

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА «ПЕЧОРА»
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа №53»
пгт. Изъяю

« УТВЕРЖДАЮ»
Директор _____ Л.В.Капустина
«.....» 2015 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
уровень базовый

срок реализации 2015 – 2019 учебный год

Рабочая программа составлена на основе Примерной программы по учебным предметам. Технология. 5 – 8
классы – М.: Вентана-Граф, 2012 год
(Стандарты второго поколения)

Разработчик программы: Щурко Наталья Николаевна
учитель технологии первой квалификационной категории

пгт. Изъяю
2015 г.

Изучение учебного предмета осуществляется на основании нормативно-правовых документов:

1. Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (принят Государственной Думой 21.12.12г., одобрен Советом Федерации 26.12.12г.).
2. ФГОС основного общего образования. М.Просвещение,2011
3. Фундаментальное ядро основного общего образования.
4. Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Основная школа. М.Просвещение,2011. Кондаков
5. Планируемые результаты освоения основной образовательной программы
6. Примерные программы по учебным предметам. «Технология» 2011
7. Национальная стратегия действий в интересах детей на 2012-2017г

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения, а также на основе авторской программы А.Т. Тищенко и Н.В. Синеца и соответствует федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования и входит в систему «Алгоритм успеха».

Программа реализована в предметной линии учебников «Технология» для 5-8 классов, которые подготовлены авторским коллективом (Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко) в развитии учебников, созданных под руководством профессора В.Д. Симоненко и изданных Издательским центром «Вентана-Граф».

Программа учебного предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта их трудовой деятельности.

Цели изучения предмета «Технология» в системе основного общего образования.

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

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология» ;
- формирование представлений о технологической культуре производства , развитие культуры труда подрастающих поколений , становление системы технических и технологических знаний и умений;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания; полученные при изучении основ и наук;

- профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у учащихся познавательных интересов, технологического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда, воспитание гражданских и патриотических качеств личности.

2. 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 одно из трех направлений технологии – «Технология ведения дома».

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием примерной программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая линия производства;
- распространение технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальными изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- элементами домашней экономики;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельности; бюджетом семьи;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;

- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);
- производительностью труда, реализацией продукции;
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладевают:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдение культуры труда;
- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий.

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.

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы:

«Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротехника» в 5–7 классах изучается совместно с изучением содержания раздела «Технологии домашнего хозяйства».

При организации творческой проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда-изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления, а роль учителя – помочь в выборе такого объекта, который обеспечивал бы охват максимума рекомендуемых в программе для освоения технологических операций (объект должен быть посильным для школьника соответствующего о возраста).

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

При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов. Региональный компонент входит в содержание занятий и составляет 10-15% учебного времени.

3. Место предмета «Технология» в учебном плане.

Универсальность технологии как методологического базиса общего образования состоит в том, что любая деятельность - профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая - должна осуществляться технологически, то есть таким путем, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда – техносфера – опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и социумом.

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 245 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5, 6, 7 классах – 70 часов из расчета 2 часа в неделю; в 8 классе – 35 из расчета 1 час в неделю. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счет резервного времени в базисном (образовательном) учебном плане.

С учетом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучения 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 эстетических аспектах научно-технического прогресса;

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

4. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета «Технология»

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

Личностные результаты:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации.
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологии;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметными результатами являются:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполненных технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникативных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирования целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологии и проектов;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектирования объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операции и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей готовности и способности к предпринимательской деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполнения объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, стремление внести красоту в домашний быт;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; посторонние монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учетом позиции другого и уметь согласовать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движения рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

5. Содержания предмета «Технология»

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

В результате обучения учащиеся овладеют:

трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность *ознакомиться*: с основными технологическими понятиями и характеристиками;

технологическими свойствами и назначением материалов;

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

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

видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

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

со значением здорового питания для сохранения своего здоровья; *выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:*

рационально организовывать рабочее место;

находить необходимую информацию в различных источниках;

применять конструкторскую и технологическую документацию;

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

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

конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

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

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

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

находить и устранять допущенные дефекты;

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

планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- распределять работу при коллективной деятельности; *использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:*

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

развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

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

изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;

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

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

построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

6. тематический план

5 класс (70ч)

№	Наименование раздела, темы	Кол-во часов	Основное содержание по теме	Характеристики основных видов учебной деятельности
1	Проектная деятельность	2		
1.1	Вводный урок.	2	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к	

	Вводный инструктаж по т/б. Проектная деятельность на уроках «Технологии»		учебной деятельности: формулирование цели изучения предмета «Технология». Беседа о содержании предмета «Технологии», этапах проектирования. <i>Самостоятельная работа</i> : выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов.	
2	Технологии домашнего хозяйства	4		
2.1	Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни	2	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
2.2	Творческий проект «Кухня моей мечты	2	Формировать у учащихся способностей к рефлексии коррекционно- контрольного типа и реализации коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулирование цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты» (какая существует проблема, как её можно решить?).	Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственного действия. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания : исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика).

				Защита проекта.
3	Электротехника	2		
3.1	Бытовые электроприборы на кухне	2	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
4	Кулинария	14		
4.1	Санитария и гигиена на кухне	1	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
4.2	Здоровое питание	1	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
4.3	Бутерброды и горячие напитки	2	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
4.4	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	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	<p>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</p>
4.5	Блюда из сырых овощей и фруктов	2	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 свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью	<p>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</p>
4.6	Блюда из вареных овощей	2		

			<p>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</p>	<p>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. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>
4.7	Блюда из яиц	2	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц.</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить</p>

			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	блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам
4.8	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария «Воскресный завтрак в моей семье»	2	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 Подготовка и выполнение проекта: определение проблемы, цели проекта, этапы работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия.	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»
5	Создание изделий из текстильных материалов	34		
	Материаловедение	4		
5.1	Технология изготовления ткани Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани» Текстильные материалы и их свойства	1 1	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,	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

5.2	Практическая работа Изучение свойств тканей хлопка и льна.	1 1	технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	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
	Конструирование и моделирование	8		
5.3	Конструирование швейных изделий Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	2	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.	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.
5.4	Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия»	2	Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами	

				Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
5.5	Моделирование швейных изделий	2	Приёмы моделирование швейных изделий (салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа). Подготовка выкройки к раскрою.	Выполнить эскиз проектного изделия. Изучить приемы моделирования проектного изделия. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомить с профессией художник – модельер.
5.6	Швейные ручные работы	2	Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока , определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изученной теме , подготовка мышления к усвоению нового материала.	Беседа с использованием материалов учебника: правила и приёмы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
	Машиноведение	6		
5.7	Подготовка швейной машины к работе	2	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	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
5.8	Приёмы работы на швейной машине. Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов»	2	использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья	
5.9	Швейные машинные работы. Влажно- тепловая обработка.	1		

		1	назад	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
	Технология изготовления швейных изделий	16		
5.10	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне» Технология изготовления швейного изделия	2	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;	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или
5.11	Раскрой швейного изделия	2		
5.12	Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	2		
5.13	Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана» Соединение кармана с нижней частью фартука. Обработка пояса Практическая работа «Соединение	2		

5.14	кармана с нижней частью фартука. Обработка пояса	2	<p>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)</p>	<p>петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями кройщик и портной</p>
5.15	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом	2		
5.16	Подготовка защиты проекта.	2		
5.17	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	2		
6	Художественные ремёсла	14		
6.1	Декоративно-прикладное изделие на кухне	2	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество,</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства</p>

			<p>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</p>	<p>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</p>
6.2	<p>Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте</p>	1 1	<p>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</p>	<p>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</p>
6.3	<p>Лоскутное шитьё. Технология лоскутного шитья.</p>	2	<p>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</p>	<p>Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с</p>

			<p>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</p>	<p>помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья</p>
6.4	Лоскутное шитьё. Обоснование проекта	2	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности. 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</p>	<p>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</p>
6.5	Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия»	4		
6.7	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни» Итоговый урок.	2		

				творческого проекта. Защищать творческий проект
--	--	--	--	--

6 класс (70ч)

№	Наименование раздела, тема	Кол-во часов	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов учебной деятельности
1	Технологии домашнего хозяйства	8		
1.1	Вводный урок Вводный инструктаж по т/б. Планировка и интерьер жилого дома	2	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.
1.2	Комнатные растения, разновидности, технология выращивания.	2	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

1.3	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	2	Формулирование цели и проблемы проекта. Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания.	Выполнение проекта (эскиз комнаты с растениями). Подготовка проекта к защите.
1.4	Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома»	2	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, оценивать по обоснованным критериям.	Выступление с защитой проекта, анализ результата проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения.
2	Кулинария	12		
2.1	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	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. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов

2.2	Приготовление блюд из мяса	2	<p>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</p>	<p>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</p>
2.3	Приготовление блюд из птицы	2	<p>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</p>	<p>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</p>

2.4	Приготовление первых блюд	2	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. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах
2.5	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2	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
2.6	Этикет. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	2	Актуализация по изученной теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа о правилах этикета, сервировки стола к обеду.	Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия.
3	Создание изделий из текстильных материалов	34		

3.1	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.	2	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
3.2	Конструирование швейных изделий	4	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
3.3	Моделирование плечевой одежды	4	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. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
3.4	Раскрой швейного изделия	2	Беседа с использованием материалов учебника о правилах и приёмах раскроя швейного изделия,	Выполнение практической работы «Раскрой плечевого швейного изделия». Самооценка по

			<p>технологии дублирования деталей клеевой прокладкой, о правилах безопасной работы с булавками, ножницами, утюгом.</p> <p>Последовательность подготовки ткани к раскрою.</p> <p>Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки.</p> <p>Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя.</p>	<p>предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания.</p> <p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.</p> <p>Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой.</p>
3.5	Швейные ручные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов»	4	Беседа с использованием материалов учебника о правилах и приёмах ручных работ, правилах безопасной работы инструментами и принадлежностями.	Выполнение практической работы «Выполнение образцов ручных швов»
	Машиноведение	6		
3.6	Приспособления к швейной машине .	2	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. Обметывание 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.
3.7	Виды машинных операций	4		Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обметывание 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
	Технология изготовления швейных изделий»	14		
3.7	Практическая работа «Подготовка к примерке и	2	Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.	Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос

	примерка изделия»			
3.8	Практическая работа «Обработка плечевых срезов и нижних срезов рукавов»	2	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.	линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обработать 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. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик
3.9	Обработка горловины швейного изделия. Практическая работа «Обработка горловины проектного изделия»	2	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.	
3.10	Обработка боковых срезов швейного изделия.	2	Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия	
3.11	Обработка нижнего среза швейного изделия.	2		
3.12	Окончательная отделка изделия. Подготовка защиты проекта «Наряд для семейного обеда»	2		
3.13	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	2		
4	Художественные ремёсла	14		
4.1	Вязание крючком и спицами. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	2	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	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

4.2	Основные виды вязания крючком.	2	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.	текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания
4.3	Вязание по кругу.	2	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	
4.4	Вязание спицами. Основные приёмы вязания.	2	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
4.5	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	4	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
4.6	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» Итоговый урок	2		

7 класс (70ч)

№	Наименование раздела, темы	Кол-во часов	Основное содержание по темы	Характеристики основных видов учебной деятельности
1	Технологии домашнего хозяйства	6		
1.1	Вводный урок Вводный инструктаж по т/б. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	4	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
1.2	Гигиена жилища	2	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
2	Электротехника	2		
2.1	Бытовые электроприборы	2	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи

3	Кулинария	14		
3.1	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания
3.2	Изделия из жидкого теста	2	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов
3.3	Виды теста и выпечки	2	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного

			<p>для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер</p>	<p>слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста</p>
3.4	Сладости, десерты, напитки	2	<p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу</p>	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления</p>
3.5	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2	<p>Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК</p>

3.6	Творческий проект «Праздник в моей семье»	2	<p>Меню праздника. Понятие о сервировке стола к празднику. Набор столового белья, приборов и посуды для праздника. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами</p> <p>Подготовка и выполнение проекта: определение проблемы, цели проекта, этапы работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия.</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к празднику. Подбирать столовые приборы и посуду для праздника. Составлять праздничное меню. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления праздничного обеда.</p> <p>Выполнять сервировку стола, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p>
4	Создание изделий из текстильных материалов	24		
4.1	Свойства текстильных материалов	2	<p>Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.</p> <p>Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований</p>
4.2	Конструирование швейных изделий	4	<p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды</p>
4.3	Моделирование швейных изделий	4	<p>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</p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках</p>

4.4	Швейная машина	2	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения
4.5	Технология изготовления швейных изделий	8	<p>Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>
4.6	Защита проекта «Праздничный наряд»	4	Актуализация по изученной теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала.	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
5	Художественные ремёсла	24		
5.1	Ручная роспись тканей	6	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах
5.2	Вышивание	8	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом
5.3	Исследовательская и созидательная деятельность	10	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии

			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	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
--	--	--	--	--

8 класс (35 ч)

№	Наименование раздела, темы	Кол-во часов	Основное содержание по теме	Характеристики основных видов учебной деятельности
1	Технологии домашнего хозяйства	4		
1.1	Экология жилища	2	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	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц

1.2	Водоснабжение и канализация в доме	2	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном 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	
2	Электротехника	12		
2.1	Бытовые электроприборы»	6	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	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
2.2	Электромонтажные и сборочные технологии	4	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	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

			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	электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях
2.3	Электротехнические устройства с элементами автоматики	2	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	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики
3	Семейная экономика	6		
3.1	Бюджет семьи	6	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	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
4	Современное производство и профессиональное самоопределение	4		
4.1	Сферы производства и разделение труда	2	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия»,

			оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника	«специальность», «квалификация»
4.2	Профессиональное образование и профессиональная карьера	2	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	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
5	Технологии творческой и опытнической деятельности	8		
5.1	Исследовательская и созидательная деятельность	8	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта

7. Учебно- методическое и материально-технического обеспечение учебного процесса.

№	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
---	-----------------------	---

п/п		
1	Книгопечатная продукция	<p>УМК:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012год • Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения); • Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: М.В.Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. • Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2012 год • Рабочая тетрадь «Формула правильного питания» М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008 год <p>Методические рекомендации по оборудованию мастерской М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева. «Формула правильного питания», методическое пособие для педагога. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008 год</p>
2	Печатные пособия	<p>Стенды и плакаты по т/б Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правила по технике безопасности при работе на кухне – Пищевые вещества – Классификация блюд – Санитарно-гигиенические правила – Приемы работы ножом и приспособлениями – Сервировка стола – Правила пользования столовыми приборами – Первичная обработка овощей – Приготовление бутербродов – Приготовление блюд из яиц – Напитки (чай, какао, кофе) – Правильная посадка – Машинная игла и моталка

- Техника безопасности при работе ручными инструментами
- Швейная машина типа ПМЗ
- Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами
- Раскрой швейных изделий (раскладка)
- Машинные швы
- Обработка фартука
- Приводные устройства
- Ручные стежки и строчки
- Разработка моделей фартуков
- Заправка ниток в швейную машину

Карточки контроля знаний

КК 5-1 – «Физиология питания»

КК 5-2 – «Бутерброды и горячие напитки»

КК 5-3 – «Блюда из яиц»

КК 5-4 – «Блюда из овощей»

КК 5-5 – «Сервировка стола. Правила этикета»

КК 5-6 – «Заготовка продуктов впрок методом закладки, сушки, замораживания»

КК 5-7 – «Работа над вышивкой»

КК 5-8 – «Основные характеристики ткани»

КК 5-9 – «Бытовая швейная машина»

КК 5-10 – «Терминология ручных и машинных работ»

КК 5-11 – «Соединительные машинные швы»

КК 5-12 – «Краевые машинные швы»

КК 5-13 – «Терминология влажно-тепловых работ»

КК 5-14 – «Благоустройство кухни»

КК 5-15 – «Производство ткани из волокон растительного происхождения»

КК 6-6 – «Мерки, необходимые для построения чертежа фартука»

КК 6-7 – «Процесс конструирования и моделирования»

КК 6-8 – «Подготовка выкройки к раскрою»

КК 6-9 – «Словарная работа (шов, строчка...)»

КК 6-10 – «Уход за одеждой, обувью»

КК 6-11 – «Конструкция фартука»

КК 6-12 – «Изготовление фартука – 1»

КК 6-13 - «Изготовление фартука – 2»

Инструкционные (технологические) карты

ИК-1 – Как правильно снять мерки

ИК-3 – Швы в вашу коллекцию (вышивальные)

ИК 5-1 – Яйца «Сюрприз»

ИК 5-2 – Омлет с помидорами, сосисками и зеленым горошком

ИК 5-3 – Приготовление овощных салатов (карточки)

ИК 5-4 – Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей

ИК 5-5 - Технология замораживания овощей

ИК 5-6 – Технология сушки яблок

ИК 5-7 - Технологическая последовательность при работе над вышивкой

ИК 5-11 – ОО прихватки, выполненной в лоскутной технике

ИК 5-12 – Технология изготовления прихватки, выполненной в лоскутной технике

ИК 6-3 – Построение фартука с нагрудником

ИК 6-4 – Подготовка выкройки к раскрою

ИК 6-5 – Обработка нижнего и боковых срезов фартука

ИК 6-6 – Обработка бретелей фартука

ИК 6-7 – Обработка нагрудника

ИК 6-8 – Обработка пояса

ИК 6-9 – Обработка верхнего среза фартука притачным поясом

Памятки

- Приготовление салатов из овощей

- Правила поведения за столом

Карточки – задания

КЗ 5-1 – Приготовление овощных салатов

КЗ 5-2 – Анаграммы (технология обработки ткани)

КЗ 5-3 – Метаграммы (технология обработки ткани)

КЗ 5-4 – Кроссворды (технология обработки ткани)

КЗ 5-5 – «Путаница» (технология обработки ткани)

		<p>Демонстрационные карточки</p> <ul style="list-style-type: none"> - Овощи, фрукты - Оформление и подача первых блюд - Интерьер кухни <p>Перфокарты</p> <ul style="list-style-type: none"> П-1 – Выполнение ручных работ П-2 – Выполнение машинных работ П-3 – Влажно-тепловая обработка П-8 – Свойства тканей (словарная работа)
3	Компьютерные коммуникативные средства	<p>и Компьютерные слайдовые презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Бутерброды; • К бутербродам; • Овощи; • Овощи и блюда из них; • Сервировка стола к завтраку; • Физиология питания; • Бытовые приборы на кухне; • Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна. • Растительные волокна; • Лен; • Хлопок; • Машиноведение; • История создания швейной машины; • Лоскутное шитье; • Пэчворк; • Построение узоров в лоскутной пластике; • Виды машинных швов; • Виды одежды и ее назначение; • Снятие мерок и их запись; • Построение чертежа фартука в масштабе; • Построение чертежа фартука в натуральную величину;

		<ul style="list-style-type: none"> • Конструирование фартука; • Моделирование фартука; • Вышивка: • Вышивка. Свободные вышивальные швы. <p><i>Диск с программой «Технология» В.Д.Симоненко</i></p> <p>Интернет-ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. http://center.fio.ru/som 2. http://www.eor-np 3. http://www.eor.it.ru 4. http://www.openclass.ru/user 5. http://www/it-n.ru 6. http://eidos.ru 7. http://www.botic.ru 8. http://www.cnso.ru/tehn 9. http://files.school-collection.edu.ru 10. http://trud.rkc-74.ru 11. http://tehnologia.59442 12. http://www.domovodstvo.fatal.ru 13. http://tehnologiya.narod.ru 14. http://new.teacher.fio.ru
4	Технические средства обучения	Экран, компьютер, проектор
5	Экранно-звуковые пособия	Видеофильмы по основным разделам и темам программы
6	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	Набор ручных инструментов и приспособлений Виды швов, вышивок, орнаментов Комплект оборудования и приспособлений для ВТО

7	Натуральные объекты	Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов Аптечка первой мед. Помощи Игрушки и развивающие игры Набор круп Макеты, шаблоны: М 5-1 – Шаблоны посуды для сервировки стола М 5-2 – Рамка для ткачества М 5-3 – Шаблон для изготовления лоскутных изделий М 6-1 – Шаблон фартука для моделирования М 6-2 – Макет шва
8	Оборудование кабинета (мастерской)	Столы ченические Стулья ученические Стол учительский Стол демонстрационный Машины швейные Гладильная доска Маникен учебный Стенды с выставкой ученических работ Секционные шкафы Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц

8. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технологии»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. *Выпускник получит возможность научиться:*
выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
определять и исправлять дефекты швейных изделий;
выполнять художественную отделку швейных изделий;
изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. *Выпускник получит возможность научиться:*
организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

.Выпускник научится:

построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

планировать профессиональную карьеру;

рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

ПРИЛОЖЕНИЕ

1. Система оценки и видов контроля

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменные зачеты. Эти виды контроля учитель может использовать как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам). Практика показывает, что совмещение устного опроса одного - двух учеников с возможно большим охватом остальных (допустим, письменным безмашинным программированным опросом) дает значительную экономию по времени и развернутую картину информации учителю о знаниях учащихся. Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология», а квалификационных работ - в том случае когда в учебном заведении предусмотрено установление определенного уровня (разряда) квалификации. Как правило, к завершению обучения в школьных мастерских и проводят такие формы контроля. Важно, чтобы при этом задания для школьников были согласованы с ЕТКС (единого тарифно-квалификационного справочника).

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываю целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса.

Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменные зачеты.

Эти виды контроля учитель может использовать как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам). Практика показывает, что совмещение устного опроса одного - двух учеников с возможно большим охватом остальных (допустим, письменным безмашинным программированным опросом) дает значительную экономию по времени и развернутую картину информации учителю о знаниях учащихся.

Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология», а квалификационных работ - в том случае когда в учебном заведении предусмотрено установление определенного уровня (разряда) квалификации. Как правило, к завершению обучения в школьных мастерских и проводят такие формы контроля. Важно, чтобы при этом задания для школьников были согласованы с ЕТКС (единого тарифно-квалификационного справочника).

Опрос целесообразно проводить по карточкам - заданиям разных типов. Ниже приводятся несколько вариантов, которые могут быть использованы учителем технологии. Следует лишь сказать, что в зависимости от целей, которые выдвигает преподаватель, карточки-задания в частности и программы в целом могут носить обучающий, контролирующий и контрольно-обучающий характер.

В последнее время имеют место стандартизированные задания, по результатам выполнения которых судят о личностных характеристиках, а также знаниях, умениях и навыках испытуемых.

На современном этапе при оценке знаний перечисленные проблемы в большей степени решаются использованием такой формы контроля, как тестирование.

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 подтвердить ответ конкретными 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 исправлены 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.

Направление «Технологии ведения дома»

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротехника» в 5–7 классах изучается совместно с изучением содержания раздела «Технологии домашнего хозяйства».

С учётом местных социально-экономических условий изучение раздела «Кулинария», целесообразнее изучать в начале учебного года (1 четверть). В связи с тем, что уроки технологии являются сдвоенными, а на изучение тем «Бытовые электроприборы»(5класс), «Интерьер жилого дома»(6класс) предусмотрено по 1 часу, то в целях системного и последовательного изучения материала добавлен ещё 1 час из темы «Исследовательская и созидательная деятельность». Из компонента образовательного учреждения выделено дополнительное время для обучения технологии в 7 и 8 классах — 68ч из расчёта 2 ч в неделю, поэтому в тематическом планировании в 7 классе увеличено количество часов по разделам «Кулинария» (12ч.), «Электротехника» (2ч.), «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч.), «Художественные ремёсла» (10ч.), «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20ч.); в 8 классе «Кулинария» (14ч.), «Художественные ремёсла»(10ч.), «Технологии творческой и опытнической деятельности»(18ч.). Содержание тем разделов «Кулинария», «Художественные ремёсла» в 8 классе, разработано на основе Примерной программы по технологии: Вентана-Граф 2009г., имеет краеведческую направленность и направлены на изучение технологий, распространённых в регионе.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты. Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

Рекомендации по оснащению учебного процесса

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

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

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

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

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

В учебно-методический комплект для образовательной области «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащихся, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учителя, методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, специально разработанное оборудование для лабораторно-практических работ, технические средства обучения.

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

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

Календарно-тематический план

5 класс (70 ч)

№ урока	Дата		Тема урока	УУД		
	По плану	Фактически		Личностные	Метапредметные	Предметные
1			Проектная деятельность			
1.1			Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Проектная деятельность на уроках «Технологии»	Мотивация и самомотивация учебной деятельности, познавательного интереса, проектной деятельности	Осуществление поиска необходимой информации. Диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы.	Знать правила ТБ. Анализировать варианты проектов по предложенной схеме.
2			Технологии домашнего хозяйства			
2.1			Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, нравственно-эстетическая организация.	Осуществление поиска необходимой информации. Анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия. Диалог, сотрудничество.	Знать требования к интерьеру кухни, варианты планировки, способы размещения оборудования. Уметь: выполнять план кухни в масштабе.
2.2			Творческий проект «Кухня моей мечты	Формирование мотивации и	Умение вести исследовательскую и	Знания: о целях и задачах, этапах

				самотивации изучения темы, реализации творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельной деятельности, развития трудолюбия.	проектную деятельность, построение цепи рассуждения, определение понятий, сопоставление, анализ. Планирование, рефлексия, волевая регуляция. Диалог, проявление инициативы, сотрудничество.	проектирования. Умения: выполнять проект по теме «Интерьер»
3			Электротехника			
3.1			Бытовые электроприборы на кухне	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления.	Диалог, монологи , организация учебного сотрудничества.	Знать о потребностях в бытовых электрических приборах на кухне. Уметь пользоваться электроприборами на кухне.
4			Кулинария			
4.1			Санитария и гигиена на кухне	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, экологического сознания и ответственность за качество своей деятельности.	Анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия. Оценка и самооценка. Диалог, сотрудничество.	Знать: санитарно-гигиенические требования, правила мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне.

4.2			Здоровое питание	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания.	Анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия. Оценка и самооценка. Диалог, сотрудничество	Знать значение белков, жиров и углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов. Уметь анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак.
4.3			Бутерброды и горячие напитки	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, развитие ответственности за качество своей деятельности.	Анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия. Оценка и самооценка. Диалог, сотрудничество	Знать виды бутербродов, горячих напитков, технологии приготовления, значение хлеба в питании человека. Уметь составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая.
4.4			Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, развитие ответственности за качество своей деятельности.	Анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия. Диалог, сотрудничество.	Знать виды круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления. Уметь выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках.

4.5			Блюда из сырых овощей и фруктов	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, развитие ответственности за качество своей деятельности.	Анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия. Оценка и самооценка. Диалог, сотрудничество	Знать о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезке, технологии приготовления блюд из сырых овощей. Уметь выполнять механическую обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей.
4.6			Блюда из вареных овощей	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, развитие ответственности за качество своей деятельности.	Анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия. Оценка и самооценка. Диалог, сотрудничество	Знать о способах тепловой кулинарной обработке овощей, технологии приготовления блюд из вареных овощей, требования к качеству готовых блюд. Уметь выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из вареных овощей.
4.7			Блюда из яиц	Формирование мотивации и	Анализ ситуации, моделирование, планирование,	Знать о значении яиц в питании человека, об

				самомотивации изучения темы, экологического сознания, развитие ответственности за качество своей деятельности.	рефлексия. Оценка и самооценка. Диалог, сотрудничество	использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц. Уметь определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц.
4.8			Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария «Воскресный завтрак в моей семье»	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, реализации творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельной деятельности, развития трудолюбия.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждения, определение понятий, сопоставление, анализ. Планирование, рефлексия, волевая регуляция. Диалог, проявление инициативы, сотрудничество.	Знания: о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. Умения: сервировать стол к завтраку.
5			Создание изделий из текстильных материалов			
			Материаловедение			
5.1			Технология изготовления ткани	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления.	Отражение в письменной форме своих решений. Диалог, проявление инициативы, сотрудничество.	Знать о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения лицевой и изнаночной сторон ткани,

				Осуществление поиска информации.		направления долевой нити. Уметь определять лицевую и изнаночную сторону ткани, направление долевой нити.
5.2			Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани»	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления. Осуществление поиска информации.	Сопоставление, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, оценка и самооценка.	Знать о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения лицевой и изнаночной сторон ткани, направления долевой нити. Уметь определять лицевую и изнаночную сторону ткани, направление долевой нити.
5.3			Текстильные материалы и их свойства	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления. Осуществление поиска информации	Сопоставление, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, оценка и самооценка.	Знать о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения лицевой и изнаночной сторон ткани, направления долевой нити. Уметь определять

						лицевую и изнаночную сторону ткани, направление долевой нити.
5.4			Практическая работа «Изучение свойств тканей хлопка и льна»	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления. Осуществление поиска информации	Сопоставление, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, оценка и самооценка.	Знать о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения лицевой и изнаночной сторон ткани, направления долевой нити. Уметь определять лицевую и изнаночную сторону ткани, направление долевой нити.
			Конструирование и моделирование			
5.5 5.6			Конструирование швейных изделий Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	Выполнение практической работы по инструкционным картам. Самоконтроль. Готовность к самостоятельным действиям, толерантность.	Сопоставление, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, оценка и самооценка	Знать об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правила измерения и условные обозначения. Уметь снимать мерки с фигуры человека и записывать их.

			Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия»	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, готовность к самостоятельным действиям, развития трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	Выбор способа решения задач, построение цепи рассуждения, поиск информации, работа с графической информацией, диалог, монолог, организация сотрудничества.	Знать общие правила построения чертежей швейного изделия. Уметь выполнять чертеж в масштабе 1:4, в натуральную величину.
			Моделирование швейных изделий	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, готовность к самостоятельным действиям, развития трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	Выбор способа решения задач, построение цепи рассуждения, поиск информации, работа с графической информацией, диалог, монолог, организация сотрудничества	Знать общие правила моделирования швейного изделия. Уметь выполнять моделирование изделия.
			Швейные ручные работы	Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.	Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий.	Уметь изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных работ, простые ручные работы, пользуясь технологической документацией.
			Машиноведение			

5.7			Подготовка швейной машины к работе	Формирование ответственного отношения учению, овладение элементами организации умственно го и физического труда. Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;	Осуществление поиска необходимой информации. Умение работать по алгоритму (плану).	Знать о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правила безопасной работы на швейной машине. Уметь подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасности работы на швейной машине.
5.8			Приёмы работы на швейной машине. Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов»	Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;	Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;	Уметь готовить швейную машину к работе и выполнять образцы машинных швов.
5.9			Швейные машинные работы. Влажно- тепловая обработка.	Выражение желания учиться для удовлетворения	Самостоятельное определение цели своего обучения, по-	Знать устройство утюга, приёмах влажно- тепловой

				перспективных потребностей. Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач	становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности	обработки, правилах безопасной работы утюгом. Уметь выполнять влажно-тепловую обработку.
			Технология изготовления швейных изделий			
5.10			Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне» Технология изготовления швейного изделия	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, реализации творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельной деятельности, развития трудолюбия., проявление технико-технологического и экономического мышления.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждения, определение понятий, сопоставление, анализ. Планирование, рефлексия, волевая регуляция. Диалог, проявление инициативы, сотрудничество.	Знания: свойства текстильных материалов, свойства х/б и льняных тканей, этапах проектной деятельности. Умения: определять по свойствам тканей вид ткани, составлять план выполнения проекта.
5.11			Раскрой швейного изделия	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, самопознание; самооценка; личная	Планирование организации контроля труда; организация рабочего места; выполнение правил гигиены	Умение выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкройки на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя

				ответственность; адекватное реагирование на трудности.	учебного труда.	по предложенным критериям.
5.12			Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	Развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;	Выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс	Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией.
5.13			Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана»	Развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.	Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда	Изготавливать простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией. Уметь обработать и пришить к фартуку накладные карманы, соединить их с нижней частью фартука, оценить качество работы по представленным критериям.
5.14		Соединение кармана с нижней частью фартука. Обработка пояса Практическая работа «Соединение кармана с нижней частью фартука. Обработка пояса»				

5.15			Обработка верхнего среза фартука притачным поясом	Формирование ответственного отношения к обучению.	Систематизировать и обобщать разумные виды информации.	Знать: основные понятия по теме. Уметь: обрабатывать верхний срез фартука.
5.16			Подготовка защиты проекта.	Овладение установками, нормами и правилами организации труда	Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда	Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
5.17			Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	Развитие готовности к самостоятельной деятельности, развития трудолюбия. Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах.	Умение вести сопоставление, анализ, умение делать выводы. Планирование, рефлексия, волевая регуляция. Диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение слушать и выступать.	Знания: о правилах защиты проекта. Умения: анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям.
6			Художественные ремёсла			
			Декоративно-прикладное	Формирование	Использование	Знать: основные

6.1			изделие на кухне	ответственного отношения к обучению; патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.	дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда.	понятия по теме. Уметь различать виды декоративно – прикладного искусства, составлять план выполнения проекта.
6.2			Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, самопознание; самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности.	Сопоставлять анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы. Оценка и самооценка. Диалог, организация сотрудничества.	Знать понятие орнамента, видах, цветовых сочетаниях, символике орнамента. Уметь выполнять эскизы орнамента для изделия из лоскутков.
6.3			Лоскутное шитьё. Технология лоскутного шитья.	Развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.	Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.	Знать о видах и технологиях лоскутного шитья. Уметь разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны.
6.4			Лоскутное шитьё. Обоснование проекта	Выполнение практической работы по инструкционным картам. самоконтроль	Применение знаний на практике	Знать способы соединения деталей. Уметь изготавливать изделие из лоскутов.

6.5			Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия»	Выполнение практической работы по инструкционным картам. самоконтроль	Применение знаний на практике	Знать способы соединения деталей. Уметь изготавливать изделие из лоскутов.
6.7			Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни» Итоговый урок.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, реализации творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельной деятельности, развития трудолюбия. Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах.	Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждения, определение понятий, сопоставление, анализ. Планирование, рефлексия, волевая регуляция. Диалог, проявление инициативы, сотрудничество.	Знания: о правилах защиты проекта. Умения: анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта.

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

В результате обучения обучающиеся

могут овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда,
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, культуры труда, уважительного отношения к труду и людям труда.

ознакомятся:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками,
- с назначением и технологическими свойствами материалов,
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
- с видами, приемами последовательностью выполнения технологической операции, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека,
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ В 5 КЛАССЕ

Предметные результаты обучения	Метапредметные результаты обучения	Личностные результаты обучения
---------------------------------------	---	---------------------------------------

Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов

<p>Учащиеся должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none">• Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда• Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Создание изделий из текстильных материалов». <p>Учащиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда• Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности	<p>Учащиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники• Умение применять в практической деятельности знания, полученных при изучении основных наук• Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности• Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда	<ul style="list-style-type: none">• Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения дома»• Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности• Овладение установками, нормами и правилами организации труда• Осознание необходимости общественно-полезного труда
---	---	---

Раздел 2. Художественное ремесло

<p>Учащиеся должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none">• Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда• Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и	<p>Учащиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда• Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой	<ul style="list-style-type: none">• Осознание необходимости общественно-полезного труда• Формирование бережного отношения к хозяйственным ресурсам• Овладение навыками, установками, нормами и
--	---	--

<p>приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Художественные ремесла»</p> <ul style="list-style-type: none"> • Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда <p>Учащиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Точности движений при выполнении различных технологических операций • Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований • Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> • Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП 	<p>правилами НОТ</p>

Планируемые результаты обучения

требования	Содержание требований
<i>личностные</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома» 2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности 3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда 4. Осознание необходимости общественно-полезного труда 5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам 6. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

<i>метапредметные</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники 2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук 3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности 4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда 5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой 6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП
<i>предметные</i> в сфере	
а) познавательной	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда 2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла» 3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда
б) мотивационной	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивание своей способности и готовности к труду 2. Осознание ответственности за качество результатов труда 3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ 4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ
в) трудовой деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование технологического процесса 2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности 3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены 4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов
г) физиолого- психологической деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов 2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций 3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований 4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности
д) эстетической	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основы дизайнерского проектирования изделия 2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование

	фартука» 3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
е)коммуникативной	1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта 2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда 3. Разработка вариантов рекламных образцов

Система контроля и оценивания учебных достижений обучающихся

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

д) эстетической	текущий	наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям
е) коммуникативной	текущий	наблюдение
	итоговый	защита проекта, мониторинг

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

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии

1. При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;

- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;

- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

3. При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно-но и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие	Печатный вариант. Соответствие	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям	Рукописный вариант.

	<p>требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов.</p> <p>Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.).</p> <p>Соответствие технологических разработок современным требованиям.</p> <p>Эстетичность выполнения.</p>	<p>требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов.</p> <p>Качественное, неполное количество наглядных материалов.</p> <p>Соответствие технологических разработок современным требованиям.</p>	<p>проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям.</p>	<p>Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов.</p> <p>Отсутствие наглядных материалов.</p> <p>Устаревшие технологии обработки.</p>
<i>Практическая направленность</i>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.</p>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.</p>	<p>Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.</p>	<p>Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.</p>
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией.</p> <p>Правильность подбора технологических операций при проектировании</p>	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения</p>	<p>Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению</p>	<p>Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется</p>
<i>Качество проектного</i>	<p>Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа.</p>	<p>Изделие выполнено в соответствии эскизу,</p>	<p>Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими</p>	<p>Изделие выполнено с отступлениями от</p>

<i>изделия</i>	Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	отклонениями, качество отделки удовлетворитель-но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия
----------------	---	---	---	--

4. 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