Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №42»

города Кирова

|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано:  Заместитель директора по УВР  И.В.Смагина  «11» июня 2021 г. . | «Утверждаю»  Директор МБОУ СОШ №42  г. Кирова  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Ю. Морозова  Приказ № 84-ОД от 11 июня 2021 г. |
| Рассмотрено на заседании  ШМО учителей\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «31» мая 2021г протокол №10 |  |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ

5-8 класс

на 2021-2022 учебный год

Автор-составитель:

Распопина Е. Н.,учитель технологии

высшей квалификационной категории

Киров 2021 год

**Пояснительная записка**

Настоящая рабочая программа составлена для учащихся 5 – 8 классов в соответствие с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, на основе примерной программы основного общего образования по технологии, Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России, планируемых результатов основного общего образования и Основной образовательной программы основного общего образования школы на 2020-2021 учебный год. Программа учебного предмета «Технология» составлена с учётом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта их трудовой деятельности.

*Цели изучения учебного предмета «Технология»*

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

• формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;

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

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

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

• овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

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

• формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

• воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

• воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

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

**Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

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

В данной программе изложено направление технологии «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям: культура, эргономика и эстетика труда; получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации; основы черчения, графики и дизайна; элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства; знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов; влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека; творческая, проектно-исследовательская деятельность; технологическая культура производства; история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии; распространённые технологии современного производства.

В результате изучения технологии обучающиеся ознакомятся: с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства; функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда; элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом; экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий; производительностью труда, реализацией продукции; устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);предметами потребления, материальным изделием или не материальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией; методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве; информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями; овладеют: основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности; умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов; умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использование компьютера; навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера; навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда; навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием; навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования; умением разрабатывать учебный творческий проект, изготовлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий; умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

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

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

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала учебного года. При организации творческой, проектной деятельности обучающихся акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда — изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. Предложить помощь школьникам в выборе объекта для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечил бы охват максимума рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. Объект должен быть посильным для школьников соответствующего возраста. Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. Проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

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

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности. Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 240 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 , 6, 7 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; 8 классах — 34 ч из расчёта 1 ч в неделю. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счёт резерва времени в базисном (образовательном) учебном плане. С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

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

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

• совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;

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

• формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту;

• демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

**Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

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

**Планируемые результаты освоения курса**

**«Технология. Технология ведения дома»**

**В результате обучения учащиеся овладеют:**

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

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

• навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов;

• планирования бюджета домашнего хозяйства;

• культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

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

• с основными технологическими понятиями и характеристиками;

• технологическими свойствами и назначением материалов;

• назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

• видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;

• видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции

• окружающую среду и здоровье человека;

• профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

• со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

• выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

• рационально организовывать рабочее место;

• находить необходимую информацию в различных источниках;

• применять конструкторскую и технологическую документацию;

• составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;

• выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

• конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

• выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

• соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;

• осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготовляемого изделия или продукта;

• находить и устранять допущенные дефекты;

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

• планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;

• распределять работу при коллективной деятельности;

• использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях;

• понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

• формирования эстетической среды бытия;

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

• получения технико-технологических сведений из разно образных источников информации;

• организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

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

• изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

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

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

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

• построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

**Результаты освоения учебного предмета «Технология. Технология ведения дома»**

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

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

• формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;

• проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

• формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

• овладение элементами организации умственного и физического труда;

• самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций буду щей социализации и стратификации;

• развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;

• выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

• осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

• формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;

• умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

• проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

• самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

• формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;

• бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

• развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера;

• формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

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

**познавательные УУД:**

• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

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

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

• моделирование технических объектов и технологических процессов;

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

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

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

• исследовательские и проектные действия;

• осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

• выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;

• формулирование определений понятий;

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

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

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

• владение речью;

***Регулятивные УУД:***

• целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

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

• саморегуляция.

***Предметные результаты*** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе предполагают сформированность следующих умений:

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

• разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

• работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

• определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;

• наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитку, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка;

• выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;

• читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

• выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;

• подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

В соответствии с Концепцией духовно-нравственного воспитания российских школьников, современный национальный идеал личности, воспитанной в новой российской общеобразовательной школе, - это высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающей ответственность за настоящее и будущее своей страны, укорененный в духовных и культурных традициях российского народа. Цель воспитания в общеобразовательной организации - личностное развитие школьников, проявляющееся:

• в усвоении ими знаний основных норм, которые общество выработало на основе

этих ценностей (то есть, в усвоении ими социально значимых знаний);

• в развитии их позитивных отношений к этим общественным ценностям (то есть в развитии их социально значимых отношений);

• в приобретении ими соответствующего этим ценностям опыта поведения, опыта применения сформированных знаний и отношений на практике (то есть в приобретении ими опыта осуществления социально значимых дел). Данная цель ориентирует педагогов не на обеспечение соответствия личности ребенка единому стандарту, а на обеспечение позитивной динамики развития его личности.

В воспитании детей подросткового возраста (***уровень основного общего образования***) таким приоритетом является создание благоприятных условий для развития социально значимых отношений школьников, и, прежде всего, ценностных отношений нга уроках технологии:

* к семье как главной опоре в жизни человека и источнику его счастья;
* к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залогу его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне;
* к природе как источнику жизни на Земле, основе самого ее существования, нуждающейся в защите и постоянном внимании со стороны человека;
* к миру как главному принципу человеческого общежития, условию крепкой дружбы, налаживания отношений с коллегами по работе в будущем и создания благоприятного микроклимата в своей собственной семье;
* к знаниям как интеллектуальному ресурсу, обеспечивающему будущее человека, как результату кропотливого, но увлекательного учебного труда;
* к культуре как духовному богатству общества и важному условию ощущения человеком полноты проживаемой жизни, которое дают ему чтение, музыка, искусство, театр, творческое самовыражение;
* к здоровью как залогу долгой и активной жизни человека, его хорошего настроения и оптимистичного взгляда на мир;
* к окружающим людям как безусловной и абсолютной ценности, как равноправным социальным партнерам, с которыми необходимо выстраивать доброжелательные и взаимоподдерживающие отношения, дающие человеку радость общения и позволяющие избегать чувства одиночества;
* к самим себе как хозяевам своей судьбы, самоопределяющимся и самореализующимся личностям, отвечающим за свое собственное будущее.

Выделение данного приоритета в воспитании школьников, обучающихся на ступени основного общего образования, связано с особенностями детей подросткового возраста: с их стремлением утвердить себя как личность в системе отношений, свойственных взрослому миру. В этом возрасте особую значимость для детей приобретает становление их собственной жизненной позиции, собственных ценностных ориентаций. Подростковый возраст - наиболее удачный возраст для развития социально значимых отношений школьников.

**Охрана здоровья учащихся**

На занятиях по образовательной области «Технология» необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья учащихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности учащихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологиче­ских процессов.

Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе учащихся с тепло­выми приборами и кухонными печами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользова­ние нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюде­ние учителя. Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению учащимися правил сани­тарии и гигиены. Особенно это относится к выполнению ими технологических процессов по обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.

Учащихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудо­ванием. Их следует периодически инструктировать по правилам ТБ, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал.

Важно обращать внимание учащихся на экологические аспекты их трудовой деятельно­сти. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка должна производиться на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у учащихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости про­цесса и результатов труда. Школьники должны научиться прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей. При формировании гражданских качеств необходимо развивать у уча­щихся культуру труда и делового общения.

**Содержание учебного предмета.**

**5 класс**

**Раздел «Кулинария»**

***Тема. Санитария и гигиена на кухне***

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

***Тема. Физиология питания.***

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

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

***Тема. Бутерброды и горячие напитки***

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно -практические и практические работы*. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

***Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий***

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

*Лабораторно -практические и практические работы*. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

***Тема. Блюда из овощей и фруктов***

*Теоретические сведения*. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, 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. Блюда из яиц***

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

*Лабораторно -практические и практические работы*. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

***Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку***

*Теоретические сведения*. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Лабораторно -практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

***Тема. Интерьер кухни, столовой***

*Теоретические сведения*. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно- гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно -практические и практически е работы*. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

**Раздел «Электротехника»**

***Тема. Бытовые электроприборы***

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

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

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

***Тема. Свойства текстильных материалов***

*Теоретические сведения*. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно -практические и практические работы*. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

***Тема. Конструирование швейных изделий***

*Теоретические сведения*. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

***Тема. Швейная машина***

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

*Лабораторно-практические и практические работы*. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

***Тема. Технология изготовления швейных изделий***

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно- тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно -практические и практические работы* Раскладка выкроек

на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

***Тема. Декоративно-прикладное искусство***

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно- прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно -практические и практические работы* 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. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов***

***декоративно-прикладного искусства***

*Теоретические сведения*. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно -практические и практические работы*. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

***Тема. Лоскутное шитьё***

*Теоретические сведения*. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между со- бой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. Лабораторно -практические и практические работы Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта. Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов :

«Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др. Данный раздел изучается интегрированно.

**5 класс (68 ч)**

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание  материала темы | Характеристики основных видов  деятельности учащихся |
| --- | --- | --- |
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(2 ч)* | | |
| Тема  «Интерьер кухни, столовой»  *(2 ч )* | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).  Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК |
| Раздел «Электротехника» *(1 ч)* | | |
| Тема  «Бытовые электроприборы» *(1 ч )* | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. | 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 |
| Раздел «Кулинария» *(14 ч)* | | |
| Тема  «Санитария и гигиена на кухне» *(1 ч )* | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.  Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.  Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.  Оказывать первую помощь при порезах и ожогах |
| Тема  «Физиология питания» *(1 ч )* | 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 | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды |
| Тема  «Бутерброды и  горячие напитки» *(2 ч )* | Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь |
| Тема  «Блюда из круп, бобовых  и макаронных изделий»*(2 ч)* | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар |
| Тема  «Блюда из овощей и фруктов»  *(4 ч )* | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и 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 | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады |
| Тема  «Блюда из яиц»  *(2 ч )* | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам |
| Тема  «Приготовление завтрака.  Сервировка стола  к завтраку»  *(2 ч )* | Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(22 ч)* | | |
| Тема  «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» *(4 ч )* | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и 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 |
| Тема  «Конструирование швейных изделий» *(4 ч )* | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| Тема  «Швейная машина» *(4 ч )* | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда |
| Тема  «Технология изготовления швейных изделий» *(10 ч )* | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке) | 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. Изготовлять 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. Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной |
| Раздел «Художественные ремёсла» *(8 ч)* | | |
| Тема  «Декоративно-прикладное искусство»  *(2 ч )* | Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |
| Тема  «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»  *(2 ч )* | Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора |
| Тема  «Лоскутное шитьё» *(4 ч )* | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(21 ч)* | | |
| Тема  «Исследовательская и созидательная деятельность»  *(21 ч )* | 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), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |

**Календарно – тематическое планирование 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | | №  урока | Тема урока | | Тип урока | Содержание | Контроль  Информационное обеспечение |
| По плану | По факту |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 2 часа** | | | | | | | |
|  |  | 1 | Интерьер кухни, столовой | | Открытие новых знаний | Оформление интерьера. Интерьер и планировка кухни-столовой. Требования к интерьеру, цветовое решение кухни, использование современных материалов в отделке кухни, декоративное оформление кухни. | Наблюдение. |
|  |  | 2 | Планировка кухни. | | Практическая работа. | Планировка кухни. Проектирование кухни на компьютере. | Самооценка и оценка учителя заданным критериям. |
| **Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» 1 ч** | | | | | | | |
|  |  | 3 | Этапы выполнения проекта. | | Комплексное применение знаний и умений. | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный) этап. 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. | Само и взаимоконтроль в соответствии с критериями. Столовое белье, столовые приборы для сервировки |
| **Раздел «Электротехника» 1 час** | | | | | | | |
|  |  | 4 | | Бытовые электроприборы | Открытие новых знаний | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне; бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечных машин и др. | **Наблюдение.** |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 22ч+ «Исследовательская и созидательная деятельность» 16ч** | | | | | | | |
|  |  | 5 | Производ­ство тек­стильных материалов | | Открытие новых знаний | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. | *Самостоятельная работа:* выполнение практических работ «Определе­ние направ­ления до­левой нити в ткани» и «Определе­ние лицевой и изнаноч­ной сторон ткани». Контроль усвоения знаний. Презентация по теме урока. Определение дифференцированного домашнего задания.  **П.14, стр.90** |
|  |  | 6 | Ткацкие переплетения | | Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.  Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Определе­ние направ­ления до­левой нити в ткани |
|  |  | 7 | Свойства текстиль­ных ма­териалов. | | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. | Презентация по теме урока.  *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Определение диф­ференцированного домашнего зада­ния.  **П.15** |
|  |  | 8 | Изучение свойств тка­ней из хлопка и льна | |
|  |  | 9 | Выполнение проекта «Изготовление фартука для работы на кухне» | | Урок «открытия» нового знания | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 класс  Этапы выполнения проекта.  Виды рабочей одежды | Текущий контроль и самоконтроль ; анализ вариантов эскизов проектов |
|  |  | 10 | Поисковый этап проекта. | |
|  |  | 11 | Конструи­рование швейных изделий. Опре­деление размеров швейного изделия. | | Урок «откры­тия» нового знания | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. | Презентация по теме урока. *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Снятие мерок для построения чертежа фартука». Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение диф­ференцированного домашнего зада­ния.  **П.16, стр. 106** |
|  |  | 12 | Снятие ме­рок для по­строения чертежа проектного изделия | |
|  |  | 13 | Построение чертежа швейного изделия. | | Урок общемето­дологи­ческой направ­ленно­сти | Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Практиче­ская работа «Построе­ние чертежа швейного изделия» | Презентация по теме урока. *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Построение чертежа 1 : 4, в нату­ральную величину». Определение дифференцированного домашнего задания.  **П.16,** выполнить моделирование фартука |
|  |  | 14 | Подготовка выкройки к раскрою. | | Урок общемето-дологической направленности | Подготовка выкройки к раскрою.Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами. |
|  |  | 15 | Моделирование фартука. | | Урок общемето-дологической направленности | Понятие о форме, контрасте, симметрий и асимметрий;  Использование цвета, фактуры материалов, различных видов отделки при моделировании швейных изделий | текущий контроль , самоконтроль, выполнение разноуровневых заданий. |
|  |  | 16 | Моделирование фартука выбранного фасона. | |
|  |  | 17 | Раскрой швейного изделия. | | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | 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.Знакомиться с профессиями закройщик и портной | Презентация по теме урока. Самостоятельная рабо­та: выполнение *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия». Само­оценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания.  **П.17** |
|  |  | 18 | Раскрой швейного изделия | |
|  |  | 19 | Швейные ручные ра­боты | | Урок обще методологической направ­ленно­сти | 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). | Презентация по теме урока. *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Перенос линий выкройки на детали кроя». Само­оценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания  **П.18** |
|  |  | 20 | Основные операции при ручных работах | |
|  |  | 21 | Подготовка швейной машины к работе | | Урок «откры­тия» нового знания | 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**.** | Презентация по теме урока. *Самостоятельная работа:* подготовка швейной машины к работе. Определе­ние дифференцированного домашнего задания.  **П.19** |
|  |  | 22 | Приемы работы на швейной машине. | | Урок обще методологической направ­ленно­сти | Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы.  Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).  Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. | Презентация по теме урока. *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Выполнение образцов ма­шинных швов». Контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания.  **П.20 - 22** |
|  |  | 23 | Неполадки в работе швейной машины . | | Урок общеметодологической направленности | Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад | Контроль и самоконтроль по представленным критериям. |
|  |  | 24 | Назначение регулирующих механизмов швейной машины | |  |
|  |  | 25 | Швейные ручные работы. | | Урок обще методологической направленности | 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). | Текущий контроль , самоконтроль.  Д /з: прочитать п. 18. Ответить на вопросы. |
|  |  | 26 | Основные операции при ручных работах | |
|  |  | 27 | Основные операции при машинной обработке изделия . | | Урок обще методологической направленности | 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.  Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. | Текущий контроль , самоконтроль, тестирование.  Д /з: прочитать п. 21. Ответить на вопросы. |
|  |  | 28 | Основные операции ВТО. | |
|  |  | 29 | Классификация машинных швов | | Урок обще методологической направленности | Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку)  Краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). | Текущий контроль и самоконтроль .  Д /з: прочитать п. 22. Ответить на вопросы. |
|  |  | 30 | Выполнение машинных строчек на ткани. | |
|  |  | 31 | Технологический этап проекта. | | Урок обще методологической направ­ленно­сти | Последовательность изготовления швейного изделия. | Презентация по теме урока.  *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Обработ­ка накладного кармана», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифферен­цированного домашнего задания.  **П.23** |
|  |  | 32 | Обработка бретелей и концов пояса. | | Правила безопасной работы при использовании колющего и режущего инструмента; чтение инструкционной карты «Обработка бретелей и концов пояса» |
|  |  | 33 | Обработка накладного кармана. | | Урок обще методологической направленности | Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке)  Краевые швы (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с закрытым срезом). | Составление индивидуального плана изготовления проектного изделия.текущий контроль, самоконтроль, самостоятельная работа.  ***Д /з***: прочитать п.23,с.137-138. Ответить на вопросы. |
|  |  | 34 | Практиче­ская работа «Обработка накладного кармана» | |
|  |  | 35 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука. | | Урок обще методологической направ­ленно­сти | Последовательность изготовления швейных изделий. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке)  Краевые швы (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с закрытым срезом).  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). | Презентация по теме урока. *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Обработка нижнего и боковых срезов фартука», контроль и самоконтроль по пред­ставленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания.  **П.23** |
|  |  | 36 | Практиче­ская работа «Обработка нижнего и боковых срезов фар­тука» | |
|  |  | 37 | Обработка верхне­го среза фартука притачным поясом. | | Урок обще методологической направ­ленно­сти | Последовательность изготовления швейных изделий. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке) | Презентация по теме урока.  *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Обработка верхнего среза фарту­ка. Изготовление пояса», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифферен­цированного домашнего задания.  **П.23** |
|  |  | 38 | Практиче­ская работа «Обработка верхнего среза фарту­ка. Изготов­ление пояса». | |
|  |  | 39 | Заключительный этап проекта. | | Урок развивающего контроля | Определение затрат на изготовление проектного изделия.  Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. | Осуществляют оценку качества готового изделия, анализируют ошибки;  заполнение таблицы «Экономическое обоснование швейного изделия» |
|  |  | 40 | Подготовка презентации | |
|  |  | 41 | Защита проекта | | Урок развивающего контроля | Алгоритм защиты проекта.  Защита проекта, анализ достоинств и недостатков варианта проекта по предложенным критериям.  Знакомство с профессиями закройщик и портной. | Оценка и самооценка по представленным критериям |
|  |  | 42 | Защита проекта | |
| **Раздел «Художественные ремесла» 8 ч +«Исследовательская и созидательная деятельность» 4 ч** | | | | | | | |
|  |  | 43 | Декоративно-прикладное искусство | | Урок обще методологической направленности | Понятие декоративно-прикладного искусства.  Традиционные и современные виды ДПИ России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. | *Опережающее Д/З:* творческая работа по видам ДПИ (проекты, презентации, оформление альбома);  *Практическая работа:*Заполнение таблицы по видам ДПИ;  *Информац. Обеспечение:*  Презентация по видам ДПИ |
|  |  | 44 | Творчество народных умельцев Кировской области | | Знакомство с творчеством народных умельцев Вятского края.  Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам. | *Практическая работа: Выполнение эскиза праздничного народного костюма, Выполнение эскиза кукарского кружева;*  *Д/З: посещение выставки ДПИ, отчет, ответить на вопросы стр 156* |
|  |  | 45 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ | | Урок обще методологической направленности | Понятие композиции. Правила, приемы, 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, приемы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Гармоничное сочетание цветов. | *Практическая работа:* выполнить стилизацию природных форм  *Практическая работа:* создать эскиз орнамента вышивки или кружева для полотенца  *Информац. обеспечение:*  Презентация по основам композиции и законам цветоведения  *Д/З:*пр. р №15 стр 169 |
|  |  | 46 | Создание композиции на ПК с помощью графического редактора | | Возможности графических редакторов ПК. Создание композиции на ПК. Профессия художник ДПИ и народных промыслов |
|  |  | 47 | Лоскутное шитье. Подбор материалов и раскрой деталей. | | Урок обще методологической направленности | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов.  Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «алмаз», «спираль», «изба» и др.  Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе.Основные принципы гармоничного сочетания тканей в лоскутном изделии (по цвету, фактуре, рисунку)  Инструменты и приспособления. | *Задание:*установите соответствие междуназваниями и схемами лоскутного шитья  *Задание:* подберите  примеры гармоничного сочетания тканей  по цвету, фактуре,  рисунку |
|  |  | 48 | Проектирование прихватки из лоскута | | Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей | *Практическая работа:*  1) выбрать ткани для прихватки, обращая внимание на следующее:  -гармоничное сочетание тканей  -выбор лоскутков должен соответствовать цвету фартука  - лоскутки не должны быть светлыми  2) проверить прочность окраски тканей  *Задание:*  Выполнить эскиз прихватки в цвете ( узор «алмаз») на ПК, используя графический редактор*Практическая работа:*  -Изготовить  шаблоны  -Декатировать ткань  -Выкроить по шаблонам детали  *Д/З:*Правила ТБ при работе на швейной машине, подготовка швейной машины к работе |
|  |  | 49 | Лоскутное шитье. | | Урок обще методологической направленности | Лоскутное шитьё.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.  Работа на швейной машине.  Правила ТБ при швейных работах и влажно-тепловой обработке. | *Задание:*  оценить качество образцов.  *Практическая работа:*изготовление лоскутной прихватки  *Задание:*  разгадать кроссворд  *Информац. обеспечение:*  Презентация по технологии изготовления лоскутной прихватки  *Д/З:*пришить петельку к прихватке и выполнить стежку. |
|  |  | 50 | Технология соединения деталей в лоскутном изделии. | |
|  |  | 51 | Лоскутное шитьё по шаблонам | | Урок развивающего контроля | Правила безопасной работы при выполнении ручных и машинных работ. Выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой).  Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. | Выкраивание деталей по шаблонам.  Соединение детали между собой.  Соединение верха с подкладкой и выстёгивание.  Контроль: текущий контроль ,самоконтроль, самостоятельная работа.  Д /з: прочитать п. 29 Ответить на вопросы. |
|  |  | 52 | Лоскутное шитьё по шаблонам | |
|  |  | 53 | Окончательная отделка изделия | | Урок развивающего контроля | Обработка срезов лоскутного изделия. ВТО изделия.  Экономическое обоснование. Оценка качества изделия. Самооценка. | Текущий контроль ,самоконтроль, самостоятельная работа.  Д /з: прочитать с.178-184. Ответить на вопросы |
|  |  | 54 | Оценка материальных затрат. | |
| **Раздел «Кулинария» 14 ч** | | | | | | | |
|  |  | 55 | Санитария и гигиена на кухне | | Открытие новых знаний | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. | Наблюдение.  Самооценка. |
|  |  | 56 | Подготовка посуды и инвентаря к приготовле-нию пищи. | | Практическая работа.  Инструктаж по ТБ. «Определение набора безопасных для здоровья моющих и чистящих средств | Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. 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, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком | Проверочные задания.  Учебник «Технология ведения дома» 5 кл. Н. В. Синица, П. 5  Интернет-ресурсы |
|  |  | 57 | Физиология питания | | Комбинированный. Усвоение и первичное 56закрепление новых знаний | 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 | Наблюдение.  Самооценка.  Проверочные задания.  Учебник «Технология ведения дома» 5 кл. Н. В. Синица, П. 6  Интернет-ресурсы |
|  |  | 58 | Технология приготовления бутербродов и горячих напитков | | Комбинированный. Усвоение и первичное закрепление новых знаний.  Беседа.  Демонстрация. | Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Профессия пекарь Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. | Наблюдение.  Самооценка и оценка учителя Учебник «Технология ведения дома» 5 кл. Н. В. Синица,  П. 7  Интернет-ресурсы |
|  |  | 59 | Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку | | Применение знаний. Практикум. | Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе.  Технология приготовления какао, подача напитка. | Проверка практической работы.  Самооценка и оценка учителя заданным критериям. Кухонное оборудование и инструменты для приготовления бутербродов и горячих напитков на каждую команду.  Столовое белье и посуда для сервировки. |
|  |  | 60 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | | Открытие новых знаний. Лабораторная работа. Изучение упаковки крупы. | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. | Наблюдение.  Проверка лабораторной работы.  Самооценка.  Учебник «Технология ведения дома» 5 кл. Н. В. Синица,  П. 9.  Дидактический материал для лабораторных исследований |
|  |  | 61 | Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | | Применение знаний.  Практическая работа. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.  Инструктажи по ТБ. | Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд | Само и взаимоконтроль в соответствии с критериями.  Продукты, оборудование, технологические карты |
|  |  | 62 | Овощи. Блюда из сырых овощей и фруктов. | | Открытие новых знаний | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. | Учебник, п. 10,  Дидактический материал |
|  |  | 63 | Приготовление блюд из сырых овощей и фруктов. | | Комплексное применение знаний и умений.  Практическая работа. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов | Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. | Оборудование, продукты на каждую бригаду. Органолептическая оценка готового салата |
|  |  | 64 | Овощи. Блюда из вареных овощей. | | Открытие новых знаний | Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. | Учебник,  п. 11,  Дидактический материал |
|  |  | 65 | Приготовление блюд из вареных овощей. | | Комплексное применение знаний и умений.  Практическая работа. Приготовление салатов из вареных овощей. | Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. | Само и взаимоконтроль в соответствии с критериями.  Продукты, оборудование, технологические карты |
|  |  | 66 | Блюда из яиц. | | Открытие новых знаний. Лабораторная работа. Способы определения свежести и первичная обработка яиц. | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. | Наблюдение. Проверка лабораторной работы.  Учебник,  П. 12 |
|  |  | 67 | Приготовление блюд из яиц. | | Комплексное применение знаний и умений.  Практическая работа. Приготовление блюд из 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 | Само и взаимоконтроль в соответствии с критериями. |
|  |  | 68 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | | Комплексное применение знаний и умений. | Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. | Проблемный диалог.  Наблюдение.  Учебник, п. 13 Столовое белье, столовые приборы для сервировки |
| **Итого68ч** | | | | | | | |

**6 класс**

**Содержание программы и тематическое планирование учебного курса.**

**1.ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (6 ч)**

**Интерьер жилого дома (1 ч)**

*Теоретические сведения.*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

**Комнатные растения в интерьере (2 ч)**

*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 сук-куленты. 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 суб-стратах, аэропоника. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

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

**Технологии творческой и опытнической деятельности (3 ч)**

***Исследовательская и созидательная деятельность***

*Теоретические сведения.*

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Этапы выполнения проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*

«Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка»

**2. КУЛИНАРИЯ (16 ч)**

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

*Теоретические сведения.*

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

**Блюда из мяса (4 ч)**

*Теоретические сведения.*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

**Блюда из птицы (2ч)**

*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.

**Заправочные супы (2 ч)**

*Теоретические сведения.*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление заправочного супа.

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

*Теоретические сведения.*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

**Технологии творческой и опытнической деятельности (2 ч)**

***Исследовательская и созидательная деятельность***

*Теоретические сведения.*

Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Этапы выполнения проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*

«Приготовление воскресного семейного обеда»

**3. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (32 ч)**

**Свойства текстильных материалов (2 ч)**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Конструирование швейных изделий (4 ч)**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

**Моделирование швейных изделий (2 ч)**

*Теоретические сведения.*

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: 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.

**Швейная машина (2 ч)**

*Теоретические сведения.*

Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: 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.

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

*Теоретические сведения.*

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

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

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

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

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

Окончательная обработка изделия.

**Технологии творческой и опытнической деятельности (10 ч)**

***Исследовательская и созидательная деятельность***

*Теоретические сведения.*

Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

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

*Практические работы.*

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

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*

«Наряд для семейного обеда»

**4. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (14 ч)**

**Вязание крючком (4 ч)**

*Теоретические сведения.*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

**Вязание спицами (4 ч)**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

**Технологии творческой и опытнической деятельности (6 ч)**

***Исследовательская и созидательная деятельность***

*Теоретические сведения.*

Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Этапы выполнения проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*

«Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

**Примерное тематическое планирование**

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание  материала темы | Характеристики основных видов  деятельности учащихся |
| --- | --- | --- |
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(3 ч)* | | |
| Тема  «Интерьер жилого дома»  *(1 ч )* | 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 | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. |
| Тема  «Комнатные растения  в интерьере»  *(2 ч )* | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник |
| Раздел «Кулинария» *(14 ч)* | | |
| Тема  «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» *(4 ч )* | 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 | 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. Разделывать 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 |
| Тема  «Блюда из мяса» *(4 ч)* | 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 | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам |
| Тема  «Блюда из птицы» *(2 ч)* | Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу | Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы |
| Тема  «Заправочные супы» *(2 ч )* | Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и 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. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах |
| Тема  «Приготовление обеда.  Сервировка стола к обеду»  *(2 ч )* | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(22 ч)* | | |
| Тема  «Свойства  текстильных материалов»  *(2 ч )* | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон | Составлять коллекции тканей  и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных  материалах из химических волокон  и об их применении в текстиле.  Оформлять результаты исследований.  Знакомиться с профессией оператор  на производстве химических волокон |
| Тема  «Конструирование  швейных изделий»  *(4 ч )* | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | Снимать мерки с фигуры человека  и записывать результаты измерений.  Рассчитывать по формулам отдельные  элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.  Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| Тема  «Моделирование  швейных изделий»  *(2 ч )* | Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.  Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек  и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства |
| Тема  «Швейная машина» *(2 ч )* | Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину  к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.  Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц |
| Тема  «Технология изготовления  швейных изделий» *(12 ч )* | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. 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 профессией закройщик |
| Раздел «Художественные ремёсла» *(8 ч)* | | |
| Тема  «Вязание крючком» *(4 ч )* | Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания |
| Тема  «Вязание спицами» *(4 ч )* | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК | 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 |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(21 ч)* | | |
| Тема  «Исследовательская и созидательная деятельность»  *(21 ч )* | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 6 КЛАСС**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | | №  урока | Тема урока | Тип урока | | Содержание | | Контроль  Информационное обеспечение | |
| **Раздел«СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» - 22 ч +**  **«Технологии творческой и опытнической деятельности» - 8 ч** | | | | | | | | | | |
|  |  | 1 | Классификация текстильных химических волокон | Урок «откры­тия» нового знания | | 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. | | ЭОР о правилах снятия мерок.  ЭОР контроля знаний по конструированию «Найди пару» | |
|  |  | 2 | Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон |
|  |  | 3 | Понятие о плечевой одежде | Урок «откры­тия» нового знания | | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. | | ЭОР о правилах снятия мерок.  ЭОР контроля знаний по конструированию «Найди пару» | |
|  |  | 4 | Снятие мерок для по-строения чертежа плечевого изделия |
|  |  | 5 | Построе­ние чертежа основы плечевого изделия с цельно-кроеным рукавом | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину по своим меркам. | | Самоконтроль, взаимоконтроль и контроль учителя.  Рефлексия.  Дифференцированное д/з. | |
|  |  | 6 | Построение переда и спинки |
|  |  | 7 | Модели­рование плечевой одежды | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | 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. | | Самоконтроль, взаимоконтроль и контроль учителя.  Рефлексия.  Дифференцированное д/з. | |
|  |  | 8 | Модели­рование плечевой одежды |
|  |  | 9 | Устройство машинной иглы. | Урок «откры­тия» нового знания | | Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. 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. | | Само­оценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания | |
|  |  | 10 | Приспособления к швейным машинам |
|  |  | 11 | Последовательность подготовки ткани к раскрою | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. | | Самоконтроль, взаимоконтроль и контроль учителя.  Рефлексия. | |
|  |  | 12 | Раскрой швейного изделия |
|  |  | 13 | Понятие о дублировании деталей кроя | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иголками и булавками.  Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. | | Самоконтроль, взаимоконтроль и контроль учителя.  Рефлексия. | |
|  |  | 14 | Дублирование деталей клеевой прокладкой |
|  |  | 15 | Способы переноса линий выкройки на детали кроя | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.  Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. | | Самоконтроль, взаимоконтроль и контроль учителя.  Рефлексия. | |
|  |  | 16 | Изготовление образцов ручных стежков |
|  |  | 17 | Основные машинные операции | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. | | Самоконтроль, взаимоконтроль и контроль учителя.  Рефлексия. | |
|  |  | 18 | Изготовление образцов машинных работ |
|  |  | 19 | Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом | Урок развивающего контроля | | Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. | | Самоконтроль, взаимоконтроль и контроль учителя.  Рефлексия. | |
|  |  | 20 | Проведение примерки проектного изделия. |
|  |  | 21 | Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.  Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов проектного изделия | | Самоконтроль, взаимоконтроль и контроль учителя.  Рефлексия. | |
|  |  | 22 | Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов проектного изделия |
|  |  | 23 | Обработка срезов подкройной обтачкой | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом.  Обработка горловины и застёжки проектного изделия | | Самоконтроль, взаимоконтроль и контроль учителя.  Рефлексия. | |
|  |  | 24 | Обработка горловины и застёжки проектного изделия |
|  |  | 25 | Обработка боковых швов | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой.  Обработка боковых срезов и отрезного изделия | | Самоконтроль, взаимоконтроль и контроль учителя.  Рефлексия. | |
|  |  | 26 | Обработка боковых срезов и отрезного изделия |
|  |  | 27 | Обработка нижнего среза изделия | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. | | Самоконтроль, взаимоконтроль и контроль учителя.  Рефлексия. | |
|  |  | 28 | Обработка нижнего среза изделия |
|  |  | 29 | Окончательная отделка изделия | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.  Окончательная обработка изделия. | | Самоконтроль, взаимоконтроль и контроль учителя.  Рефлексия. | |
|  |  | 30 | Окончательная обработка изделия |
| **1.ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА – 8 час**  **Технологии творческой и опытнической деятельности - 8 ч** | | | | | | | | | | |
|  |  | 31 | Краткие сведения из истории рукоделия. | | Урок «откры­тия» нового знания | | 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.  Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания. | Компьютер,  Проектор.  Инструкцион.  карты, образцы вязания.  §29,30 |
|  |  | 32 | Основные виды петель. | |
|  |  | 33 | Вязание крючком | | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. | Компьютер,  инструкцион.  карты, образцы вязания, схемы.  §30-32  Пр/р 23  Зад.1,2  Пр/р 24  Зад. 1 |
|  |  | 34 | Вязание крючком | |
|  |  | 35 | Вязание полотна | | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. | Компьютер,  инструкцион.  карты, образцы вязания, схемы |
|  |  | 36 | Вязание по кругу | | Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. |
|  |  | 37 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель | | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | 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. | Компьютер,  инструкцион.  карты, образцы вязания, схемы.  §33  Пр/р.25  Зад.1,2 |
|  |  | 38 | Выполнение образцов вязок лицевыми петлями | | Выполнение образцов вязок лицевыми петлями |
|  |  | 39 | Вязание полотна изнаночными петлями. | | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | Вязание полотна изнаночными петлями.  Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. | Компьютер,  инструкцион.  карты, образцы вязания, схемы.  §34  Пр/р.26,  Зад. 1-6 |
|  |  | 40 | Вязание цветных узоров | |
|  |  | 41 | Требования к оформлению проектов | | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | Составные части годового творческого проекта шестиклассников.  Требования к оформлению проектов  Этапы выполнения проекта:  *I.Поисковый этап:*  1.Обоснование возникшей проблемы  2.Постановка цели  3.Исследования и анализ  4.Дизайн-спецификация  5.Выработка первоначальных идей и выбор лучшей.  6.Проработка лучшей идеи | Проблемный диалог.  Наблюдение.  Само и взаимоконтроль в соответствии с критериями. |
|  |  | 42 | Этапы выполнения проекта | |
|  |  | 43 | Технологический этап  Схема вязания | | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | *Технологический этап:*  1.Схема вязания  2.Последовательность изготовления изделия | Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. |
|  |  | 44 | Последовательность изготовления изделия | |
|  |  | 45 | Заключительный этап:  экономическое обоснование | | Урок развивающего контроля | |  | Само и взаимоконтроль в соответствии с критериями. |
|  |  | 46 | Экологическое обоснование  Самооценка выполненной работы | |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 3ч +**  **«Исследовательская и созидательная деятельность» 3 ч** | | | | | | | | | | |
|  |  | 47 | Интерьер жилого дома. Знакомство с профессией **дизайнер.** | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | Понятие о композиции в интерьере. Характерные особен­ности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пи­щи, столовой, спален, детского уголка. Использование совре­менных материалов в отделке квартиры.  Оформление интерьера эстампами, картинами, предмета­ми декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занаве­сей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значе­ние предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве. | | Компьютер  проектор | |
|  |  | 48 | Разработка интерьера комнаты для подростка |
|  |  | 49 | Комнатные растения в интерьере | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.  Изучение свойств и требований к содержанию растений, знакомство с профессией ***фитодизайне****р* | | Компьютер  Инструкционные  карты | |
|  |  | 50 | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников | | *Варианты творческих проектов:*  «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка» | |
|  |  | 51 | Этапы выполнения проекта | Этапы выполнения проекта:  *I.Поисковый этап:*  1.Обоснование возникшей проблемы  2.Постановка цели  3.Исследования и анализ  4.Дизайн-спецификация  5.Выработка первоначальных идей и выбор лучшей.  6.Проработка лучшей идеи | |
|  |  | 52 | Технологический и заключительный этапы проекта | Урок развивающего контроля | | *Технологический этап:*  1.Эскиз или план комнаты  2. Расстановка мебели и растений  *III.Заключительный этап:*  1.Экономическое обоснование  2.Экологическое обоснование  3.Самооценка выполненной работы | |
| **Раздел «Кулинария» – 14 ч+«Исследовательская и созидательная деятельность» 2 ч** | | | | | | | | | | |
|  |  | 53 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | 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. | | Самоконтроль, взаимоконтроль и контроль учителя. | |
|  |  | 54 | Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. |
|  |  | 55 | Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.  Приготовление блюд из морепродуктов. | | Самоконтроль, взаимоконтроль и контроль учителя. | |
|  |  | 56 | Приготовление блюд из морепродуктов. |
|  |  | 57 | Блюда из мяса | Урок «откры­тия» нового знания | | 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. | | Самоконтроль, взаимоконтроль и контроль учителя.  Дифференцированное д/з | |
|  |  | 58 | Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов |
|  |  | 59 | Технология приготовления блюд из мяса | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. | | Самоконтроль, взаимоконтроль и контроль учителя.  Дифференцированное д/з | |
|  |  | 60 | Приготовление блюда из мяса |
|  |  | 61 | Блюда из птицы | Урок «откры­тия» нового знания | | 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 | | Самоконтроль, взаимоконтроль и контроль учителя.  Дифференцированное д/з | |
|  |  | 62 | Приготовление блюда из птицы |
|  |  | 63 | Заправочные супы | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | 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 | | Самоконтроль, взаимоконтроль и контроль учителя.  Дифференцированное д/з | |
|  |  | 64 | Приготовление заправочного супа |
|  |  | 65 | Приготовление обеда. Сервировка стола | Урок общеметодологической направ­ленно­сти | | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.  Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. | | Самоконтроль, взаимоконтроль и контроль учителя.  Дифференцированное д/з | |
|  |  | 66 | Составление меню обеда. Приготовление обеда. |  | |
|  |  | 67 | Исследовательская и созидательная деятель­ность | Урок развивающего контроля | | Составные части годового творческого проекта шестиклассников.  Этапы выполнения проекта.  Творческий проект по разделу «Кулинария» | | *Варианты творческих проектов:*  «Приготовление воскресного семейного обеда» | |
|  |  | 68 | Презентация и защита творческого проекта |

**Итого: 68 часов**

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА в 7 классе

**Раздел «Кулинария»( 16ч.)** + **Технологии творческой и опытнической деятельности (2ч.)**

***Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»***

*Теоретические сведения.*

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши. Без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

***Тема «Изделия из теста»***

*Теоретические сведения.*

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструменты для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др.Формование и выпечка изделий из песочного теста (t выпечки, определение готовности).

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

***Тема «Сервировка стола. Этикет»***

*Теоретические сведения.*

Особенности сервировки стола к празднику. Набор столового приборов и посуды. Подача готовых блюд к столу. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

**Технологии творческой и опытнической деятельности(2 ч.)**

***Творческий проект «Организация и проведение праздника»***

*Теоретические сведения.*

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчет расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу.

*Практические работы.*

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.)

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч.)**

***Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»***

*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. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

*Практические работы.*

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

***Тема «Гигиена жилища»***

*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*.*

Составление плана генеральной уборки в своей комнате.

***Раздел «Электротехника» (2 часа)***

***Тема «Бытовые электроприборы»***

*Теоретические сведения.*

Бытовые электроприборы для создания микроклимата в жилом помещении. Правила эксплуатации, принцип действия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Подбор бытовых электроприборов для создания микроклимата в помещении.

***Творческий проект «Элемент декора жилой комнаты», «Умный дом»***

*Теоретические сведения.*

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*Практические работы.*

Выполнение проекта «Элемент декора жилой комнаты», «Умный дом» в форме эскиза или презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (23 ч.) + Технологии творческой и опытнической деятельности (3 ч.)**

***Тема «Свойства текстильных материалов»***

*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. Ассортимент шерстяных и шелковых тканей.

*Лабораторно-практическая и практическая работы*

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Составление коллекции из различных видов материалов.

***Тема «Конструирование швейных изделий»***

*Теоретические сведения*

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбок (прямая, клиньевая, коническая). Системы автоматического проектирования одежды (САПР) как перспективный метод конструирования швейных изделий. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

*Практические работы*

Снятие мерок для построения чертежа поясного изделия;

Построение чертежа юбки в масштабе 1:4;

Построение чертежа юбки в натуральную величину по своим меркам

***Тема «Моделирование швейных изделий»***

*Теоретические сведения*

Стиль и силуэт в одежде. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Понятие о моделировании одежды. 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. Способы коррекции чертежа выкройки и моделирования прямой юбки.Способы ухода за одеждой.

*Практическая работа*

Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном

***Тема «Швейные ручные работы»***

*Теоретические сведения*

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание прямыми, косыми, крестообразными стежками.

*Практическая работа*

Изготовление образцов ручных швов.

***Тема «Технология машинных работ»***

*Теоретические сведения*

Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-молнии, для потайного подшивания низа изделия, лапка для обметывания петель. Приемы обработки среза косой бейкой. Виды окантовочного шва: с открытым срезом, с закрытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

*Практическая работа*

Изготовление образцов машинных швов

**Технологии творческой и опытнической деятельности**

***Творческий проект «Праздничный наряд»***

*Теоретические сведения*

Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование.

Организация рабочего места для выполнения работ. Последовательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки лекал на ткани, раскладка выкроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки. Величины припусков, необходимые для обработки изделия.

Обработка деталей кроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублерина, клеевой прокладки.

Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология обработки застежки юбки на тесьму молнию. Технология обработки среднего и боковых швов, верхнего и нижнего срезов юбки.

Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы*

Раскрой поясного швейного изделия;

Дублирование деталей юбки;

Обработка среднего и боковых швов юбки с застежкой на тесьму-молнию;

Обработка складок и вытачек;

Обработка верхнего среза прямым притачным поясом;

Обработка нижнего среза юбки;

Влажно-тепловая обработка готового изделия.

Контроль, оценка и самооценка качества готового изделия. Защита проекта.

**Раздел «Художественные ремесла» (16 ч) + Технологии творческой и опытнической деятельности (4 ч)**

***Тема «Ручная роспись тканей»***

*Теоретические сведения.*

История появления техники «узелко­вый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для вы­полнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от спосо­ба завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красяще­го раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности сво­бодной росписи тканей. Колористи­ческое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения сво­бодной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. За­крепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с приме­нением масляных красок. Изготовле­ние логотипов для спортивной одежды

*Практические работы.*

Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика.

***Тема «Вышивка»***

*Теоретические сведения.*

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в тра­диционных художественных ремеслах.

Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в народном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья.

Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные). Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест). Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы).

Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Выполнение образца вышивки лентами.

*Практические работы.*

Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами.

**Технологии творческой и опытнической деятельности**

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

*Теоретические сведения.*

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*Практические работы.*

Выполнение проекта «Подарок своими руками»

Презентация и защита творческого проекта.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 класс

Планирование рассчитано на изучение технологии в 7 классе в объеме 68 часов (2 часа в неделю), всего – 68 часов в год.

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | | Основное содержание  материала темы | Характеристики основных видов  деятельности учащихся |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (23 ч)** | | | |
| ***«Свойства текстильных материалов» (2 ч.)*** | 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. Ассортимент шерстяных и шелковых тканей. | | Познакомятся с технологическими понятиями и характеристиками; назначением и технологическими свойствами материалов |
| ***«Конструирование швейных изделий» (4 ч.)*** | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбок (прямая, клиньевая, коническая). Системы автоматического проектирования одежды (САПР) как перспективный метод конструирования швейных изделий. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. | | Познакомятся с современными программами конструирования, выполнять построение поясной одежды |
| ***«Моделирование швейных изделий» (2 ч.)*** | Стиль и силуэт в одежде. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Понятие о моделировании одежды. 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. Способы коррекции чертежа выкройки и моделирования прямой юбки. Способы ухода за одеждой. | | Моделировать поясное изделие в соответствии с эскизом, умение использовать готовые выкройки и выполнять корректировку по фигуре, выполнять подготовку выкроек и ткани к раскрою, рекомендовать способы ухода за одеждой |
| ***«Швейные ручные работы» (2 ч.)*** | Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание прямыми, косыми, крестообразными стежками. | | Владеть правилами безопасной работы, выполнять различные виды стежков |
| ***«Технология машинных работ» (2 ч.)*** | Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-молнии, для потайного подшивания низа изделия, лапка для обметывания петель. Приемы обработки среза косой бейкой. Виды окантовочного шва: с открытым срезом, с закрытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. | | выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием; осуществлять доступными средствами |
| ***Технология изготовления швейного изделия (11часов)*** | Организация рабочего места для выполнения работ. Последовательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки лекал на ткани, раскладка выкроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки. Величины припусков, необходимые для обработки изделия.  Обработка деталей кроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублерина, клеевой прокладки.  Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология обработки застежки юбки на тесьму молнию. Технология обработки среднего и боковых швов, верхнего и нижнего срезов юбки.  Влажно-тепловая обработка швейного изделия. | | Сметывать, стачивать вытачки и боковые срезы, заметывать низ изделия. Проводить примерку. Определять и устранять дефекты: проводить коррекцию ширины и длины проектного изделия, положения вытачек, среднего и боковых швов. Выполнять обработку узлов, окончательную отделку юбки |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности (9 часов)** | | | |
| ***Творческий проект «Праздничный наряд» (3 часа)*** | Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование.  Подготовка доклада к защите проекта. | | Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;  формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера и лично для себя; изготовления и ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений и оборудования; контроля качества выполняемых работ; выполнения безопасных приемов труда, санитарии и гигиены; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;  построения планов профессионального образования и трудоустройства. |
| ***Творческий проект «Подарок своими руками» ( 4 часов)*** | Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. | |
| ***Творческий проект «Сервировка праздничного стола» (2 часа)*** | Сервировка праздничного стола. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Роль цветов и салфеток в сервировке.  Требования к оценке: оценка продукта и процесса проектной деятельности, оценка портфолио проекта. Подготовка презентации и отчета о выполненном проекте | | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| **Раздел «Художественные ремесла» (12 ч)** | | | |
| ***«Ручная роспись тканей» (4 ч)*** | | История появления техники «узелко­вый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для вы­полнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от спосо­ба завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красяще­го раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.  Художественные особенности сво­бодной росписи тканей. Колористи­ческое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения сво­бодной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. За­крепление рисунка на ткани.  Свободная роспись ткани с приме­нением масляных красок. Изготовле­ние логотипов для спортивной одежды | Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи.  Научатся изучать материалы и инструменты для росписи тканей. |
| ***«Вышивка» (8 часа)*** | | Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Выполнение образца вышивки лентами. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в тра­диционных художественных ремеслах.  Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.  Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в народном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья.  Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные). Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест). Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы). | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» ( 6 часов)** | | | |
| ***Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (4часа)*** | | Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. | Оформлять интерьер предметами искусства. Выполнять электронную презентацию «Освещение жилого дома» |
| ***«Гигиена жилища» (2часа)*** | | 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. | Находить и предста-влять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Выполнять генеральную уборку |
| **«Электротехника» (2 час)** | | | |
| ***«Бытовые электроприборы» (2часа)*** | | Бытовые электроприборы для создания микроклимата в жилом помещении. Правила эксплуатации, принцип действия | Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи |
| **Раздел «Кулинария» 16 часов** | | | |
| ***«Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (4часа)*** | | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное молоко. Молочные и кисломолочные продукты. Виды блюд. | Определять качество и срок годности молочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Подбирать оборудование для их приготовления. |
| ***Приготовление блюд из жидкого теста (4 часа)*** | | Приготовление кулинарных изделия из жидкого теста | Научится приготовлять изделия из жидкого теста: блины, блинчики с начинкой, оладьи. Сервировать стол, дегустировать и определять качество готового блюда. Освоят безопасные и рациональные приёмы труда при . выпекании кулинарных изделий из жидкого теста |
| ***Виды сладостей, десертов, напитков (4часа)*** | | Виды сладостей, десертов, напитков. Их значение в питании человека. Подача их к столу | Виды сладостей, десертов, напитков. Их значение в питании человека. Подача их к столу |
| ***Приготовление теста и выпечки из песочного теста (4 часа)*** | | Выполнение технического задания «Приготовление выпечки из пресного слоеного теста».  «Приготовление изделий из песочного теста». | Выполнять проектное задание, пользуясь технологи-ческой документацией по приготовлению пресного и слоеного теста и изделий из него  Освоит: безопасные и рациональные приёмы выпекания кондитерских изделий из слоеного и пресного теста |

**Календарно – тематическое планирование 7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | **Наименование раздела,**  **темы урока** | **Кол-во**  **час.** | **Содержания и основные виды деятельности**  **в соответствии с ФГОС** | **Тип,**  **форма занятия** | | **Формы контроля** |
|
|  |  | **26** | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**  **Технология творческой и опытнической деятельности** | | | |
| 1-2 | *Определение проблемы и потребностей*  *Поясная одежда* | **2** | **Запуск проекта «Праздничный наряд».** Понятие о поясной одежде. Виды пояс-ной одежды. Конст-рукции юбок: прямая, клиньевая, коническая  Практическая работа «Определение проблемы и исследований для ее решения» | *Совершенствование знаний*  Проблемная ситуация  Консультирование | | Наблюдение  Оценка и корректировка  *Заданий* |
| 3-4 | *Конструирование поясной одежды*  *Построение юбки в М 1:4* | **2** | Теоретические сведения. Понятия коническое , параллельное расширение; складки: односторонняя, двусторонняя.. Последовательность построения чертежа юбки.  **Практическая работа** «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки  Межпредметные связи: математика, черчение | *Комбинированный*    Проблемная беседа    Практикум | | Наблюдение  Проверка и оценка задания Само и взаимоконтроль |
| 5-6 | *Моделирование юбки*  *Подготовка выкройки к раскрою* | **2** | Теоретические сведения. Приемы моделирования поясной одежды . **Практическая работа** «Получение выкройки швейного изделия из журнала мод, с CD», «Моделирование и подготовка вы-кройки к раскрою» Межпредметные связи: черчение, ИЗО | *Совершенствование знаний и умений*  Проблемный диалог  Работа в группах  Вводный инструктаж  Практикум | | Наблюдение  Проверка и оценка задания  Само и взаимоконтроль |
| 7-8 | *Свойства тексти-льных материалов*  *Классификация текстильных волокон* | **2** | Основные теоретические сведения Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Производст-во шерстяных и шелковых тканей. Понятия: руно, ткани из натурального шелка, шелк-сырец, шерстяные ткани, смесовые ткани  Лабораторная работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств» | *Изучение и закрепление новых знаний*  Объяснение с демонстрацией  Вводный инструктаж  Практикум  Работа в группах с объектом изучения | | Наблюдение  Тесты  С/контроль заданий  Взаимопроверка и проверка учителем лабораторных работ |
| 9-10 | *Правила раскладки выкроек на ткань*  *Раскрой проектного изделия* | **2** | ***Основные теоретические сведения***  Понятия*: косая бейка, клеевая прокладка – корсаж.*  Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. ***Практическая работа***«Раскрой проектного изделия» | *Совершенствование знаний*  Инструктаж вводный  Демонстрация  Практикум | | Наблюдение  Текущий инструктаж  Само контроль  Взаимо оценка  Заключительный инструктаж  Тесты |
| 11-12 | *Технология ручных работ*  *Подготовка деталей кроя к обработке* | **2** | ***Основные теоретические сведения***  Основные операции при ручных работах: прикрепление подог-нутого края потайны-ми стежками - подши-вание.  ***Практическая***  ***работа*** «Изготовление образцов ручных швов»  «Подготовка деталей кроя к обработке» | *Комбинированный*    Объяснение. Демонстрация  Инструктаж вводный  Практикум | | Наблюдение  Текущий инструктаж  Само контроль  Взаимо оценка  Заключительный инструктаж |
| 13-14 | *Уход за швейной машиной*  *Приспособления к швейной машине* | **2** | **Основные теоретические сведения**  Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Понятия: лапка для потайного подшивания, лапка для притачивания застежки-молнии, лапка -окантовыватель  Практическая  работа «Чистка и смазка швейной машины » | *Комбинированный*    Объяснение. Демонстрация  Инструктаж вводный  Практикум | | Наблюдение  Текущий инструктаж  Само контроль  Взаимопроверка и оценка  Заключительный инструктаж |
| 15-16 | *Технология машинных работ*  *Классификация машинных швов* | **2** | ***Основные теоретические сведения***  Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом.  ***Практическая***  ***работа***«Изготовление образцов машинных швов с помощью специальных лапок» | *Комбинированный*  Объяснение. Демонстрация  Инструктаж вводный  Практическая работа | | Текущий инструктаж  Само контроль  Взаимооценка  Заключительный инструктаж |
| 17-18 | *Технология обработки среднего шва юбки и складок*  *Технология обработки застёжки молнией* | **2** | ***Ключевые понятия:*** *средний шов, застеж-ка-молния, разрез, шлица;* складки : *одно-сторонняя, двусто-ронняя, встречная и бантовая.*  Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.  ***Практическая***  ***работа*** «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией» | *Изучение и закрепление новых знаний*  Самостоятельная работа с объектами изучения  Инструктаж  Практич. работа | | Наблюдение  Текущий инструктаж  Само контроль  Проверка и оценка задания  Заклю-чительный инструктаж |
| 19-20 | *Примерка изделия*  *Устранение дефектов в проектном изделии* | **2** | ***Основные теоретические сведения***  Подготовка юбки к примерке. Правиль-ность посадки изделия на фигуре. Устранение дефектов.  ***Практическая***  ***работа***  «Подготовка к примерке***»,*** «Примерка проектного изделия» | Объяснение с демонстрацией  Вводный инструктаж  Практ. работа в группах | | Само и взаимоконтроль  Текущий инструктаж  Проверка и оценка качества работы  Заклю-чительный инструктаж |
| 21-22 | *Обработка юбки после примерки*  *Обработка вытачек* | **2** | ***Основные теоретические сведения***  Технология обработки вытачек, боковых срезов, Понятие: *сутюживание*  ***Практическая* *работа*** «Обработка юбки после примерки»  *Задания 1, 2* | *Практикум*  Вводный инструктаж с демонстрацией  Практическая работа | | Наблюдение  Консультирование  Самовзаимоконтроль  Оценка качества работы |
| 23-24 | *Обработка юбки после примерки*  *Обработка верхнего среза* | **2** | ***Основные теоретические сведения*** Технология обработки верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.Окончательная отделка изделия  ***Практическая* *работа №18***«Обработка юбки после примерки»  *Задания 3, 4.5* | *Научится:* Притачивать пояс, обтачивать его концы и настрачивать пояс. Выполнять прорезную петлю и пришивать пуговицу. Обрабатывать нижний срез изделия. Проводить окончательную обработку изделия. Готовить электронную презентацию проекта. | | *Практикум*  Вводный инструктаж с демонстрацией  Практическая работа |
| 25-26 | *Защита проекта* | **2** | ***Практическая* *работа:***Оценка изделия пользователем или экспертом. Подсчет условной себестоимости проекта  ***Презентация и публичная защита проекта***  ***Межпредметные связи:*** ИКТ, русский язык, литература | *Научится:*  Оценивать потреби-тельские качества гото-вого изделия: эргоно-мические, функцио-нальные, эстетические. Намечать пути их улу-чшения.  Выполнять пояснитель-ную записку и презе-нтацию с помощью ПК | | *Смотр знаний*  Презента-ция и защита проекта  Дискуссия |
|  |  |  | **Раздел «Художественные ремесла» 16 час.** | | | |
| 27-28 | *Ручная роспись тканей»*  *Виды батика* | **2** | *Запуск проекта «Подарок своими руками»* Понятия: ручная роспись ткани, батик, резервирование, набрызг, коакле. Виды батика. Технология горячего батика. Технология холодного батика. ***Практическая* *работа «*** Создание эскиза росписи по ткани»  ***Межпредметные связи:***  ИЗО, ИКТ, история | *Изучение и закрепление новых знаний*  Объяснение с демонстраций. Самостоятельная работа с объектами изучения | | Оценка опережающего задания - групповых презентаций по видам батика, материалам инс-трументам для оформления тканей батиком |
| 29-30 | *Роспись ткани в технике холодного батика*  *Выполнение образцов* | **2** | ***Практическая* *работа*** *«*Выполнение образца (подарка)  « Роспись ткани в технике холодного батика***»*** | *Практикум*  Вводный инструктаж с демонстрацией  Практич. работа | | Текущий инструктаж. Само контроль  Заклю-чительный инструктаж |
| 31-32 | *Ручные стежки*  *Вышивальные швы на их основе* | **2** | ***Понятия:*** вышивка, канва, пасма; ручные стежки ( прямые, петлеобразные, петель-ные, крестообразных и косые) Материалы и оборудование для вышивки. Технология выполнения простейших вышивальных швов. Использование ПК в вышивке крестом. | *Изучение и закрепление новых знаний*  Объяснение с де-монстраций. Упражнения | | Наблюдение  Самоконтоль  Проверка *задания* |
| 33-34 | *Вышивание образцов* | **2** | *Понятия:*  начало вышивания, основные способы вышивания петель.  ***Практическая* *работа***  *«*Вышивание образцов швов» | *Применение знаний*  Инструктаж .  Упражнения.  Практикум | | Наблюдение  Проверка *задания*  Самоконтоль.  Заклю-чительный инструктаж |
| 35-36 | *Вышивание счетными швами* | 2 | Выработка идей для выполнения подарка в технике вышивки  ***Практическая* *работа***  «Выполнениеобразца вышивки швом крест» | *Практи-кум.*  Инстру-ктаж  Упражнения.  Практич. работа | | Текущий инструктаж. Само контроль  Заклю-читель-ный инструк-таж |
| 37-38 | *Вышивание по свободному контуру* | **2** | ***Основные теоретические сведения***  Вышивка по свобод-ному контуру: худо-жественная, белая и владимирская гладь. Атласная и штрихо-вая гладь, швы французский узелок и рококо. Вышивка атласными лентами. | *Изучение и закрепление новых знаний*  Проблемный диалог с демонстраций | | Наблюдение  Проверка *заданий* |
| 39-40 | *Изготовление проектного изделия* | **2** | ***Практическая* *работа***«Выполнение образцов вышивки гладью».  «Выполнение образцов вышивки узелками рококо и атласнымилентами». | *Комплексное применение знаний*  *Обобщение и систематизация*  Практическая работа  Дискуссия | | Наблюдение  Консультирование |
| 41-42 | *Завершение проектного изделия и его защита* | **2** | ***Практическая* *работа***Изготовление проекта в соответст-вии с планом. Оформление дизай-листов. Подготовка презентации и пуб-личного выступле-ния» | Наблюдение  Самоконтроль Оценивание качества работы |
|  |  | **8** | **«Технология домашнего хозяйства» «Электротехника»**  **«Технология творческой и опытнеческой деятельности»** | | | |
| 43-44  45-46 | *Освещение жилого дома.*  *Предметы искусства и коллекции в интерьере* | **2**  **2** | ***Основные теоретические сведения*** Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Понятие «Умный дом». Системы управления светом. Понятия: коллекционировани, багет, паспарту.  ***Практическая работа***  Выполнение минипроекта и электронной презентации «Умный дом», «Освещение жилого дома»или на выбор. | *Совершенствование знаний*  Самостоятельная работа с информацией  Дискуссия | | Наблюдение.  Само и взаимоконтроль  Формирующая оценка учителя |
| 47-48 | *Гигиена жилища*  *Виды уборки* | **2** | ***Основные теоретические сведения*** Санитарно-технические требования по уборке помещений Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки  ***Практическая работа***  Выполнение генеральной уборки кабинета технологии. | *Практи-кум*  Модельная ситуация  Применение знаний. | | Наблюдение  *Интруктаж*  Само- и взаимооценка практических работ |
| 49-50 | *Бытовые электроприборы*  *Подбор современной бытовой техники* | **2** | ***Основные теоретические сведения*** Электрические быто-вые приборы для уборки и создания микро-климата в помещении.  ***Практическая работа***  Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи | *Изучение и закрепление новых знаний*  Беседа с-демонстрацией  Самостоятельная работа с информацией | | Собеседование по вопросам темы  Решение задач экономиических и технических |
| 51-52 | *«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»*  *«Изделия из жидкого теста»* | **2** | ***Основные теоретические сведения*** Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное молоко. Молочные и кисломолочные продукты. Виды блюд. Посуда для приготовления блюд из молока. Виды блюд из жидкого теста. Продукты и пищевые раз-рыхлители для жидко-го теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Понятия; закваска, молочные консервы, органолептические и лабораторные методы  ***Лабораторная работа***  «Определение качес-тва молока и молочных продуктов». «Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами» | *Изучение и закрепление новых знаний*  Беседа с демонстрацией    Инструктаж (вводный, текущий, заключительный)  Самостоятельная работа с информацией  Групповое самообучение | | Наблюдение  Формирующая оценка учителя.    Инструктаж текущий  Взаимопроверка и оценка заданий  Инструктаж заключительный |
| 53-54 | *Приготовление блюд из молока и кисломолочных продуктов*  *Выполнение проекта* | **2** | ***Практическая работа***  *Выполнение проекта - техническое задание*  «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога» | *Практи-кум*  Инструк-таж вводный.  Самостоятельная работа с объектом приготов-ления | | Наблюдение  Самопроверка и оценка  работы  Инструктаж текущий  заключительный  Тесты |
| 55-56 | *Приготовление блюд из жидкого теста*  *Выполнение проекта* | **2** | ***Практическая работа***  *Выполнение проекта - техническое задание*  «Приготовление кулинарных изделия из жидкого теста» | *Практикум*  Инструктаж (вводный, текущий, заключительный)  Самостоятельная работа с объектом преобразования | | Наблюдение  Текущий и заключ инстр-ж  Само- и взаимооценка  Тест ы |
| 57-58 | *Виды сладостей, десертов, напит-ков Технология приготовления теста и выпечки; сладостей, десертов, напит-ков* | **2** | ***Основные теоретические сведения*** Продукты для приготовления выпечки. Виды теста. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.  Виды сладостей, десертов, напитков. Их значение в питании человека. Подача их к столу  ***Лабораторная работа*** **:**  «Подбор продуктов, инструментов и приспособлений для приготовления теста и выпечки из него; десертов и напитков».  ***Межпредметные связи:*** биология, ОБЖ | *Изучение и закрепление новых знаний*  Объяснение с демо нстрацией видеофраг ментов    Самостоятельная работа с информацией и объектом изучения | Наблюдение  Оценка  лабораторной работы  Собеседование по вопросам темы    Проверочные задания | |
| 59-60 | *Приготовление теста и выпечки из*  песочного теста | **2** | ***Практическая работа*** Выполнение технического задания «Приготовление выпечки из пресного слоеного теста».  «Приготовление изделий из песочного теста». | *Практикум*  Инструктаж (вводный,)  Самостоятельная работа с объектами изучения | Инструктаж (текущий, заключительный  Проверочное  задание  Самоконтроль | |
| 61-62 | *Приготовление сладостей, дес-ртов, напит-ков*  *Учебный проект* | 2 | *Учебный проект -техническое задание*  ***Практическая работа***  «Приготовление  сладостей, дессертов, напитков». | *Практикум*  Вводный инструктаж  Самостоятельная работа с объектами изучения | Наблюдение  Текущий, заключ. инструктаж  Тест  Само- и взаимооценка | |
| 63-64 | *Разработка критериев к сладкому столу*  *Учебный проект* | **2** | ***Запуск проекта***  *«Праздничный сладкий стол»* Обоснование потребности. Цели и задачи проекта. Перечень требований к объекту проектирования. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей.  ***Практическая работа***«Разработка приглашений для гостей с помощью ПК»  *«*Спроектировать графически или с помощью ПК вариант сервировки» | *Совершенствование знаний и умений*  Вводный инструктаж  Практикум  Текущий инструктаж  Консультирование | Наблюдение.  Формирующая оценка учителя  Решение проект ных задач  Заключительный  инструктаж | |
| 65-66 | *Сервировка сладкого стола.*  *Праздничный этикет* | 2 | Сервировка праздничного стола. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Роль цветов и салфеток в сервировке.  Требования к оценке: оценка продукта и процесса проектной деятельности, оценка портфолио проекта. Подготовка презентации и отчета о выполненном проекте | *Комплексное применение знаний*  Вводный инструктаж | Наблюдение  Проверка и оценка  заданий  С/контроль заданий  Само- и взаимооценка | |
| 67-68 | *Презентация и защита проекта* | **2** | *Обобщения и систематизация ЗУН по теме «Кулинария»*  *Контроль ЗУН по теме «Кулинария* | *Обобщения и систематизации*  *Контроль ЗУН по теме «Кулинария»* | Наблюдение  Проверка и оценка  Проектов  Выявление уров-ня усвоения ЗУН по теме | |
|  | **Итого** | **68** |  | | | |

**8 класс**

Содержание учебного предмета

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема раздела, количество отводимых учебных часов** | **Основное содержание материала темы.**  **Основные виды деятельности учащихся** |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(4 час)*** | |
| **Тема**  **«Инженерные коммуникации**  **в доме»**  **(2 час)** | ***Основные 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.  ***Практическая работа. Основные виды деятельности.***  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 |
| **Тема**  **«Водоснабжение**  **и канализация**  **в доме»**  **(2 час)** | ***Основные теоретические сведения***  Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.  ***Практическая работа. Основные виды деятельности.*** Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации. Простейший ремонт элементов водоснабжения и канализации (замена смесителя). |
| **Раздел «Электротехника» *(10 час)*** | |
| **Тема**  **«Бытовые**  **электроприборы»**  **(4 час)** | ***Основные 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.  ***Практическая работа. Основные виды деятельности.*** 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**  **«Электромонтажные и сборочные технологии»**  **(4 час)** | ***Основные теоретические сведения***  Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.  ***Практическая работа. Основные виды деятельности***  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 |
| **Тема**  **«Электротехнические**  **устройства**  **с элементами**  **автоматики»**  **(2 час)** | ***Основные теоретические сведения***  Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.  ***Практическая работа. Основные виды деятельности***  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 «Семейная экономика» *(6 час)*** | |
| **Тема**  **«Бюджет семьи»**  **(6 час)** | ***Основные 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.  ***Практическая работа. Основные виды деятельности***  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. |
| **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**  ***(6 час)*** | |
| **Тема**  **«Сферы**  **производства**  **и разделение**  **труда»**  **(2 час)** | ***Основные теоретические сведения***  Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.  ***Практическая работа. Основные виды деятельности***  Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация» |
| **Тема**  **«Профессиональное образование и профессиональная**  **карьера»**  **(4 час)** | ***Основные 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.  ***Практическая работа. Основные виды деятельности***  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 исследовательской и опытнической деятельности»**  ***(8 час)*** | |
| **Тема**  **«Исследовательская**  **и созидательная деятельность»**  **(9 час)** | ***Основные теоретические сведения***  Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.  ***Практическая работа. Основные виды деятельности***  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 и защиту проекта |

3. Тематическое планирование с указанием количества часов,   
отводимых на освоение каждой темы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Название**  **темы** | **Количество часов** |
|  | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»** | 4 |
| 1. | Инженерные коммуникации  в доме | 2 |
| 2. | Водоснабжение и канализация в доме | 2 |
|  | **Раздел «Электротехника»** | 10 |
| 3. | Бытовые  Электроприборы | 4 |
| 4. | Электромонтажные и сборочные технологии | 4 |
| 5. | Электротехнические устройства с элементами  Автоматики | 2 |
|  | **Раздел «Семейная экономика»** | 6 |
| 6. | Бюджет семьи | 6 |
|  | **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»** | 6 |
| 7. | Сферы производства и разделение труда | 2 |
| 8. | Профессиональное образование и профессиональная карьера | 4 |
|  | **Раздел «Технологии исследовательской**  **и опытнической деятельности»** | 9 |
| 9. | Исследовательская и созидательная деятельность | 8 |
|  | **Итого:** | **34** |

**Календарно – тематическое планирование 8 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | | **Тема  урока** | **Тип урока** | **Содержание урока** | | **Формы контроля** | | | | **Средства обучения** |
|  |
| **Технологии исследовательской и опытнической деятельности – 2 ч.** | | | | | | | | | | |
| **1**  **2** | | *Проектирование как сфера профессиональной деятельности*  *(1 час)*  *Анализ*  *проектов*  *(1 час)* | *ОС*    Проблемный диалог  Тренинг  Дискуссия | Теоретические сведения. Основные этапы проекта. Понятия: проблема и потребности, объект проектирования, требования к объекту проектирования (техническое задание), банк идей, клаузура, презентация, оценка проекта, пояснительная записка (дизайн-папка).  Практическая работа.  Анализ проектов с позиций аргументированности предлагаемых решений и выводов. | | Наблюдение за групповой работой.  Собеседование  Проверка аналитической работы в группах  Тестирование | | | | Учебник «Технологии»  8 кл. §1  Банк творческих проектов  Бланки для тестирования |
| **Семейная экономика – 6 ч** | | | | | | | | | | |
| **3** | | *Способы выявления потребностей семьи*  *(1 час)* | *Нов.*  Беседа  Демонстрация  Самостоятельное изучение  Практ. | Теоретические сведения.  Источники семейных доходов и бюджет семьи. Понятия: уровень благосостояния семьи, потребности рациональные и ложные, потребительский портрет вещи.  Лабораторно-практическая  работа № 1  «Исследование  потребительских свойств товара» | | Наблюдение за индивидуальной и групповой работой.  С/К и В/К  Проверка задания | | | | Учебник «Технологии» В.Д. Симоненко  8 кл. §2  Интернет-ресурсы  *Рабочая тетрадь* |
| **4** | | *Технология построения семейного бюджета*  *(1 час)* | *Прим.*  Инструктаж  Упражнения  Практ. | Ключевые понятия: семейный бюджет, (сбалансированный, дефицитный, избыточный); доход, расход, коммунальные платежи, потребительская корзина.  Практическая работа «Заполнение учетной книги школьника» | | Наблюдение за индивидуальной и групповой работой.  С/К и В/К.  Проверка задания | | | | Учебник В.Д. Симоненко  8 кл.§3  Интернет-ресурсы  *Рабочая тетрадь* |
| **5** | | *Планирование семейного бюджета*  *(1 час)* | *Прим.*  Инструктаж  Практикум | Ключевые понятия:  сбережения, недвижимость  Лабораторно-практическая работа № 3 «Исследование составляющих бюджета своей семьи».  Презентация минипроектов «Бюджет моей семьи» | | Наблюдение  Решение экономических задач  Тестирование | | | | Учебник В.Д. Симоненко  8 кл.§3  Дидактические материалы и таблицы по теме |
| **6** | | *Технология совершения*  *покупок*  *(1 час)* | *Комб.*  Объяснение с демонстрацией  Инструктаж  Практикум | Теоретические сведения.  Ключевые понятия: сертификация, маркировка, этикетка, вкладыш, штрих-код  Лабораторно-практическая работа № 3 «Исследование сертификата соответствия и штрихового кода» | | Наблюдение.  Текущий инструктаж.  Проверка работы  Ответы на вопросы. | | | | Учебник В.Д. Симоненко  8 кл. §4  Дидактический материал.  Натуральные потребительские объекты |
| **7**  **8** | | *Технология ведения*  *бизнеса*  *(1 час)*  *Семейный бизнес*  *(1 час)* | *Комб.*  Объяснение с демонстрацией.  Инструктаж.  *Практикум*  Инструктаж | Ключевые понятия: предпринимательство, лицензия, индивидуальное предприятие, хозяйственное товарищество, закрытое акционерное общество, бизнес-план.  Лабораторно-практическая работа № 4 «Исследование возможностей для семейного бизнеса».  Подготовка к итоговому проекту | | Наблюдение  Текущий инструктаж  Собеседование  Проверка работы | | | | Учебник 8 кл. §5  Банк проектов для семейного бизнеса.  Варианты бизнес-планов |
| **Технологии домашнего хозяйства – 4 ч.** | | | | | | | | | | |
| **9**  **10** | | *Инженерные коммуникации в доме*  *(1 час)*  *Система безопасности жилища*  *(1 час)* | (опережающее Д/З*)*  Инструктаж  Проблемный диалог | Теоретические сведения.  Центральное отопление, газоснабжение, электроснабжение, теплоснабжение, кондиционирование и вентиляция.  Практическая работа  Выполнение компонента проекта по поиску и обработке информации  Теоретические сведения. Понятие о безопасности и экологии жилища. Пожарная сигнализация. Информационные коммуникации. | | Наблюдение.  Текущий инструктаж.  Консультирование  Проверка компонента проекта  Заключительный инструктаж | | | | Учебник В.Д. Симоненко  8 кл. §6  Учебник под ред. И.А. Сасовой  8 кл. §2/2  С. 55-56  Плакаты и презентации инженерных коммуникаций |
| **11**  **12** | | *Система водоснабжения и канализации*  *(1 час)*  *Выполнение минипроектов*  *«Техническое задание»*  *(1 час)* | *Закр.*  Проблемный диалог  *Практ.*  Консультирование  Практ. работа | Теоретические сведения  Система водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Система фильтрации воды. Мусоропроводы и мусоросборники.  Лабораторно-практическая работа №5 в группах «Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации (смывного бачка, смесителя, сифона и др.)»  Выполнение технических заданий | | Наблюдение  Текущий инструктаж    С/К  Контрольные срезы  Заключ. инструктаж | | | | Учебник В.Д. Симоненко  8 кл. §7  Учебник под ред. И.А. Сасовой  8 кл.  §2/1  С. 14-33 |
| **Электротехника – 10 ч.** | | | | | | | | | | |
| ***Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч.)*** | | | | | | | | | | |
| **13** | | *Электрический ток и его использование*  *(1 час)* | *Нов.*  Беседа  Демонстрация  Практ. работа | Теоретические сведения  Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении.  Понятия: Источник питания, сила тока, проводники, приемники, диэлектрики, электролит. Электрическое сопротивление, резистор, допустимая мощность тока, короткое замыкание.  Лабораторно-практическая работа № 6 «Изучение домашнего электросчетчика в работе» | | Наблюдение  Тестирование  В/К  Проверка лаб.-практич. работы  Наблюдение  Текущий  инструктаж  С/К  Проверка лабораторно-практич. работы  Заключ. инструктаж | | | | Учебник В.Д. Симоненко  8 кл.  §8 -12  *Плакаты* «Источники и потребители электрической энергии»  «Условные обозначения основных элементов электрической цепи» |
| **14** | | *Сборка разветвленной электрической цепи*  *(1 час)* | *Прим.*  Инструктаж  Практ. работа  Выполнение технических заданий | Тренинг «Чтение простых электрических схем».  Лабораторно-практическая работа № 7 «Сборка электрической цепи различных вариантов и изготовление пробника»  Лабораторно-практическая работа № 8 «Сборка разветвленной электрической цепи»  Подготовка к итоговому проекту | |  | | | |  |
| **15** | | *Технология сращивания электрических проводов*  *(1 час)* | *Комб.*  Демонстрация  Вводный инструктаж  *Упражнения* | Теоретические сведения.  Виды электрических проводов. Способы их сращивания. Инструменты для электромонтажных работ.  Лабораторно-практическая работа № 9  «Сращивание одно- и многожильных проводов» | | Текущий инструктаж  Проверка лаборат.-практ. работы  Заключ. инструктаж | | | | Учебник В.Д. Симоненко  8 кл.§ 13, 14  Комплекты э/монтажных инструментов  Отрезки одно- и многожильных проводов  Изоляционная лента  Подкладная доска |
| **16** | | *Технология оконцевания электрических проводов*  *(1 час)* | *Прим.*  Инструктаж  Упражнения для выполнения итогового проекта | Теоретические сведения.  Приёмы монтажа. Установочные изделия. Оконцевание проводов петелькой, тычком.    Лабораторно-практическая работа № 10 «Оконцевание проводов», «Зарядка электроарматуры» | | Проверка лаборат-практ. работы  Текущийи заключительный инструктаж | | | |  |
|  | ***Бытовые электроприборы - 4 ч.*** | | | | | | | | | |
| **17** | | *Электроосветительные приборы*  *(1 час)* | *Сов. ЗУН*  (опережающее Д/З)  Инструктаж  Практ. | *Ключевые понятия:*  Лампы накаливания; галогенные, люминисцентные и неоновые; светодиоды. Санитарные нормы освещенности учебных помещений.  *Лабораторно-практическая работа № 11* «Проведение энергетического аудита в школе» | | Самооценка  Взаимооценка  Оценка учителя  Оценка экспертов  Контроль | | | Учебник В.Д. Симоненко 8 кл. § 15  Мультимедиа  Презентации  Электроосветительные приборы | |
| **18**  **19** | | *Электронагревательные приборы*  *(1 час)*  *Практ. знакомство с э/бытовыми приборами (1 час)* | *Нов.*  *Закр.*  Объяснение.  Демонстрация  *Сов. ЗУН*  Инструктаж  Практ. | Теоретические сведения.  Бытовые электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Принципы действия Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.  Практическая работа  «Знакомство с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена и др.». | | Наблюдение  Текущий инструктаж  Проверка работы  Заключительный инструктаж | | | Учебник В.Д. Симо­ненко  8 кл.§16  Учебник под ред. И.А. Сасовой  8 кл. §3  С. 112  Натуральные объекты  Видеофрагменты  Презентации | |
| **20** | | *Электронные (цифровые) приборы*  *(1 час)* | *Нов.*  *Закр.*  Объяснение.  Демонстрация  Самост. работа  Консультирование | *Теоретические сведения:* Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения.  *Практическая работа*  «Знакомство со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения» | | Наблюдение  С/К и В/К  Проверка работы  Ответы на вопросы.  С. 95, 96 | | | Учебник В.Д. Симоненко  8 кл. §17  Учебник под ред. И.А. Сасовой  8 кл. §3  С. 112-113  Натуральные объекты  Видео-фрагменты | |
|  | **Электротехнические устройства с элементами автоматики - *2 ч*** | | | | | | | | | |
| **2**  **22** | | *Электротехнические устройства с элементами автоматики*  *(1 час)*  *Устройство автоматического регулирования*  *(1час)* | *Нов.*  Объяснение.  Демонстраци  *Прим.*  Инструктаж  Практ. работа  Подготовка к итоговому проекту | *Теоретические сведения.*  Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах.  *Теоретические сведения:* Простые автоматические устройства  *Лабораторно-практическая работа № 12*  «Сборка и испытание термореле – модели пожарной сигнализации»  *Практическая работа*  *«*Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц*»* | | Наблюдение  Текущий инструктаж  Решение задач  Проверка работы в форме испытания термореле  Заключительный инструктаж | | Учебник В.Д. Симоенко  8 кл. §16  Учебник под ред. И.А. Сасовой  8 кл. §3  С. 78-81,  Схема квартирной электропроводки  Оборудование, инструменты и материалы для сборки термореле | | |
|  | **Современное производство и профессиональное самоопределение – 6 ч.** | | | | | | | | | |
| **23** | | *Современное производство*  *(1 час)* | *Нов.*  Объяснение с демонстрацией  Практ. работа | *Теоретические сведения.*  Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.  *Практическая работа «*Исследование деятельности производственного предприятия*»* | | Наблюдение  Текущий  и заключительный инструктаж  Проверка приемов работы | | Учебник В.Д. Симоненко  8 кл. §18  Презентации  Схема структуры производственного  Видеофрагменты | | |
| **24** | | *Региональный рынок труда*  *(1 час)* | *Нов.*  Проблемный диалог  с демонстрацией  Практ. работа | *Теоретические сведения*.  Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Ситуация выбора профессии.  *Ключевое понятие:* профессиограмма.  *Лабораторно-практическая*  *работа*  № 13 «Составление профессиограммы. | | Наблюдение  Проверка профессиограммы | | Учебник В.Д. Симоненко  8 кл. §18  Презентации  «Региональный рынок труда»  «Пути получения профессии» | | |
| **25**  **26** | | *Профессиональные интересы и склонности*  *(1 час*)  *Профессиональное самоопределение*  *(1час*) | *Нов.*  Объяснение.  Демонстрация  *Практ. работа*  Инструктаж  Консультирование | *Ключевые понятия:*  профессиональные интересы, склонности и способности. Здоровье и выбор профессии  *Лабораторно-практическая работа № 14* «Определение уровня своей самооценки»  *Лабораторно-практическая работа № 15* «Определение своих склонностей | | Диагностирование  С/К  Текущий  и заключительный инструктаж | | Учебник В.Д. Симоненко  8 кл. §19, 22  *Рабочая тетрадь*  «Секреты выбора профессии»  Диагностические опросники | | |
| **27**  **28** | | *Темперамент и психические процессы в выборе профессии*  *(1 час)*  *Мотивы выбора профессии*  *(1 час)*    Подготовка к итоговому проекту | *Комб.*  Объяснение.  Демонстрация  Самост. работа  *Комб.*    Объяснение.  Проблемн. диалог  Практ.  консультирование | *Ключевые понятия:*  Темперамент и его виды (сангвиник, холерик, флегматик, меланхолик); характер или качества личности  *Практическая работа*  «Определение вида памяти, внимания и мышления»  *Теоретические сведения*  Профессиональная пригодность. Профессиональная проба. Мотивы выбора профессии. Личный профессиональный план  *Лабораторно-практическая работа № 16* «Анализ мотивов своего профессионального выбора» | | Наблюдение  Текущий  и заключительный инструктаж  С/К и В/К  Диагностика  Предварительная проверка личного профессионального плана | | Учебник В.Д. Симоненко  8 кл.  § 20, 21, 22  *Рабочая тетрадь*  «Секреты выбора профессии»  Диагностические опросники  Алгоритм личного профессионального плана | | |
|  | ***Технологии исследовательской и опытнической деятельности – 6 ч.*** | | | | | | | | | |
| **29** | | *Обоснование*  *темы творческого проекта*  *(1 час)* | *Прим.*  Запуск проекта  Проблемн. диалог  Тренинг  Практ. | *Теоретические сведения* Типичные ошибки при формулировке проблемы.  *Тренинг* «Анализ проблемы»  *Работа над проектом: «*Определение проблемы и обоснование темы итогового проекта с опорой на изученные разделы». | | Наблюдение  В/К  Проверка дизайн-листов и их оценивание | | *С.И. Мелехина*. Пособие  «Учебные проекты в формировании м/предметных. и личностных результатов» | | |
| **30** | | *Выбор базового варианта решения проблемы*  *(1 час)* | *Сов.*  Инструктаж  Практ. | *Работа над проектом:*  «Выработка первоначальных идей»;  «Анализ и синтез идей. Выбор базовой идеи и ее продумывание»;  «Оформление проектных листов» | | Наблюдение  С/К  Проверка дизайн-листов и их оценивание | | Учебник В.Д. Симоненко  8 кл.  Банк проектов | | |
| **31** | | *Исследования и детальная проработка идеи*  *(1 час)* | *Нов.*  *Закр.*  Слайд инструктаж  Демонстрация | *Практическая работа над проектом*  «Планирование исследований и детальная проработка объекта проектирования»,  «Разработка перечня требований к объекту проектирования»,  «Оформление проектных листов» | | Оценивание проведенных исследований и полного перечня требования к объекту проектирования | | *С.И. Мелехина*. Пособие  «Учебные проекты в формировании метапредметных и личностных результатов»  Дизайн-листы  Примеры проектов | | |
| **32** | | *Подготовка проектной документации*  *(1 час)* | *Сов.*  Объяснение. Демонстрация  Упражнения | *Практическая работа над проектом*  «Подготовка необходимой документации для проекта»  ***«***Планирование ресурсов для выполнения проекта*»,*  «Оформление проектных листов» | | Наблюдение  Самоконтроль  Проверка дизайн-листов и их оценивание | |  | | |
| **33**  **34** | | *Реализация проекта в соответствии*  *с планом*  *(2 час)* | *Прим.*  Практикум  Консультирование | *Работа над проектом:*  «Реализация проекта в соответствии с документацией и ресурсами*»;*  «Эколого-экономическое обоснование проекта»;  «Планирование и подготовка презентации проекта» | | Наблюдение  С/К  Экспертиза продуктов проектной деятельности | | *С.И. Мелехина*. Пособие  «Учебные проекты в формировании м/предметных и личностных результатов» | | |
| **ИТОГО** | | | | |  | | **34 часов** | | | |

1. **Результаты освоения учебного предмета**

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

*Личностные результаты* изучения предмета:

* Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* Мотивация учебной деятельности;
* Овладение установкам, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* Самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* Смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* Нравственно-эстетическая ориентация;
* Реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
* Развитие готовности к самостоятельным действиям;
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
* Гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
* Проявление технико-технологического и экономического мышления;
* Экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

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

*Метапредметные результаты* изучения курса:

*познавательные УУД:*

* Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* Определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* Моделирование технических объектов и технологических процессов;
* Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* Общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация. Наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и и х обоснование);
* Исследовательские и проектные действия;
* Осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
* Выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* Формулирование определений понятий;
* Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

*Коммуникативные УУД:*

* Умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
* Владение речью;

*Регулятивные УУД:*

* Целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
* Самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
* Саморегуляция.

*Предметные результаты* освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

* Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещений, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
* Разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
* Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
* Заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
* Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;
* Читать и строить чертёж плечевого швейного изделия с целькроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* Подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застёжки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;
* Подготавливать материалы и инструменты для вышивания крестом, читать условные обозначения, схемы узоров для вышивания, изготавливать изделия с вышивкой.

1. **Ресурсное обеспечение программы**

***Учебно- методический комплект***

1. Технология. Программа. 5–8 классы / авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. — М.: Вентана-Граф, 2015.
2. Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2015 год
3. Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2015 год

***Литература***

1. Стандарт основного общего образования по технологии.
2. Технология. Программа 5-8 классы. А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. – М.: «Вентана-Граф», 2015.
3. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М: «Вентана-Граф», 2015.
4. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Под ред. В.Д.Симоненко - М: «Вентана-Граф», 2011.
5. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Под ред. В.Д.Симоненко - М: «Вентана-Граф», 2011.
6. Технология. 8 класс. Под ред. В.Д.Симоненко - М: «Вентана-Граф», 2011.
7. Технология. 9 класс. Под ред. В.Д.Симоненко - М: «Вентана-Граф», 2011.
8. Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. - М: «Дрофа», 2004.
9. Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. Технология. Конспекты уроков, элективные курсы. 5-9 классы. – М.: «5 за Знания», 2006.
10. Е.Н.Перова. Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс. – М.: «5 за Знания», 2006.
11. А.К.Бешенков. Методика обучения технологии. 5-9 классы. - М: «Дрофа», 2004.
12. Г.Н.Некрасова. Информационное обеспечение проектной деятельности. – Киров: ВятГГУ, 2008.
13. И.А.Сасова. Сборник проектов. 5 класс. – М.: «Вентана-Граф, 2004.
14. В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.- М.: «Дрофа», 2000.
15. А.В.Марченко. Итоговая аттестация выпускников. Технология. - М.: Просвещение, 2002.
16. Книги и журналы по вязанию, вышиванию, изготовлению швейных изделий, кулинарии.

***Пособия, плакаты, образцы, раздаточный материал по основным темам программы***

***Интернет-ресурсы:***

1. http://center.fio.ru/som

2. http://www.eor.it.ru

3. http://www.openclass.ru/user

4. http://www/it-n.ru

5. http://www.cnso.ru/tehn

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

7. http://trud.rkc-74.ru

8. http://tehnologia.59442

9. http://www.domovodstvo.fatal

**12. Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся:**

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может

изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными

примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4»

ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает

незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами,

правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся

не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердит ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не

может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может

ответить на дополнительные вопросы учителя.

**Нормы оценки практической работы**

Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и

технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно

спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально

организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены

незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые

исправились самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и

технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены

нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены

грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые

повторялись после замечаний учителя.

**Приемы труда:**

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было

нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно,

допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но

ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения

правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки

повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или

поломке инструмента (оборудования).

**Качество изделия (работы)**

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом

установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от

заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями

заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных

требований или допущен брак.

**При выполнении тестов, контрольных работ**

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

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

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

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

**Система оценки и видов контроля**

* Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса,
  + устных зачетов, программированного опроса.
* Эти виды контроля можно использовать как на каждом занятии, так и периодически (по этапам, по разделам).
* Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитывается
* целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, полнота
* пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень
* самостоятельности, степень владения материалом при защите.
* На современном этапе при оценке знаний используется такая форма контроля, как тестирование

**13.Материально -техническое обеспечение образовательного процесса**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения | Необходимое количество | Примечания |
| Основная школа. |  |
| технология |  |
| **1.** | **Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)** | | |
|  | Стандарт основного общего образования по технологии | + | Стандарт по технологии, примерные программы, рабочие программы входят в состав обязательного программмно-методического обеспечения мастерских технологии.  В библиотечный фонд входят комплекты учебников, рекомендованных или допущенных Министерством образования и науки Российской Федерации.  При комплектации библиотечного фонда полными комплектами учебников целесообразно включить в состав книгопечатной продукции, имеющейся в кабинете технологии, и по несколько экземпляров учебников из других УМК по основным разделам предмета технологии. Эти учебники могут быть использованы учащимися для выполнения практических работ, а также учителем как часть методического обеспечения кабинета. |
|  | Примерная программа основного общего образования по технологии | + |  |
|  | Рабочие программы по направлениям технологии | + |  |
|  | Учебники по технологии для 5 класса | + |
|  | Другие дидактические материалы по всем разделам каждого направления технологической подготовки учащихся | + | Сборники учебных проектов, познавательных и развивающих заданий, а также контрольно-измерительные материалы по отдельным разделам и темам. |
|  | Научно-популярная и техническая литература по темам учебной программы. | + | Научно-популярные и технические периодические издания и литература, необходимая для подготовки творческих работ и проектов должны содержаться в кабинетах технологии и в фондах школьной библиотеки |
|  | Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков) | + |  |
|  | Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских | + |  |
| **2.** | **Печатные пособия** | | |
|  | Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки | + |  |
|  | Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся | + | При выделении основных тем раздела следует ориентироваться на примерные программы по направлениям технологической подготовки |
|  | Раздаточные контрольные задания | + |  |
| **3.** | **Технические средства обучения** | | |
|  | Экспозиционный экран на штативе или навесной | + | С размерами сторон не менее 1,25х1,25 м. |
|  | Мультимедийный компьютер | + | Тех. требования: графическая операционная система, привод для чтения-записи компакт дисков, аудио-видео входы/выходы, возможность выхода в Интернет. С пакетами прикладных программ (текстовых, табличных, графических и презентационных). |
|  | Сканер | + |  |
|  | Принтер | + |  |
|  | Копировальный аппарат | + | Возможно использование одного экземпляра оборудования для обслуживания нескольких мастерских и кабинетов технологии |
|  | Мультимедийный проектор | + |
| **4.** | **Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование** | | |
|  | Аптечка | + | Содержание аптечки обновляется ежегодно |
|  | Фартуки | + | Должны выдаваться учащимся во всех мастерских при проведении практических работ |
|  | Система местной вентиляции | + |  |
|  | Станок ткацкий учебный | + |  |
|  | Манекен 44 размера (учебный, раздвижной) | + |  |
|  | Стол рабочий универсальный | + |  |
|  | Машина швейная бытовая универсальная | + |  |
|  | Оверлок | + | Два экз. на мастерскую. |
|  | Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки | + | Два комплекта на мастерскую. |
|  | Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ | + |  |
|  | Комплект инструментов и приспособлений для вышивания | + |  |
|  | Комплект для вязания крючком | + |  |
|  | Комплект для вязания на спицах | + |  |
|  | Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования | + |  |
|  | Холодильник | + |  |
|  | Весы настольные | + |  |
|  | Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды) | + |  |
|  | Электроплиты | + |  |
|  | Набор кухонного электрооборудования | + |  |
|  | Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов | + |  |
|  | Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов | + |  |
|  | Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов | + |  |
|  | Набор инструментов для разделки рыбы | + |  |
|  | Набор инструментов для разделки мяса | + |  |
|  | Мясорубка (электромясорубка) | + |  |
|  | Набор инструментов и приспособлений для разделки теста | + |  |
|  | Комплект разделочных досок | + |  |
|  | Набор мисок эмалированных | + |  |
|  | Набор столовой посуды из нержавеющей стали | + |  |
|  | Сервиз столовый | + | Два сервиза на 6 персон на мастерскую. |
|  | Сервиз чайный | + | Два сервиза на 6 персон на мастерскую. |
|  | Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола | + |  |
|  | Ученический набор чертежных инструментов | + |  |
|  | Набор чертежных инструментов для выполнения изображений на классной доске | + |  |
| **5.** | **Специализированная учебная мебель** | | |
|  | Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления плакатов и таблиц | М |  |
|  | Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей | М | Количество определяется потребностью конкретной мастерской и зависит от ее площади и типов (вместимости) средств хранения инструментов и оборудования |
|  | Специализированное место учителя | М | Предназначено для демонстрации инструментов, оборудования, объектов труда и приемов работы |
|  | Ученические лабораторные столы 2-х местные с комплектом стульев | Ф | Количество мастерских, кабинетов и классов для изучения технологии в школе определяется количеством реализуемых направлений технологической подготовки. |
| **6.** | **Натуральные объекты** | | |
|  | Коллекции изучаемых материалов | + |  |