# Муниципальное общеобразовательное учреждение
# «Средняя школа № 67»

| | | |
|---|---|---|
| **РАССМОТРЕНО**<br>заседанием МО<br>протокол № 6<br>от _____ 2021г. | **СОГЛАСОВАНО**<br>зам. директора по УВР<br>_____<br>протокол педсовета<br>от _____ 2021г. | **УТВЕРЖДЕНО**<br>приказом руководителя<br>№ 01 – 02/_____<br>от _____ 2021 г. |

*Рабочая программа*

По учебному предмету

«Технология ведения дома»
В 5 - 8 классах

**2021-22 уч. г**

## Пояснительная записка

Программа по учебному предмету составлена на основе следующих документов:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (ред. от 24.04.2020);

– Концепция преподавания учебного предмета «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы (Утверждена коллегией Министерства просвещения Российской Федерации 24.12.2018 г.);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»

– Приказ Министерства просвещения РФ от 11.06.2019г. № 286 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. № 1015»

– Примерная основная образовательная программа основного общего образования [электронный ресурс] / Реестр примерных основных общеобразовательных программ МОН РФ http://fgosreestr.ru/node/2068;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»

– Приказ Министерства просвещения РФ от 20.05.2020 г. № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность» (Зарегистрирован 14.09.2020 № 59808).

– Приказ Министерства просвещения РФ от 03.09.2019 г. № 465 «Об утверждении перечня средств обучения и воспитания, необходимых для реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования, соответствующих современным условиям обучения, необходимого при оснащении общеобразовательных организаций в целях реализации мероприятий по содействию созданию в субъектах Российской Федерации (исходя из прогнозируемой потребности) новых мест в общеобразовательных организациях, критериев его формирования и требований к функциональному оснащению, а также норматива стоимости оснащения одного места обучающегося указанными средствами обучения и воспитания»

- Примерной (авторской) программы по учебному предмету «Технология» по направлению «Технология ведения дома» для основного общего образования: Технология : программа : 5-8 классы / А.Т. Тищенко,Н.В. Синица. - М.: Вентана-Граф.

-Основной образовательной программы Муниципального общеобразовательного учреждения средняя школа № 67

Программа ориентирована на использование учебно-методического комплекта
Авторы Н.В. Синица, В.Д. Симоненко.

**Место учебного предмета:** на изучение данного предмета 5-7 классах отводится 2 часа в неделю, что при 34 учебных неделях составляет 68 часов в год, а в 8 классах - 1 час в неделю, что при 34 учебных неделях составляет 34 часа в год.

**Цели изучения предмета:**

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

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

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

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

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

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

−формирование у учащихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

− воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности; Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной среды.

−социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;

−установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;

−побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения с учителями и школьниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации.

**Общая характеристика учебного предмета:**

Учебный предмет изучается по направлению «Технологии ведения дома». Данный компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы, лабораторные работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ. Независимо от вида изучаемых технологий, содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

Технологическая культура производства;
Культура и эстетика труда;
Получение, обработка, хранение и использование технологической информации;
Основы черчения, графики, дизайна;
Знакомство с миром профессий;
Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
Творческая и проектная деятельность;

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов. Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

**Место учебного предмета** в учебном (образовательном) плане: 34 часов в год -1 часа в неделю.

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

**Личностные:**

- 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; развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- формирование основ экологической культуре, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческая деятельность эстетического характера;
- проявление технико-технологического и экономического мышление при организации своей деятельности

**Метапредметные результаты.**

Регулятивные универсальные действия:

**Учащиеся научатся:**

- целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;
- самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
- планировать пути достижения целей;
- уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
- принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров;
- осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по результату и по способу действия; актуальный контроль на уровне произвольного внимания;
- адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации;
- основам прогнозирования как предвидения будущих событий и развития процесса;
- соблюдение норм и правил познавательно-трудовой деятельности;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике.

***Учащийся получит возможность научиться:***

- *самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;*
- *при планировании достижения целей самостоятельно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;*
- *выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;*
- *основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;*
- *осуществлять познавательную рефлексию в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;*
- *основам саморегуляции эмоциональных состояний;*
- *прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.*

***Коммуникативные универсальные действия:***

**Учащийся научится:**

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;

- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
- задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
- адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание;
- организовывать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;
- осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;
- работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;
- использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей;

***Учащийся получит возможность научиться:***

- *учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;*
- *продуктивно разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов; договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;*
- *брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);*
- *оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;*
- *вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем, участвовать в дискуссии и аргументировать свою позицию, владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;*
- *следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнёрам, внимания к личности другого, адекватного межличностного восприятия, готовности адекватно реагировать на нужды других, в частности оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнёрам в процессе достижения общей цели совместной деятельности;*
- *устраивать эффективные групповые обсуждения и обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;*
- *в совместной деятельности формулировать цели группы и позволять её участникам проявлять собственную энергию для достижения этих целей.*

***Познавательные универсальные действия:***

**Учащийся научится:**

- основам реализации проектно-исследовательской деятельности;
- проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- преобразовывать модели и схемы для решения задач;
- осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- давать определение понятиям;
- устанавливать причинно-следственные связи;
- обобщать понятия;
- осуществлять сравнение, сериацию и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;

- строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования;

***Учащийся получит возможность научиться:***

- *ставить проблему, аргументировать её актуальность;*
- *самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;*
- *выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;*
- *делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации;.*
- ***ИКТ-компетентность***
- ***Обращение с устройствами ИКТ***

**Учащийся научится**:

• подключать устройства ИКТ к электрическим и информационным сетям, использовать аккумуляторы;

• правильно включать и выключать устройства ИКТ, входить в операционную систему и завершать работу с ней, выполнять базовые действия с экранными объектами (перемещение курсора, выделение, прямое перемещение, запоминание и вырезание);

• осуществлять информационное подключение к локальной сети и глобальной сети Интернет;

• входить в информационную среду образовательного учреждения, в том числе через Интернет, размещать в информационной среде различные информационные объекты;

• выводить информацию на бумагу, правильно обращаться с расходными материалами;

• соблюдать требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе с устройствами ИКТ, в частности учитывающие специфику работы с различными экранами.

***Учащийся получит возможность научиться:***

**Создание графических объектов**

**Учащийся научится:**

• создавать различные геометрические объекты с использованием возможностей специальных компьютерных инструментов;

***Учащийся получит возможность научиться:***

*• создавать виртуальные модели трёхмерных объектов.*

**Создание, восприятие и использование гипермедиасообщений**

**Учащийся научится:**

• использовать при восприятии сообщений внутренние и внешние ссылки;

• формулировать вопросы к сообщению, создавать краткое описание сообщения; цитировать фрагменты сообщения;

• избирательно относиться к информации в окружающем информационном пространстве, отказываться от потребления ненужной информации.

***Учащийся получит возможность научиться:***

*• проектировать дизайн сообщений в соответствии с задачами и средствами доставки;*

**Поиск и организация хранения информации**

**Учащийся научится:**

• использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты поиска;

• использовать приёмы поиска информации на персональном компьютере, в информационной среде учреждения и в образовательном пространстве;

• использовать различные библиотечные, в том числе электронные, каталоги для поиска необходимых книг;

• формировать собственное информационное пространство: создавать системы папок и размещать в них нужные информационные источники, размещать информацию в Интернете.

***Учащийся получит возможность научиться:***

*• создавать и заполнять различные определители;*

*• использовать различные приёмы поиска информации в Интернете в ходе учебной деятельности.*

**Моделирование и проектирование, управление**

**Учащийся научится:**

- моделировать с использованием виртуальных конструкторов;

- проектировать и организовывать свою индивидуальную и групповую деятельность, организовывать своё время с использованием ИКТ.

***Учащийся получит возможность научиться:***

- *проектировать виртуальные и реальные объекты и процессы, использовать системы автоматизированного проектирования.*

**Предметные универсальные действия**

**В познавательной сфере:** практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; овладение средствами и формами графического отображения объектов ,правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической и инструктивной информации;

***Ученик получить возможность научиться:***

- *объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;*
- *овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;*

**В трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

**В мотивационной сфере:**

согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями,
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- осознание ответственности за качество результатов труда;

**В эстетической сфере:**

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;
- овладение методами эстетического оформления изделий. Обеспечения сохранности продуктов труда;

**В коммуникативной сфере:**

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

**В физиолого-психологической сфере:**

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;

5 класс

**Основное содержание** учебного предмета:

1) «Технология ведения дома» базовыми являются разделы программы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремесла», «Оформление интерьера», «Электротехника», «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности».

| № п\п | Изменения, внесенные в авторскую программы | Обоснование изменений |
|---|---|---|
| 1. | Перенесены 2 часа из раздела «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности» в раздел «Создание изделий из текстильных материалов» | Это связано с тем что часть творческого проекта выполняется в разделе « Создание изделий из текстильных материалов» |
| 2. | Изменена последовательность прохождения разделов: «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремесла», «Оформление интерьера», «Электротехника», «Кулинария», «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности». | Это связано с изготовлением спецодежды своими руками (фартука и прихватки) перед уроками по разделу «Кулинария». |

**Учебный план**

| № п\п | Название раздела, модуля программы | Всего часов | | Из них | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Авторская программа | Программа по учебному предмету | Практические работы | Лабораторные, Исслед.-опытнич. работы | экскурсии |
| 1. | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 22 | 24 | 16 | 1ч(30+30мин) | 1 час |
| 2. | Художественные ремесла | 8 | 8 | 5 | - | 1час |
| 3. | Оформление интерьера | 2 | 2 | 1,5 | - | |
| 4. | Электротехника | 1 | 1 | 0,75 | - | |
| 5. | Кулинария | 14 | 14 | 8,5 | 1ч(20+20+20 мин) | 1час |
| 6. | Технологии исследовательской, опытнической и проектной | 21 | 19 | 10,25 | 4ч (1+1+1+ | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | деятельности | | | | 1час) | |
| | ИТОГО | 68 | 68 | 42 | 6часов | 3часа |

**Поурочное планирование**

| № занятия (урока) | Дата | Тема занятия | Основное содержание | Характеристика видов деятельности обучающихся |
|---|---|---|---|---|
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24ч+6)**<br>Темы: «Свойства текстильных материалов» (4ч),<br>«Конструирование швейных изделий» (4 ч),<br>«Швейная машина» (6ч), «Технология изготовления швейных изделий» (10ч),<br>«Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч). | | | | |
| 1-2 | | Вводный урок. Творческая проектная деятельность . Введение в робототехнику. | Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада. | Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. |
| 3-4 | | Производство текстильных материалов. Понятие технологии. Лабораторная работа: №6. Определение направления долевой нити. №7. Определение лицевой и изнаночной сторон. №8. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. | Запуск третьего творческого проекта. Классификация текстильных волокон. Технологический процесс, сырье, ресурсы и способы получения текстильных волокон. Свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны 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 предоставлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину |
| 5-6 | | Свойства текстильных материалов. Лабораторная работа: №9. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. | Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. | Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований |
| 7-8 | | Конструирование швейных изделий. Пр.р.Снятие мерок. | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. |
| 9-10 | | Построение чертежа конструкции изделий. Подготовка выкройки к раскрою. Пр. «Изготовление выкроек» | Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы с ножницами | Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| 11-12 | | Раскрой швейного изделия Пр.р.Раскрой швейного изделия. | 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 приспособлений для раскроя: обмеловка | 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 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками | швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя |
| 13-14 | | Швейные ручные работы. Пр.р. Изготовление образцов ручных работ. | 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. | Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью резца-колёсика, прямыми стежка-ми, с помощью булавок. |
| 15-16 | | Основные операции при ручных работах на швейном изделии. Практическая работа: Выполнение ручных работ на швейном изделии. | 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) | Изготовлять образцы ручных работ: обмётывание косыми (или петельными) стежками; за-мётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Выполнять ручные работы на швейном изделии. |
| 17-18 | | Бытовая швейная машина. Подготовка швейной машины к работе Пр.р. Отработка приёмов начала и окончания работы на не заправленной швейной машине. | 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 | 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 |
| 19-20 | | Приёмы работы на швейной машине. Лабораторная работа: Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Пр.р. Отработка приёмов начала и окончания работы на заправленной швейной машине. | Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и в конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механиз-мов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад | Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда |
| 21-22 | | Швейные машинные | Основные операции при | Изготовлять образцы |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | работы. Влажно-тепловая обработка.<br>Практическая работа: Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка. | машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обмётывание машинной зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.<br>Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом) | машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.<br>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание |
| 23-24 | | Технология изготовления швейных изделий.<br>Практическая работа: Обработка проектного изделия. | Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), под резинку (в юбке) | Изучать последовательность изготовления швейных изделий. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории одежды, швейных изделий. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной |
| 25-26 | | Запуск творческого проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».<br>Практическая работа: Технологическая обработка изделия. | Понятие «проект». Определение потребности, выбор темы проекта. Перечень критериев изделия. Последовательность выполнения проекта. Определение потребности, выбор темы проекта. Банк первоначальных идей. | Выполнять проект по разделу «Создание изделии из текстильных материалов». Ознакомление с алгоритмом выполнения проекта. Определение потребности. Работа с банком проектов, с информационной базой. Выбор темы проекта, формулировка задачи, определение критериев. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | Выработка первоначальных идей. Оформление дневника проекта (титульный лист, запись задачи, критериев, эскизирование первоначальных идей)» |
| 27-28 | | Формулировки задачи. Составление перечня критериев. Выработка первоначальных идей. | Расчёт затрат на изготовление проекта. Выбор лучшей идеи на основании анализа предложенных вариантов. Составление звездочки обдумывания Дизайн-аннализ. Проработка лучшей идеи. Экспериментирование с материалами. Выбор оборудования и инструментов. Разработка технологической документации. | Оформление звездочки обдумывания в дневнике. Эскизирование лучшей идеи. Дизайн-анализ. Выполнение экспериментальной работы по выбору материалов для изделия. Выбор оборудования и инструментов. Составление технологической карты. |
| 29-30 | | Проработка лучшей идеи. Экспериментирование с материалами. Защита проекта. | Выполнение требований к готовому изделию. Инструктирование по ТБ. Алгоритм оценивания проекта. | Изготовлдение изделия в соответствии с технологической картой, внесение изменений, соблюдение ПТБ Выполнение упражнения «Оценка результата проекта». Подготовка к защите, Оформление документации. Презентация изделия (защита). |
| **Раздел «Художественные ремесла»(8ч+4)**<br>Темы: «Декоративно-прикладное искусство»(8ч)<br>«Исследовательская и созидательная деятельность»(4ч.) | | | | |
| 31-32 | | Декоратив-но-приклад-ное искус-ство. Практическая работа: Зарисовать наиболее интересных образцов рукоделия. | Запуск четвёртого творческого проекта. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современ-ные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчест-вом нарадных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к | Изучать лучшие работы мастеров деко-ративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | праздникам | |
| 33-34 | | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Практическая работа: Создание композиции на листе бумаги. | Понятие «композиция». Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие «орнамент». 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 персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на компьютере с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Изучать гармонические цветовые композиции. Создавать графические композиции на листе бумаги или на компьютере с помощью графического редактора |
| 35-36 | | Лоскутное шитьё. Практическая работа: Лоскутное шитьё. | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. |
| 37-38 | | Виды способов сборки лоскутков. Пр.р. Изготовление лоскутного изделия. | 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. | Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, волокнистому составу для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Обработка срезов лоскутного изделия | |
| 39-40 | | Запуск творческого проекта по разделу «Художественные ремёсла». Формулировки задачи. Составление перечня критериев. Выработка первоначальных идей. Проработка лучшей идеи. Экспериментирование с материалами. | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Выбор лучшей идеи на основании анализа предложенных вариантов. Составление звездочки обдумывания Дизайн-аннализ. Проработка лучшей идеи. Экспериментирование с материалами. Выбор оборудования и инструментов. Разработка технологической документации. | Знакомится с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла» Оформление звездочки обдумывания в дневнике. Эскизирование лучшей идеи. Дизайн-анализ. Выполнение экспериментальной работы по выбору материалов для изделия. Выбор оборудования и инструментов. Составление технологической карты. Изготовление изделия в соответствии с технологической картой, внесение изменений, соблюдение ПТБ |
| 41-42 | | Практическая работа: Изготовление проектного лоскутного изделия. | Инструктирование по ТБ. Алгоритм оценивания проекта | Изготовление изделия в соответствии с технологической картой, внесение изменений, соблюдение ПТБ. Выполнение упражнения «Оценка результата проекта». Подготовка к защите, Оформление документации. Презентация изделия (защита). |
| **Раздел: Оформления интерьера(2ч)**<br>**Электротехника(1ч+3ч)**<br>«Исследовательская и созидательная деятельность»(3ч) | | | | |
| 43-44 | | Интерьер и планировка кухни-столовой. Компьютерная графика и черчение.<br><br>Практическая работа: Планировка кухни тетради. | Запуск первого творческого проекта. 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 кухни. Современные стили | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу. Знакомиться с эргономическими, сани-тарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | в оформлении кухни. Создание интерьера кухни с учетом запросов и **потребностей семьи** Проектирование кухни на компьютере | Планировать кухню с помощью шаблонов в рабочей тетради и с помощью компьютера |
| 45-46 | | Бытовые электро-приборы на кухне. Лабораторная работа: Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне. Запуск творческого проекта «Оформление интерьера» | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового хо-лодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Реализация этапов выполнения творческого проекта. | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Знакомиться с принципом действия и правилами эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. |
| 47-48 | | Творческий проект по разделу «Оформление интерьера». Практическая работа: Выполнение проекта в тетради или с помощью компьютера. | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта | Выполнять проект по разделу «Оформление интерьера» |
| **Раздел «Кулинария»(14ч+2)** «Исследовательская и созидательная деятельность»(2ч) | | | | |
| 49-50 | | Понятие технологии при кулинарных работах. Потребности. Санитария и гигиена на кухне. 1ч Пр.р: Выявление потребностей своей семьи. Анализ потребностей. Физиология питания 1ч. Лабораторная работа: Определение качества питьевой воды. Пр.р: Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. | Запуск второго творческого проекта. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последова-тельность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чис-тящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Экскурсия в школьную столовую. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Питание как физиологическая потреб-ность. Пищевые (питательные) вещества. | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Кулинария». Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу. Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки помещения. Знакомство с рабочими местами на кухне. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную **потребность** человека в витаминах. 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 | 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 |
| 51-52 | | Бутерброды и горячие напитки.<br>Практическая работа: Приготовление бутербродов.<br>Практическая работа: Приготовление горячих напитков. | Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка | Приготовлять и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жароч-ном шкафу или тостере. Приготовлять горячие напитки (чай, кофе, какао).<br>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.<br>Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь |
| 53-54 | | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Практическая работа: Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий. | Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.<br>Изучать устройство кастрюли-кашеварки.<br>Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых.<br>Определять экспериментально опти- |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд | мальное 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 предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар |
| 55-56 | | Блюда из сырых овощей и фруктов. Виды ресурсов. Практическая работа: Приготовлениесалата из сырых овощей. | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях, при помощи 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 | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей ломтиками, кружочками, соломкой, брусочками и кубиками. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, об их влиянии на сохранение здоровья человека |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 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 | |
| 57-58 | | Тепловая кулинарная обработка овощей. Практическая работа: Приготовление блюда из вареных овощей. | 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 | Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и представлять информацию о способах тепловой обработки, позволяющих сохранять питательные вещества и витамины |
| 59-60 | | Блюда из яиц. Практическая работа: Приготовление блюд из яиц. | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам |
| 61-62 | | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку 2ч. Практическая работа: Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. | 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. | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |
| 63-64 | | Творческий проект по разделу «Кулинария». Выполнение проекта в тетради. | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проектного изделия | Выполнять проект по разделу «Кулинария» |
| **Раздел: «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»(4ч)** | | | | |
| 65-66 | | Оформление Портфолио 2. Защита творческого проекта по разделу «Кулинария». | Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. Защита проекта | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект. |
| 67-68 | | Робототехника. | Понятие «робот», «робототехника». Применение роботов в различных сферах жизни человека, значение робототехники. Выполнять правила безопасного поведения и гигиены при работе с компьютером; Знать влияние технологической деятельности человека на окружающую среду и здоровье; Знать область применения и назначение инструментов, различных машин, технических устройств (в том числе компьютеров); Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий. | Составить буклет о предприятии(выполнение группового мини-проекта). |
| Всего | | | | |

**6 класс**

**Основное содержание** учебного предмета:

«Технология ведения дома» базовыми являются разделы программы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремесла»,

«Технология домашнего хозяйства», «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности».

| № п\п | Изменения, внесенные в авторскую программы | Обоснование изменений |
|---|---|---|
| 3. | Изменена последовательность прохождения разделов: «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремесла», «Технология домашнего хозяйства»,«Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности». | Это связано с изготовлением прихваток своими руками перед уроками по разделу «Кулинария». |

**Учебный план**

| № п\п | Название раздела, модуля программы | Всего часов | | Из них | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Авторская программа | Программа по учебному предмету | Практические работы | Лабораторные, Исслед.-опытнич. работы | экскурсии |
| 1. | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 22 | 22 | 16 | 1ч(30+30мин) | 1 час |
| 2. | Художественные ремесла | 8 | 8 | 5 | - | 1час |
| 3. | Интерьер жилого дома | 1 | 1 | 0.75 | - | |
| 4. | Комнатные растения в интерьере | 2 | 2 | 1.5 | - | |
| 5. | Кулинария | 14 | 14 | 8,5 | 1ч(20+20+20 мин) | 1час |
| 6. | Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности | 21 | 21 | 10,25 | 4ч (1+1+1+1час) | |
| | ИТОГО | 68 | 68 | 42 | 6часов | 3часа |

**Поурочное планирование**

| № п.п, урок | Тема занятия | Основное содержание материала темы | Характеристика основных видов деятельности учащихся |
|---|---|---|---|
| 1-2 | **Вводный урок. Творческая проектная деятельность** *(2ч)* | 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). | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Создание изделии из текстильных материалов». Ознакомление с алгоритмом выполнения проекта. Определение потребности. Работа с банком проектов, с информационной базой. Выбор темы проекта, формулировка задачи, определение критериев. Выработка первоначальных идей. Оформление дневника проекта (титульный лист, запись задачи, критериев, эскизирование первоначальных идей)» |
| 3-4 | Тема **«Свойства текстильных материалов»** *(2 ч )* Л.р. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. | 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 |
| 5-6 | Тема **«Конструирование швейных изделий»** *(2 ч )* П.р. Снятие мерок. | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| 7-8 | Тема «**Построение чертежа основы плечевого изделия»***(2х)*<br>П.р. Построение чертежа плечевого изделия. | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М1:1. |
| 9-10 | Тема<br>**«Моделирование швейных изделий»**<br>*(2 ч )*<br>П. р. Моделирование подготовка выкройки к раскрою. | 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.<br>Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек<br>и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства |
| 11-12 | Тема<br>**«Швейная машина»** *(2 ч )*<br>П.р. Устранение дефектов машинной строчки.<br>П.р. Применение приспособлений к швейной машине.<br>П.р. Изготовление образцов машинных швов. | Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину<br>к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.<br>Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц |
| 13-14 | Тема<br>**«Технология изготовления** | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **швейных изделий. Раскрой изделия»** *(2 ч )* П.р. Раскрой изделия. | на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. | припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.<br><br>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик |
| 15-16 | **Технология дублирование деталей. Ручные работы.**(2ч) П.р. Дублирование деталей клеевой прокладкой. П.р. Изготовление образцов ручных швов. | Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. | Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. |
| 17-18 | **Технология обработки мелких деталей. Подготовка и проведение примерки изделия..** (2ч) П.р. Обработка мелких деталей. П.р. Примерка изделия. | 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. | Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. |
| 19- | **Технология обработки** | Последовательность | Выполнить обработку |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 20 | **среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов.** (2ч)<br>П.р. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. | изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. | среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. |
| 21-22 | **Технология обработки срезов подкройной обтачкой.** (2ч)<br>П.р. Обработка горловины и застежки проектного изделия. | Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом | Выполнить обработку горловины и застежки проектного изделия. |
| 23-24 | **Технология обработки боковых срезов. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.** *(2ч)*<br>*П.р.* Обработка боковых срезов. Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия. | Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия | Выполнить обработку боковых срезов и нижних срезов проектного изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. |
| 25-26 | **Творческий проект на тему: «Наряд для семейного обеда».**<br>Формулировки задачи. Составление перечня критериев. Выработка первоначальных идей. | Определение потребности, выбор темы проекта. Банк первоначальных идей. Разработка технологической документации. | Оформление дневника проекта (титульный лист, запись задачи, критериев, эскизирование первоначальных идей)» |
| 27-28 | **Проработка лучшей идеи.**<br>Экспериментирование с материалами. Защита проекта. | Выполнение требований к готовому изделию. Инструктирование по ТБ. Алгоритм оценивания проекта. | Изготовлдение изделия в соответствии с технологической картой, внесение изменений, соблюдение ПТБ Выполнение упражнения «Оценка результата проекта». Подготовка к защите, Оформление документации. Презентация изделия (защита). |
| 29-30 | Тема<br>**«Вязание крючком»** *(2 ч )*<br>П.р. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. | Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязание образца полотна крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. | |
| 31-32 | **Вязание крючком** (2ч) П.р. Выполнение плотного вязания по кругу. | Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий | Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания. Вязание образца по кругу. |
| 33-34 | Тема **«Вязание спицами»** *(2 ч )* П.р. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. | 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. | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. |
| 35-36 | Тема **«Вязание спицами»** *(2 ч )* П.р. Разработка схемы жаккардового узора. | Вязание цветных узоров. | Вязание образца. |
| 37-38 | **Запуск творческого проекта по разделу «Художественные ремёсла».** Формулировки задачи. Составление перечня критериев. Выработка первоначальных идей. | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Выбор лучшей идеи на основании анализа предложенных вариантов. Составление звездочки обдумывания Дизайн-аннализ. Проработка лучшей идеи. Экспериментирование с материалами. Выбор оборудования и инструментов. | Знакомится с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла» Оформление звездочки обдумывания в дневнике. Эскизирование лучшей идеи. Дизайн-анализ. Выполнение экспериментальной работы по выбору материалов для изделия. Выбор оборудования и инструментов. Составление технологической карты. Изготовление изделия в соответствии с технологической картой, внесение изменений, соблюдение ПТБ |
| 39-40 | **Проработка лучшей идеи. Экспериментирование с** | Разработка технологической документации. Выполнение требований к | Изготовлдение изделия в соответствии с технологической картой, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **материалами. Защита проекта.** | готовому изделию. Инструктирование по ТБ. Алгоритм оценивания проекта. | внесение изменений, соблюдение ПТБ Выполнение упражнения «Оценка результата проекта». Подготовка к защите, Оформление документации. Презентация изделия (защита). |
| 41-42 | **Запуск проекта** (1ч) Тема **«Интерьер жилого дома». Строительство жилых домов.** Обращение в службы ЖКХ. *(1 ч )* П.р.Декоративное оформление интерьера. | Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Обращение в службы ЖКХ. 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. Профессии в области строительства. | Находить и представлять информацию о строительстве, об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Называть профессии в области строительства. 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. |
| 43-44 | Тема **«Комнатные растения в интерьере»** *(2 ч )* П.р. Перевалка комнатных растений. | 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 |
| 45-46 | **Запуск творческого проекта по разделу «Интерьер жилого дома».** Формулировки задачи. Составление перечня критериев. Выработка первоначальных идей. | Определение потребности, выбор темы проекта. Перечень критериев изделия. Последовательность выполнения проекта. Определение потребности, выбор темы проекта. Банк первоначальных идей. | Определение потребности. Работа с банком проектов, с информационной базой. Выбор темы проекта, формулировка задачи, определение критериев. Выработка первоначальных идей. Оформление дневника проекта (титульный лист, запись задачи, критериев, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | эскизирование первоначальных идей)» |
| 47-48 | **Проработка лучшей идеи. Экспериментирование с** материалами**. Защита проекта**. | Выполнение требований к готовому изделию. Инструктирование по ТБ. Алгоритм оценивания проекта | Изготовлдение изделия в соответствии с технологической картой, внесение изменений, соблюдение ПТБ Выполнение упражнения «Оценка результата проекта». Подготовка к защите, Оформление документации. Презентация изделия. |
| 49-50 | Тема **«Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»** *(2ч )* П.р. Определение свежести рыбы. П.р. Приготовление блюда из морепродуктов. | 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. Обращение в службы ЖКХ. | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда |
| 51-52 | Тема **«Приготовление блюда из рыбы»***(2ч)* П.р. Приготовление блюда из рыбы. Л.р. Определение качества термической обработки рыбных блюд. | Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд | 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 |
| 53-54 | Тема **«Блюда из мяса»** *(2ч)* Л.р. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. | 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 | 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 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. | приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. |
| 55-56 | Тема **«Приготовление блюда из мяса»** *(2ч)* П.р.Приготовление блюда из мяса. Л.р. Определение качества мясных блюд. | Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам | Приготовление 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 |
| 57-58 | Тема **«Блюда из птицы»** *(2 ч)* П.р. Приготовление блюда из птицы. | Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу | Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы |
| 59-60 | Тема **«Заправочные супы»** *(2 ч )* Пр. Приготовление заправочного супа. | Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах |
| 61-62 | Тема **«Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»** *(2 ч )* П.р. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. | 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 |
| 63-64 | **Творческий проект по разделу «Кулинария».** Выполнение проекта в тетраде стр. | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проектного изделия | Выполнять проект по разделу «Кулинария» |
| 65-66 | **Проработка лучшей идеи. Экспериментирование с материалами.** | Экспериментирование с материалами. Выбор оборудования и инструментов. Разработка технологической документации | Изготовление изделия в соответствии с технологической картой, внесение изменений, соблюдение ПТБ |
| 67-68 | **Оформление Портфолио.** Самостоятельная работа: Р.т. стр. Презентация и защита творческого проекта. | Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации Защита проектов. | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта Защищать творческий проект |

## 7 класс

**Основное содержание** учебного предмета:

«Технология ведения дома» базовыми являются разделы программы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремесла», «Технология домашнего хозяйства», «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности».

**Учебный план**

| № п\п | Название раздела, модуля программы | Всего часов | | Из них | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Авторская программа | Программа по учебному предмету | Практические рабо-ты | Лабораторные, Исслед.-опытнич. рабо-ты |
| 1 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 8 | 16 | 5.25 | 0.75 |
| 2 | Художественные ремесла | 8 | 16 | 6 | - |
| 3 | Кулинария | 5 | 10 | 3.75 | - |
| 4 | Технология домашнего хозяйства | 2 | 4 | 1.5 | - |
| 5 | Электротехника | 1 | 2 | 0.75 | - |
| 6. | Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности | 10 | 20 | 7.5 | - |
| | ИТОГО | 34 | 68 | 24.75 | 0.75 |

Поурочное планирование

| № п.п, урок | Тема занятия | Основное содержание материала темы | Характеристика основных видов деятельности учащихся |
|---|---|---|---|
| 1-2 | **Вводный урок.** Творческая проектная деятельность (2ч) | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. |
| 3-4 | Тема **«Свойства текстильных материалов.»** *(2 ч )* Л.р. Определять сырьевой состав тканей и оформить результаты исследования. | Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон | 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 |
| 5-6 | Тема **«Конструирование швейных изделий»** *(2ч )* П.р. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. П.р Построение чертежа юбки. | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки | 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 |
| 7-8 | Тема **«Моделирование швейных изделий»** *(2 ч )* П.р. Приёмы моделирования | Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | поясной одежды.<br>Моделирование юбки. | Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета | 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 |
| 9=10 | Тема **«Швейная машина»** *(2 ч )*<br>П.р. Выполнить чистку и смазку швейной машины. | 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 |
| 11-18 | Тема **«Технология изготовления швейных изделий»** *(8ч )*<br>Пр. «Раскрой поясного изделия»<br>Пр. «Подготовка и проведение примерки поясной одежды.<br>Устранение дефектов после примерки».<br>Пр. «Последовательность обработки поясного изделия после примерки<br>Стачать боковые швы, вытачки, складки и т. д.<br>ВТО.<br>Обработка застежки на молнию.<br>Обработка линии талии притачным поясом.<br>ВТО.Обработка низа юбки.<br>ВТО готового изделия.<br><br>Пр. «Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия». | Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный 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 | 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. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготовлять 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 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия | 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 |
| 19-22 | **Творческий проект на тему: «Создание изделий из текстильных материалов».(4ч)** Формулировки задачи. Составление перечня критериев. Выработка первоначальных идей. Проработка лучшей идеи. Экспериментирование с материалами. | Определение потребности, выбор темы проекта. Банк первоначальных идей. Разработка технологической документации. | Оформление дневника проекта (титульный лист, запись задачи, критериев, эскизирование первоначальных идей)» |
| 23-24 | Тема **«Ручная роспись тканей»** *(2 ч )* Пр. «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика». | 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 |
| 25-38 | Тема **«Вышивание»** *(14ч )* Пр. «вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми | 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 | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ручными стежками.<br>Пр. « Выполнение образца швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо».<br>Пр. «Выполнение образца Вышивки атласными лентами».<br>Пр. « Выполнение эскиза вышивки. Вышивка по эскизу одним из методов». | 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 | 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 |
| 39-42 | **Творческий проект на тему:«Художественные ремёсла».** (4ч)<br>Формулировки задачи. Составление перечня критериев. Выработка первоначальных идей. Проработка лучшей идеи. Экспериментирование с материалами. | Определение потребности, выбор темы проекта. Банк первоначальных идей. Разработка технологической документации. | Оформление дневника проекта (титульный лист, запись задачи, критериев, эскизирование первоначальных идей)» |
| 43-44 | Тема<br>**«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»** *(2ч )*<br>**П.р.** Составить технологическую карту по приготовлению блюд из творога и приготовление сырников. | 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. Приготовлять 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 |
| 45-46 | Тема<br>**«Изделия из жидкого теста»**<br>*(2ч )*<br>П.р. Определять качество мёда органолептическими. Составить рецепт блинчиков и приготовление . | 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. Приготовлять 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 |
| 47-48 | Тема<br>**«Виды теста и выпечки»**<br>*(2 ч )*<br>П.р. Составить последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Выпекать изделие из песочного теста. | Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер | 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 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 |
| 49- | Тема | Виды сладостей: цукаты, | Подбирать продукты, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 50 | **«Сладости, десерты, напитки»** *(2 ч )*<br>П.р. Составить буклет о видах сладостей. Приготовление десерта. | конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу | 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 |
| 51-52 | Тема<br>**«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»** *(2 ч )*<br>П.р. Составить меню сладкого стола и выполнить сервировку стола. | 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 | 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 |
| 53-56 | **Творческий проект на тему: «Кулинария»(4ч)**<br>Формулировки задачи. Составление перечня критериев. Выработка первоначальных ид Проработка лучшей **идеи.** | Определение потребности, выбор темы проекта. Банк первоначальных идей. Разработка технологической документации. Выполнение требований к готовому изделию. | Оформление дневника проекта (титульный лист, запись задачи, критериев, эскизирование первоначальных идей)» |
| **1. Раздел «Технологии домашнего хозяйства»** | | | |
| 57-58 | Тема<br>**«Освещение жилого помещения. Сферы энергетике. Предметы искусства и коллекции в интерьере»** *(2 ч )*<br>П.р. Составить буклет на тему: «Типы освещения» | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Профессии в сфере энергетике. Оформление интерьера | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер | Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер |
| 59-60 | Тема **«Гигиена жилища»** *(2 ч )* П.р. Составить буклет на тему: « Синтетические моющие средства». | 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. Раздел «Электротехника»** | | | |
| 61-62 | Тема **«Бытовые электроприборы»** *(2 ч )* П.р. Составить буклет на тему: «Бытовые электроприборы» | 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 |
| 63-64 | **Творческий проект на тему:** «Технологии домашнего хозяйства».(2ч) **Формулировки задачи. Составление перечня критериев. Выработка первоначальных ид Проработка лучшей идеи.** | Определение потребности, выбор темы проекта. Банк первоначальных идей. Разработка технологической документации. Выполнение требований к готовому изделию. | Оформление дневника проекта (титульный лист, запись задачи, критериев, эскизирование первоначальных идей)» |
| **3. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»** | | | |
| 65-68 | Оформление. Портфолио .(4ч) Самостоятельная работа: Р.т. стр. Презентация и защита творческого проекта. | Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| **Итого: 68 часа** | | | |

**8 класс**

**Основное содержание** учебного предмета:
«Технология ведения дома» базовыми являются разделы программы: «Технология домашнего хозяйства», «Электротехника», «Семейная экономика», «Современное производство и профессиональное самоопределение», «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности».

**Учебный план**

| № п\п | Название раздела, модуля программы | Всего часов | | Из них | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Авторская программа | Программа по учебному предмету | Практические работы | Лабораторные, Исслед.-опытнич. работы |
| 1 | Семейная экономика. | 6 | 6 | 5 | - |
| 2 | Современное производство и профессиональное самоопределение. | 4 | 4 | 3 | - |
| 3 | Технология домашнего хозяйства. | 4 | 4 | 3 | - |
| 4 | Электротехника. | 12 | 12 | 10 | |
| 5 | Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности. | 10 | 10 | 9 | - |
| | ИТОГО | 34 | 34 | 30 | |

Поурочное планирование

| № п.п, урок | Тема занятия | Основное содержание материала темы | Характеристика основных видов деятельности учащихся |
|---|---|---|---|
| 1 | **Вводный урок.**<br>Творческая проектная деятель-ность (1ч) | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов восьмиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. |
| 2<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>3<br><br><br><br><br><br><br><br><br>4<br><br><br><br>5 | Тема<br>**«Бюджет семьи»**<br>Семья как экономическая ячейка общества. Предпринимательство в семье.<br>П.р. Определите, на что расходуются деньги в вашей семье. Составить перечень товаров и услуг, которые могут быть источником дохода школьников.<br>Потребности семьи. Информация о товарах. П.р. Рассчитайте затраты на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей.<br>Семейный бюджет. Доходная и расходная части бюджета.<br>П.р. Составьте список расходов вашей семьи за месяц. Определите пути снижения затрат на питание.<br>Подумайте, как можно сэкономить тепловую и электрическую энергию в быту.<br>Сбережения. Личный бюджет. | 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 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6-7 | П.р. Подумайте, как можно увеличить доходную часть семейного бюджета за счет производства в семье каких-либо товаров (услуг) или снизить расходную часть семейного бюджета за счет более рационального расходования средств. Составить бухгалтерскую книгу учета расходов школьников.<br>Торговые символы, этикетки и штрих-код.<br>П.р. Разработайте этикетку на производимый в семейном хозяйстве предполагаемый товар. Определите страну – изготовителя по штриховому коду. | | |
| 8-9 | Тема<br>**«Сферы производства и разделение труда»** *(2 ч)*<br>*П.р.* Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников. | Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника | Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация» |
| 10-11 | Тема<br>**«Профессиональное образование и профессиональная карьера»** *(2ч )*<br>П.р. Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. | 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 |
| 12-13 | Тема **«Экология жилища»** *(2 ч )* П.р. Разработать буклет по теме. | 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. |
| 14-15 | Тема **«Водоснабжение и канализация в доме»** *(2 ч )* П.р. Рассчитать расход горячей и холодной воды за месяц. | Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод | Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц |
| 16-21 | Тема **«Бытовые электроприборы»** *(6 ч )* П.р. Разработать буклет по бытовым электроприборам . П.р. Разработать плакат по технике безопасности. П.р. Разработать предложения о защите электроприборов от скачков напряжения. | 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 | 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. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | напряжения | |
| 22-25 | Тема **«Электромонтажные и сборочные технологии»** *(4 ч )*<br>П.р. Собрать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока.<br>П.р.Разработать буклет о видах электромонтажных инструментах.<br>П.р.Разработать презентацию о профессиях связанных с выполнением электромонтажных и наладочных работ. | Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ | Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях |
| 26-27 | Тема **«Электротехнические устройства с элементами автоматики»** *(2 ч )*<br>П.р. Изучение схемы квартирной электропроводки. | 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 |
| 28-34 | Тема **«Исследовательская и созидательная деятельность»** *(7 ч )* | 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 |

**Всего: 34 ч.**

**Планируемые результаты** изучения учебного предмета по классам ступени основного общего образования

Раздел «Электротехника»
**Выпускник научится:**
-разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учетом необходимости экономии электрической энергии.
***Выпускник получит возможность научиться:***
- *составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации;*
- *осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.*

**Технологии ведения дома**

**Кулинария**

**Ученик научится:**

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей, яиц, круп, макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

***Ученик получит возможность научиться:***
• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
• определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

**Ученик 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.
***Ученик получит возможность научиться:***
• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
• определять и исправлять дефекты швейных изделий;
• выполнять художественную отделку швейных изделий;
• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

**Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**
**Ученик научится:**
• планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приёмы, адекватные исследуемой проблеме;

• выбирать и использовать методы;
• распознавать и ставить вопросы, ответы на которые могут быть получены путём научного исследования, формулировать вытекающие из исследования выводы;
• использовать такие математические методы и приёмы, как доказательство, построение и исполнение алгоритма;
• использовать такие естественно-научные методы и приёмы, как наблюдение, постановка проблемы,
• использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: постановка проблемы, опросы, описание;
• ясно, логично и точно излагать свою точку зрения;

***Ученик получит возможность научиться:***

• самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;
• использовать догадку, озарение, интуицию;
• использовать такие естественно-научные методы и приёмы, как абстрагирование от привходящих факторов, проверка на совместимость с другими известными фактами;
• использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: анкетирование, моделирование, поиск исторических образцов;
• использовать некоторые приёмы художественного познания мира: целостное отображение мира, художественный вымысел,
• целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства;
• осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта.

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**
**Выпускник научится:**
-планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соответствия своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовыми профессиями 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.*

**Планируемые результаты освоения обучающимися**
**основной образовательной программы основного общего образования**
**Предметные результаты**

По завершении учебного года обучающийся в 5 классе:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;

- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

**Планируемые результаты по завершении учебного года обучающихся: *6 класс*:**

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;

получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов

**Планируемые результаты по завершении учебного года обучающихся: *7 класс*:**

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;

- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

**Планируемые результаты по завершении учебного года обучающихся:** ***8 класс***

- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации; описывает технологическое решение с помощью текста, эскизов, схем, чертежей; составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- производит настройку, наладку и контрольное тестирование технического устройства, созданного в рамках учебной деятельности;
- различает типы автоматических и автоматизированных систем; получил и проанализировал опыт проектирования и/или конструирования автоматизированной системы, в том числе с применением специализированных программных средств и/или языков программирования, электронных компонентов, датчиков, приводов, микроконтроллеров и/или микроконтроллерных платформ и т. п.;
- объясняет назначение и принцип действия систем автономного управления; объясняет назначение, функции датчиков и принципы их работы;
- применяет навыки алгоритмизации и программирования в соответствии с конкретной задачей и/или учебной ситуацией
- получил и проанализировал опыт моделирования и/или конструирования движущейся модели и/или робототехнической системы и/или беспилотного аппарата;
- характеризует наноматериалы, наноструктуры, нанокомпозиты, многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики, керамику и возможные технологические процессы с ними;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии пищевой промышленности (индустрии питания);
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания; профессии, обслуживающие автоматизированные производства; приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий

## Планируемые результаты освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования

### Предметные результаты

Культура труда
- использует при выполнении учебных задач научно-популярную литературу, справочные материалы и ресурсы интернета

Культура труда
-осуществляет операции по поддержанию порядка и чистоты в жилом и рабочем помещении
Предметные результаты
-классифицирует роботов по конструкции, сфере применения, степени самостоятельности (автономности), способам управления

Культура труда
-применяет и рационально использует материал в соответствии с задачей собственной деятельности

Предметные результаты
-характеризует свойства конструкционных материалов природного происхождения (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля)

Культура труда
-разъясняет содержание понятий «изображение», «эскиз», «материал», «инструмент», «механизм», «робот», «конструкция» и адекватно использует эти понятия

Предметные результаты

-выполняет измерение длин, расстояний, величин углов с помощью измерительных инструментов;
-читает информацию, представленную в виде специализированных таблиц;
-читает элементарные эскизы, схемы;
-выполняет элементарные эскизы, схемы, в том числе с использованием программного
-обеспечения графических редакторов
-выполняет разметку плоского изделия на заготовке
Предметные результаты
-осуществляет сборку моделей, в том числе с помощью образовательного конструктора по инструкции

Культура труда

-осуществляет сохранение информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения
Предметные результаты
-конструирует модель по заданному прототипу; строит простые механизмы
Культура труда

-осуществляет корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки и др.)

Предметные результаты

-имеет опыт проведения испытания, анализа продукта;
-получил и проанализировал опыт модификации материального или информационного продукта
Проектные компетенции

-получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации или по готовому образцу с применением рабочих инструментов, не требующих регулирования
Культура труда:

-соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
-владеет безопасными приемами работы с ручными и электрифицированным бытовым инструментом;
-использует ручной и электрифицированный бытовой инструмент в соответствии с задачей собственной деятельности (по назначению)
-организует и поддерживает порядок на рабочем месте;
Предметные результаты

-характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
-характеризует оборудование, приспособления и инструменты для обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
-применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) с использованием ручного и электрифициро-

ванного инструмента, имеет опыт отделки изделий из данного материала или иных материалов (например, текстиля);

-проектные компетенции

-получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации или по готовому образцу с применением рабочих инструментов, не требующих регулирования.

**Учебно-методическое** образовательного процесса

1. Учебные и методические пособия
   1.1Авторская программа по учебному предмету «Технология» по направлению «Технология ведения дома» для основного общего образования: Технология : программа : 5-8 классы / А.Т. Тищенко,Н.В. Синица. - М.: Вентана-Граф, 2012.
   1.2. Учебник «Технологии ведения дома» 5 класс; Синица Н.В., Симоненко В.Д., Вентана-Граф, 2014.
   1.3. Методическое пособие
   1.4. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897);

2. Профильные энциклопедические словари и справочники
   2.1. Энциклопедия по рукоделию
   2.2. Кулинарные справочники
   2.3. Справочник по материаловедению
   2.4. Справочные пособия по вязанию крючком, спицами.

3. Аннотированный указатель литературы для педагога и для детей
   3.1. Коллекция книг по кулинарии
   3.2. Журналы по вязанию
   3.3. Журналы по шитью
   3.4. Журналы по вышивке
   3.5. Журналы по различным видам рукоделия

4. Видео- и аудио материалы
   4.1. Видео материалы к урокам: материаловедения, кулинарии, декоративно прикладного творчества

5. Компьютерная поддержка программы
   5.1. Ресурсы минобразования для реализации стандартов
   5.2. Новая школа
   5.3. http://fcior.edu.ru/card/20909/techno-4-4-2-7-1i4-buterbr-otkr-hot.html
   5.4. http://fcior.edu.ru/card/14274/derevyannaya-igrushka-matreshka.html
   5.5. http://fcior.edu.ru/card/26811/izgotovlenie-suvenirnoy-kukly-gnom.html
   5.6. http://fcior.edu.ru/card/21041/modelirovanie-fartuka-chast-1.html
   5.7. http://fcior.edu.ru/card/21204/istoriya-fartukov-prakticheskaya-rabota.html
   5.8. http://fcior.edu.ru/card/26757/obrabotka-nakladnogo-karmana.html
   5.9. http://fcior.edu.ru/card/21025/shem-fartuk-izmerenie-figury-cheloveka-dlya-postroeniya-chertezha-fartuka.html
   5.10. http://fcior.edu.ru/card/4925/vyshivka-krestom-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html
   5.11. http://fcior.edu.ru/card/14890/planirovka-kuhni.html

6. Подборка схем, чертежей, выкроек, шаблонов и т.д. (дается перечень, прикладываются к программе в качестве пакета приложений)
   6.1. Выкройки: салфетки, фартука, юбок, шорты.
   6.2. Шаблоны для моделирования

7. Перечень объектов для экскурсий
   7.1. Школьная столовая
   7.2. Магазин бытовой техники (видео)
   7.3. Магазин тканей (видео)

8. Оборудование рабочего места
   8.1. Стол, стул

**Материально-техническое обеспечение**
образовательного процесса:

Материалы:
1. Образцы текстильных материалов.
2. Коллекция круп, бобовых и макаронных изделий
3. Образцы моющих средств.

Инструменты:
1. Ножницы портновские
2. Булавки портновские
3. Линейки закройщика
4. Машинные иглы
5. Швейные иглы
6. Пяльца

Оборудование:
1. Швейные машины
2. Машина краеобмёточная
3. Гладильная доска
4. Утюг
5. Манекен
6. Микроволновая печь
7. Электрический чайник
8. Электропечи

| | | |
|---|---|---|
| «Российская электронная школа» | Технология: 5 класс | https://resh.edu.ru/subject/8/5/ |
| | Технология: 6 класс | https://resh.edu.ru/subject/8/6/ |
| | Технология: 7 класс (девочки) | https://resh.edu.ru/subject/50/7/ |
| | Технология: 8 класс (девочки) | https://resh.edu.ru/subject/50/8/ |
| Издательство «Просвещение» | Электронные учебники и методические пособия по технологии | https://digital.prosv.ru/<br>https://media.prosv.ru/content/?subject=153<br>(необходимо пройти регистрацию на сайте) |
| | Обновлённая рабочая программа | https://catalog.prosv.ru/attachment/36d9984058a5756a6033d3211cc2f14fecd00630.pdf |

| | | |
|---|---|---|
| Корпорация «Российский учебник» | Электронные учебники, готовые презентации и интерактивные задания, рабочие программы, методическая поддержка | https://rosuchebnik.ru/digital-help/ |
| Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР) | Коллекция цифровых образовательных ресурсов по Технологии | http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee?discipline_oo=22&class=&learning_character=&acc |

***Приложение 1***

***Промежуточная и итоговая аттестация***

Формы текущего контроля определяются учителем-предметником, система текущего контроля отражается в рабочей программе. Формами текущего контроля могут быть:

- тестирование,
- устный опрос,
- письменные работы (контрольные, проверочные, самостоятельные, практические работы),
- защита проектов, рефератов, творческих работ,
- семинары,
- и другие.

Результаты текущего контроля успеваемости учащихся отражаются в классном журнале в соответствии с системой контроля, а также по итогам учебных четвертей.

Освоение образовательной программы учебного предмета «Технология» за курс в 5- 8 классах проводится в форме защиты проектов. Целесообразность форм промежуточной аттестации учащихся определяются самой школой.

Промежуточная аттестация по итогам учебного года проводится не позднее, чем за две недели до конца учебного года.