Познавательные: знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.</p>	1.1.1.1
2. Технология домашнего хозяйства	4	Освещение жилого помещения. <i>Практическая работа №1</i>	1	<p>Личностные: выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей.</p> <p>Регулятивные: проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач.</p>	1.1.1.1
		Гигиена жилища.	1	<p>Коммуникативные: интегрирование в группу сверстников и построение взаимодействия со сверстниками и учителями.</p>	1.1.1.2
		Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1	<p>Познавательные: находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.</p> <p>Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом».</p> <p>Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер Виды уборки, их особенности.</p> <p>Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки</p>	1.1.1.3
		Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. <i>Практическая работа №2</i>	1		
3. Электротехника	1	Бытовые электроприборы	1	<p>Личностные: формирование понимания ценности здорового и безопасного образа жизни.</p> <p>Регулятивные: оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения.</p> <p>Коммуникативные: умение вести учебное сотрудничество</p>	1.1.1.3

				<p>на уроке с учителем, одноклассниками в группе и коллективе.</p> <p>Познавательные: изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи</p>	
4. Кулинария	6	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. <i>Практическая работа №3</i>	1	<p>Личностные: выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей.</p> <p>Регулятивные: проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач.</p> <p>Коммуникативные: интегрирование в группу сверстников и построение взаимодействия со сверстниками и учителями.</p> <p>Познавательные: определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>	1.1.1.4
		Изделия из жидкого теста. <i>Практическая работа №4</i>	1	<p>Познавательные: определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов</p>	1.1.1.4
		Виды теста и выпечки	1	<p>Познавательные: подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных</p>	1.1.4.4
		Технология приготовления	1		1.1.1.5

		изделий из пресного слоеного и песочного теста. <i>Практическая работа №5</i>		изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста	
		Сладости, десерты, напитки. <i>Практическая работа №6</i>	1	Познавательные: подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления	1.1.1.5
		Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. <i>Практическая работа №7</i>	1	Познавательные: подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК	1.1.1.6
5.Создание изделий из текстильных материалов	27			Личностные: овладение элементами организации умственного и физического труда. Регулятивные: определение способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. Коммуникативные: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия.	

5.1 Свойства текстильных материалов	2	Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения.	1	Познавательные: классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	1.1.1.6
		Свойства текстильных материалов из волокон животного происхождения.	1	Познавательные: составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований	1.1.1.7
5.2 Конструирование швейных изделий	4	Конструирование поясной одежды	1	Познавательные: снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды	1.1.1.7
		Снятие мерок для изготовления поясной одежды <i>Практическая работа №8</i>	1		1.1.1.8
		Расчет конструкции прямой юбки на свой размер.	1		1.1.1.8
		Построение чертёжа прямой юбки. <i>Практическая работа №9</i>	1		1.1.2.1.
5.3 Моделирование швейных изделий	3	Моделирование юбки с расширением книзу; со складками. <i>Практическая работа №10</i>	1	Познавательные: выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках.	1.1.2.1.
		Подготовка выкройки поясной одежды к раскрою	1		1.1.2.2.
		Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, из интернета. <i>Практическая работа №11</i>	1		1.1.2.2.
5.4 Швейная машина	1	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и	1	Познавательные: выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах	1.1.2.3.

		вращающихся частей. <i>Практическая работа №12</i>		швейных машин последнего поколения	
5.5 Технология изготовления швейных изделий	17	Раскладка выкроек на ткани <i>Практическая работа №13</i>	1	Познавательные: выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки	1.1.2.3.
		Раскрой поясной одежды. <i>Практическая работа №14</i>	1		1.1.2.4.
	Выкраивание бейки. <i>Практическая работа №15</i>	1	1.1.2.4.		
	Дублирование деталей. Ручные работы. <i>Практическая работа №16</i>	1	1.1.3.1.		
	Технология ручных работ <i>Практическая работа №17</i>	1	1.1.3.2.		
	Технология машинных работ. <i>Практическая работа №18</i>	1	1.1.3.3.		
	Машинные швы: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. <i>Практическая работа №19</i>	1	1.1.4.1		
	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. <i>Практическая работа №20</i>	1	1.1.4.2		
	Технология притачивания застёжки – молния. <i>Практическая работа №21</i>	1	1.1.4.3.		
	Технология обработки складок	1	1.1.4.3.		
	Подготовка и проведение примерки поясного изделия <i>Практическая работа №22</i>	1	1.1.4.4.		
<i>Практическая работа №23</i> Устранение дефектов после примерки	1	1.1.4.4.			
Технология обработки юбки после примерки: вытачек,	1	1.1.5.1.			

		боковых срезов. <i>Практическая работа №24</i>			
		Технология обработки верхнего среза юбки прямым притачным поясом. <i>Практическая работа №25</i>	1		1.1.5.1.
		Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе <i>Практическая работа №26</i>	1		1.1.5.2.
		Обработка нижнего среза юбки <i>Практическая работа №27</i>	1		1.1.5.2.
		Окончательная отделка изделия. <i>Практическая работа №28</i>	1		1.1.5.3.
6Художественные ремесла	15			Личностные: проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности, формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию Регулятивные: алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности Коммуникативные: практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности	
6.1Ручная роспись тканей	2	Ручная роспись тканей. Холодный батик. <i>Практическая работа №29</i>	1	Познавательные: изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного и горячего батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах	1.1.5.3.
		Ручная роспись тканей. Горячий батик	1		1.1.5.4.
6.2Вышивание. Ручные стежки и швы на их основе	11	Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка к вышивке	1	Познавательные: подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.	1.1.5.5.
		Прямые и петлеобразные стежки <i>Практическая работа №30</i>	1		1.1.5.6.
		Петельные стежки.	1	Знакомиться с профессией вышивальщица.	1.1.5.7.

		<i>Практическая работа №31</i>		Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом		
		Крестообразные и косые стежки. <i>Практическая работа №32</i>	1			1.1.6.1.
		Материалы и оборудование для счетной вышивки.	1			1.1.6.1.
		Использование компьютера в вышивке крестом	1			1.1.6.2.
		Художественная гладь. <i>Практическая работа №33</i>	1			1.1.6.2.
		Белая гладь. <i>Практическая работа №34</i>	1			1.1.6.3.
		Владимировская гладь <i>Практическая работа №35</i>	1			1.1.6.3.
		Атласная и штриховая гладь. <i>Практическая работа №36</i>	1			1.1.6.4.
		Швы французский узелок и рококо . <i>Практическая работа №37</i>	1			1.1.6.4.
6.3Вышивание лентами	2	Цветок из ленты в сборку. <i>Практическая работа №38</i>	1			1.1.6.5.
		Крученая роза. <i>Практическая работа №39</i>	1	1.1.6.5.		
7. Исследовательская и созидательная деятельность	14			Личностные: проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности. Регулятивные: самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности. Коммуникативные: адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью.		
7.1 Исследовательская и созидательная деятельность	4	Творческий проект «Умный дом» по разделу «Технология домашнего хозяйства»	1	Познавательные: понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный	1.1.6.6.	
		Оформление пояснительной	1		1.1.6.6.	

		записки к творческому проекту «Умный дом»		(аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.	
		Оформление портфолио к творческому проекту	1	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер	1.1.7.1
		Презентация и защита творческого проекта	1		1.1.7.1
7.2 Исследовательская и созидательная деятельность	2	Творческий проект «Праздничный сладкий стол» по разделу «Кулинария»	1	Познавательные: понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	1.1.7.2
		Презентация и защита творческого проекта	1		1.1.7.2
7.3 Исследовательская и созидательная деятельность	4	Творческий проект «Праздничный наряд» по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1	Познавательные: выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта.	1.1.7.3
		Подсчёт затрат на изготовление	1	Защищать творческий проект	1.1.7.3
		Заключительный этап	1		1.1.7.4
		Презентация и защита творческого проекта	1		1.1.7.4
Исследовательская и созидательная деятельность	4	Творческий проект «Подарок своими руками» по разделу «Художественные ремесла»	1	Познавательные: выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.	1.1.8.1.
		Презентация и защита	1	Составлять доклад к защите творческого проекта.	1.1.8.1.

		творческого проекта		Защищать творческий проект	1.1.8.2.
		Составление портфолио. Разработка электронной презентации	1		
		Презентация и защита комплексного творческого проекта	1		
Итого			68		

8 класс (34 часа)					
Раздел	Кол-во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности
1.Технология домашнего хозяйства	4			Личностные: формирование понимания ценности здорового и безопасного образа жизни. Регулятивные: оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения. Коммуникативные: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия	
1.1 Экология жилища	2	Инженерные коммуникации в доме <i>Практическая работа №1</i>	1	Познавательные: знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц	1.1.1.1
		Система безопасности жилища	1		1.1.1.2
1.2 Водоснабжение и канализация в доме	2	Система водоснабжения: конструкция и элементы. <i>Практическая работа №2</i>	1		1.1.1.3
		Система канализации: конструкция и элементы	1		1.1.1.4
2.Электротехника	12				
2.1 Бытовые электроприборы	6	Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация.	1	Познавательные: оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке, и в квартирной (домовой) сети; исследовать характеристики источников света; подбирать оборудование с	1.1.1.5
		Электрическая и индукционная плиты на кухне. Правила эксплуатации	1		1.1.1.6

		Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных приборов.	1	учётom гигиенических и функциональных требований; соблюдать правила безопасной эксплуатации электроустановок.	1.1.1.7
		Устройство и принцип действия электрического фена <i>Практическая работа №3</i>	1	Личностные: проявление технико-технологического мышления при организации своей деятельности.	1.1.2.3
		Принцип работы, виды и правила эксплуатации бытовых холодильников, стиральных машин-автоматов, вытяжных устройств	1	Регулятивные: выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость. Коммуникативные: установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы.	1.1.2.4.
		Цифровые приборы	1		1.1.3.1.
2.2 Электромонтажные и сборочные технологии	4	Понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении.	1	Личностные: самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности.	1.1.3.2.
		Виды источников тока.	1	Регулятивные: виртуальное и натурное моделирование технических объектов	1.1.3.3.
		Понятие об электрической цепи <i>Практическая работа №4</i>	1	Коммуникативные: устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми.	1.1.4.1.
		Виды проводов. Инструменты.	1	Познавательные: читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях	1.1.4.2.
2.3 Электротехнические устройства с элементами автоматики	2	Схема квартирной электропроводки. Работа счетчика электрической энергии. <i>Практическая работа №5</i>	1	Личностные: развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности. Регулятивные: проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач.	1.1.4.3.
		Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики	1	Коммуникативные: определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, выбирать	1.1.4.4.

				<p>адекватные стратегии коммуникации</p> <p>Познавательные:знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.</p> <p>Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматике</p>	
3.Семейная экономика	6	Источники семейных доходов и бюджет семьи. <i>Практическая работа №6</i>	1	<p>Личностные: формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию</p> <p>Регулятивные: алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности</p> <p>Познавательные: оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи, анализировать потребности членов семьи, планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава, анализировать качество и потребительские свойства товаров, планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность</p> <p>Коммуникативные: практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности</p>	1.1.5.1.
3.1 Бюджет семьи	6	Способы выявления потребностей семьи. <i>Практическая работа №7</i>	1		1.1.5.2.
		Технология построения семейного бюджета. <i>Практическая работа №8</i>	1		1.1.5.3.
		Способы защиты прав потребителей. <i>Практическая работа №9</i>	1		1.1.5.4.
		Технология ведения бизнеса. <i>Практическая работа №10</i>	1		1.1.5.5.
		Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета	1		1.1.5.6.
4. Современное производство и профессиональное самоопределение	4				
4.1 Сферы производства и разделение труда	2	Сферы и отрасли современного производства. <i>Практическая работа №11</i>	1	<p>Личностные: выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей.</p> <p>Регулятивные: проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач.</p> <p>Познавательные: исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса; анализировать структуру предприятия и</p>	1.1.5.7.
		Уровни квалификации и образования.	1		1.1.6.1.

				<p>профессиональное разделение труда; разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация».</p> <p>Коммуникативные: интегрирование в группу сверстников и построение взаимодействия со сверстниками и учителями.</p>	
4.2 Профессиональное образование и профессиональная карьера	2	<p>Виды профессий сферы производства и сервиса.</p> <p><i>Практическая работа №12</i></p>	1	<p>Личностные: проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.</p> <p>Регулятивные: самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности.</p> <p>Познавательные: знакомиться по Единому тарифноквалификационному справочнику с массовыми профессиями; анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда; искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования; проводить диагностику склонностей и качеств личности; строить планы профессионального образования и трудоустройства.</p> <p>Коммуникативные: адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью.</p>	<p>1.1.6.2.</p> <p>1.1.6.3.</p>
		<p>Профессиональные интересы, склонности и способности.</p>	1		
5. Технологии исследовательской и опытнической деятельности	8				1.1.6.4.
5.1. Исследовательская и созидательная деятельность	8	<p>Проектирование как сфера профессиональной деятельности.</p>	1	<p>Личностные: проявление технико-технологического мышления при организации своей деятельности.</p> <p>Регулятивные: самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий.</p>	1.1.6.5.
		<p>Последовательность проектирования.</p>	1		1.1.6.6.
		<p>Банк идей.</p>	1	<p>Познавательные: обосновывать тему творческого</p>	1.1.7.1.

		Обоснование темы творческого проекта <i>Практическая работа №13</i>	1	проекта; находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных; разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью ПК; выполнять проект и анализировать результаты работы; оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта. Коммуникативные: публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.	1.1.7.2.
		Реализация проекта. <i>Практическая работа №14</i>	1		1.1.7.3.
		Использование ПК при выполнении проекта. <i>Практическая работа №15</i>	1		1.1.7.4.
		Использование ПК при презентации проекта. <i>Практическая работа №16</i>	1		1.1.8.1.
		Оценка проекта.	1		1.1.8.2
Итого			34		

Рабочая программа разработана в соответствии и на основе ФГОС основного общего образования, С учетом авторской программы «Технология: 5–8 классы» по направлению «Технология ведения дома»/Авторы А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. - М.: Вентана-Граф, 2017 г.

Авторы программы в разделе «Введение» уточняют, что учителя при тематическом планировании «...могут по-своему структурировать учебный материал, дополнять его новыми сюжетными линиями, перераспределять часы для изучения отдельных разделов и тем...».

В рабочей программе произведена **корректировка авторской программы** в последовательности изложения тем и в плане перераспределения часов, отводимых на изучение тем с целью более эффективного усвоения учащимися учебного материала:

- для ознакомления с содержанием предмета «Технология» по направлению «Технологии ведения дома» введен 1 час на «Введение»;
- основным видом деятельности учащихся является проектная деятельность, поэтому раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» включается в каждый раздел программы: в начале года - введение в исследовательскую и созидательную деятельность, затем в течение года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы, а к концу учебного года - комплексный творческий проект;

В соответствии с учебным планом МОБУ СОШ №75 на этапе основного общего образования на 2022-2023 учебный год добавлен в 7 классах 1 час в неделю. В 7 классах с целью более эффективного усвоения учащимися учебного материала:

- введены 2 часа на «Технология домашнего хозяйства»;
- введен 1 час на «Кулинарию»;
- введены 19 часов в разделе «Создание изделий из текстильных материалов»;
- введены 7 часов на «Художественные ремесла»;
- введены 4 часов на «Технологии творческой и опытнической деятельности»

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания МО учителей

Художественно-технологических

дисциплин МОУ СОШ №75

от «28» августа 2021 г. № 1

Руководитель МО _____ / Н.В.Орлова

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УМР

_____/А.К.Давыдова

«28» августа 2021 года

