




Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Большехаланская средняя общеобразовательная школа  
Корочанского района Белгородской области»

<p>«Рассмотрено» на заседании МО учителей ес- тественно-математического цикла Руководитель МО Тихова Л.В.  Протокол № <u>6</u> от «<u>23</u>» <u>июня</u> 2015 г.</p>	<p>«Согласовано» Заместитель директора МБОУ «Большехаланская СОШ»  Ковалевская Н.Н. «<u>24</u>» <u>июня</u> 2015 г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор МБОУ «Большеха- ланская СОШ»  Водяха О.И. Приказ № <u>132</u> от «<u>27</u>» <u>08</u> 2015 г.</p> 
--	--	---

**Рабочая программа по технологии  
на уровень основного общего образования**

**Пояснительная записка  
к рабочей программе по технологии  
на уровень основного общего образования**

Рабочая программа по технологии на уровень основного общего образования разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта на основе авторской программы Сеница Н. В. Технология: программа: 5-8 классы /Н.В.Сеница, П.С. Самородский. –М.: Вентана- Граф, 2015.

Программа включает общую характеристику учебного предмета «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, примерное тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

**Основные цели изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования:**

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем 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 личного и общественно значимых продуктов труда;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных 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.

#### **Задачи обучения:**

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельности:
- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;
- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Технологии обработки конструкционных материалов», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к

различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Так же в программе новым является методологический подход, направленный на сбережение здоровья школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

**Рабочая программа по технологии на уровень основного общего образования рассчитана на 204 часа.** В том числе: в 5-6 классах – 136 часов, из расчета 2 часа в неделю; в 7-8 классах – 68 часов, из расчета 1 час в неделю в каждом классе.

**Формы промежуточной и итоговой аттестации:** в рабочей программе предусмотрены следующие виды контроля: стартовый (входной), текущий, тематический, рубежный (промежуточный), итоговый (заключительный). Контроль знаний осуществляется в следующих формах: устный, письменный, тестирование, графическая работа, практическая работа, контрольная графическая работа, проект.

**Стартовый (входной) контроль** определяет исходный уровень обученности, подготовленность к усвоению дальнейшего материала, проводится в сентябре. Формы стартового (входного) контроля:

5 класс: тестирование

6 класс: тестирование

7 класс: тестирование

8 класс: тестирование

**Текущий контроль** проводится в течение всего учебного года в следующих формах: устный опрос, письменный опрос, тестирование, графическая работа, практическая работа. С помощью текущего контроля проводится диагностирование дидактического процесса, выявление его динамики, сопоставление результатов обучения на отдельных его этапах.

**Рубежный** (промежуточный) контроль выполняет этапное подведение итогов за четверть, полугодие, год после прохождения крупных разделов программы. В рубежном контроле учитываются и данные текущего контроля. Рубежный контроль проводится в декабре-январе в форме:

5 класс: творческий проект

6 класс: тестирование

7 класс: тестирование

8 класс: контрольная графическая работа № 8 «Выполнение чертежа детали по чертежу изделия».

**Итоговый** контроль осуществляется после прохождения всего учебного курса, накануне перевода в следующий класс, в мае. Формы итогового контроля:

5 класс: творческий проект

6 класс: творческий проект

7 класс: творческий проект

8 класс: творческий проект

Результаты заключительного контроля должны соответствовать уровню стандарта образования.

В рабочей программе предусмотрены уроки с использованием в образовательном процессе ресурсов информационно-образовательного портала «Сетевой класс Белогорья».

### **Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

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

Рабочая программа по технологии на уровень основного общего образования является комбинированной, в ней сочетаются два основных направления «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет.

Содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;

- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

***ознакомятся:***

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;
- культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

***овладеют:***

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования,
- проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места.

## Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

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

В результате обучения учащиеся

*овладеют:*

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в сфере профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространенных ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирование бюджета домашнего хозяйства; культуры труда; уважительного отношения к труду и результатам труда.
- В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получают возможность

*ознакомиться:*

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получение продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

*выполнят по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:*

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
  - выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
  - соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
  - осуществлять визуально, а также допустимыми измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого продукта или изделия;
  - находить и устранять допущенные дефекты;
  - проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
  - планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
  - распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:*
- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
  - развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
  - получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
  - организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
  - создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
  - изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
  - контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
  - выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
  - оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
  - построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

### **Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

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

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



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

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

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

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

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

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

*в трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; 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;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

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

*в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*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;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*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, при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

***ученик научится:***

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

***ученик получит возможность научиться:***

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

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

##### **Выпускник научится:**

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

##### **Выпускник получит возможность научиться:**

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

#### Раздел «Кулинария»

##### **Выпускник научится:**

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

##### **Выпускник получит возможность научиться:**

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

#### Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

##### **Выпускник научится** под руководством учителя:

- планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации;

- представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите, защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

### **Содержание программы**

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года школьник выполняет четыре небольших проекта, соответствующих четырём разделам программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Кулинария». Содержание раздела «Электротехника» изучается совместно с разделом «Технологии домашнего хозяйства» (кроме 8 (8-9) класса).

На вводном занятии обучающиеся знакомятся с содержанием проектной деятельности, примерами индивидуальных и коллективных творческих проектов, выбирают тему проекта.

В процессе изучения каждого раздела школьники знакомятся с основными теоретическими сведениями, учатся выполнять необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволят выполнить проекты.

Новизной данной программы является применение в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе в сети Интернет; применение в выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, позволяющих проектировать интерьеры, создавать электронные презентации.

В содержание программы входят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомства их с различными профессиями.

Содержание программы направлено на формирование гражданской позиции обучающихся, осознание российской идентичности.

К концу учебного года каждый школьник выполнит комплексный творческий проект, состоящий из четырёх мини-проектов, предусмотренных в каждом разделе. На заключительном занятии он представит проект в виде портфолио и электронной презентации.

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

#### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

### **Тема 1. Интерьер жилого дома**

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Тема практической работы*

Планировка кухни.

## **Раздел «Электротехника»**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне**

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



*Лабораторно-практическая работа.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

## **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

### **Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**

*Теоретические сведения.* Рабочее место учащегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Режущие, измерительные и разметочные инструменты.

Проектирование. Технология изготовления изделия, технологический процесс, технологические операции. Понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие. Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж. Масштаб. Линии, используемые в чертежах.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина, как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Отверстия: сквозные и несквозные (глухие). Сверла: винтовые, центровые, ложечные. Дрель, колесик. Правила безопасной работы.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Гвоздь, шурупы: с полукруглой, потайной, полупотайной формой головки. Клей: природные – казеиновый и столярный (естественные), синтетические – ПВА (искусственные).

Выпиливание лобзиком. Лобзик, выпилочный столик, надфиль, шкурка. Правила безопасной работы.

*Практические и лабораторно-практические работы.*

Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на верстаке.

Составление схемы технологического процесса изготовления детали.

Разметка плоского изделия.

Выпиливание деревянных заготовок из доски.

Сверление отверстий в заготовках из древесины.

Соединение деталей из древесины.

### **Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

*Теоретические сведения.* Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Лобзик, выпилочный столик, надфиль, шкурка. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Зачистка поверхностей: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой. Правила безопасной работы.

Лакирование. Правила безопасной работы.

*Практические работы.* Выпиливание лобзиком фигуры. Выжигание рисунка. Зачистка изделия. Лакирование.

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

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань.

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

*Лабораторно-практическая работа.* Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

### **Тема 2. Конструирование швейных изделий.**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Особенности построения выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

*Практическая работа:*

Определение размеров и снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

### **Тема 3. Швейная машина**

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

*Темы лабораторно – практических работ:*

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Приемы работы на швейной машине. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машинных работ.

#### **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий.**

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — сметывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). *Темы лабораторно-практических работ:* Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

### **Раздел « Кулинария»**

#### **Тема 1. Санитария и гигиена**

*Теоретические сведения.* Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

## **Тема 2. Здоровое питание**

*Теоретические сведения.* Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Пищевая пирамида. Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

## **Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

*Теоретические сведения.* Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

## **Тема 4. Блюда из овощей и фруктов**

*Теоретические сведения.* Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение

содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление фруктового салата.

Приготовление винегрета.

### **Тема 5. Блюда из яиц**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление блюда из яиц.

### **Тема 6. Сервировка стола к завтраку**

*Теоретические сведения.* Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Оформление стола к завтраку.

## **Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы**

### **Основная литература:**

1. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / [Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко].- 4-е изд. перераб.- / М.: Вентана-Граф, 2014

2. Самородский П.С. Технология. Технический труд: 6 класс: учебн. для общеобразовательных учреждений/ П.С. Самородский, А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко: под ред. В.Д. Симоненко. 4-е изд. перераб. - М.: Вентана -Граф, 2010. -144 с.: ил.

3.Самородский П.С., Симоненко В.Д., Тищенко А.Т.: Учебник для учащихся 7 класса (вариант для мальчиков) общеобразовательной школы./Под ред. В.Д. Симоненко.- Вентана – Граф, 2010.

4. Тищенко А.Т.: Технология. Индустриальные технологии: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2014.

5. Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Сеница, О.В. Табурчак, О.А. Кожина и др.; под ред. В.Д. Симоненко. - 3-е изд., перераб.- М.: Вентана – Граф, 2014.
6. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. - 2-е изд., перераб. / Б.А. Гончаров, Е.В. Елисеева, А.А. Электов; под ред. В.Д. Симоненко.- М.: Вентана - Граф, 2010.
7. Ботвинников А.Д. и др. Черчение: учеб. для 7 – 8 классов общеобразовательных учреждений/ А.Д. Ботвинников, В.Н. Виноградов, и, С. Вышнепольский.- М.:ООО «Издательство Астрель», 20014.

### **Дополнительная литература:**

1. Дерендяев К.Л. Поурочные разработки по технологии (вариант для мальчиков): 5класс. – М.: ВАКО, 2009. – 288 . – (В помощь школьному учителю).
2. Технология. 5 класс (мальчики): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко/ авт. сост. Ю.П. Засядько. – Волгоград:Учитель, 2006.- 157 с.
3. Самородский П.С. Технология. Технический труд: 6 класс: учебн. для общеобразовательных учреждений/ П.С. Самородский, А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко: под ред. В.Д. Симоненко. 4 –е изд. перераб. - М.: Вентана -Граф, 2010.-144 с.: ил.
- 4.Справочник по трудовому обучению: обраб. древесины и металла, электротехн. и рем. работы: Пособие для учащихся 5 – 7 кл. / И.А. Карабанов, А.А. Деркачев, В.А. Юдицкий и др; Под ред. И.А. Карабанова.- М.: Просвещение, 1991.-239с.: ил.

### **Печатные пособия:**

1. Таблицы по черчению. 7 класс. (Учебно – наглядное пособие на 15 листах)  
М.: Просвещение, 1986.
2. Таблицы по черчению. Учебно – наглядное пособие для 8 класса. -  
М.: Просвещение, 1987.
3. Таблицы «Техника безопасности при работе в школьных мастерских». -  
М.: Просвещение, 2006.

### **Информационно-коммуникационные средства:**

1. Лабораторный комплекс. Методические указания по технологии

механической обработки конструкционных материалов.

2. Лабораторный практикум. Методические указания по технологии механической обработки конструкционных материалов.

#### **Технические средства обучения:**

1. Мультимедиапроектор.
2. Экспозиционный навесной экран.

#### **Учебно-практическое и лабораторное оборудование**

##### **5 класс**

1. Верстак комбинированный ВК-1.
2. Верстак столярный.
3. Набор столярных инструментов.
4. Набор сверл по дереву.
5. Стуло металлическое.
6. Струбцина деревянная.
7. Вертикальный настольный сверлильный станок 2 М112.
8. Вертикальный настольный сверлильный станок НСШ – 15.

##### **6 класс:**

1. Верстак комбинированный ВК-1.
2. Верстак столярный.
3. Набор столярных инструментов.
4. Набор сверл по дереву.
5. Стуло металлическое.
6. Струбцина деревянная.
7. Вертикальный настольный сверлильный станок 2 М112.
8. Вертикальный настольный сверлильный станок НСШ – 15.
9. Токарный станок по дереву СТД -120 М.

##### **7 класс:**

1. Верстак комбинированный ВК-1.

2. Верстак столярный.
3. Набор столярных инструментов.
4. Набор сверл по дереву.
5. Стусло металлическое.
6. Струбцина деревянная.
7. Набор слесарных инструментов.
8. Набор резьбонарезного инструмента.
9. Вертикальный настольный сверлильный станок 2 М112.
10. Вертикальный настольный сверлильный станок НСШ – 15.
11. Токарный станок по дереву СТД -120 М.
12. Токарно-винторезный станок ТВ-6.
13. Токарный станок 8Е 373.

**8 класс:**

1. Верстак комбинированный ВК-1.
2. Верстак столярный.
3. Набор столярных инструментов.
4. Набор сверл по дереву.
5. Стусло металлическое.
6. Струбцина деревянная.
7. Токарный станок по дереву ТСД-120
8. Токарный станок по дереву СТД - 120 М.
9. Вертикальный настольный сверлильный станок 2 М112.
10. Вертикальный настольный сверлильный станок НСШ – 15.
11. Токарный станок по дереву 8Е208.
12. Ленточно-пильный станок 8Е200.
13. Деревообрабатывающий станок ИЭ - 6009 А2.
14. Строгальный / Рейсмусовый станок 48Р53015.
15. Фуговально-пильный станок ФПШ - 5 М
16. Отрезная концевая пила 8Е320.



17. Заточной станок СЗШ - 1
18. Источник электропитания
19. Комплект изделий для электромонтажных работ.
20. Набор инструментов для выполнения электротехнических работ
21. Провода соединительные

#### **Специализированная учебная мебель:**

1. Аудиторная доска для крепления плакатов и таблиц.
2. Шкафы (стеллажи) для хранения инструментов и деталей.
3. Столы ученические с комплектом стульев.

#### **Натуральные объекты:**

1. Коллекция «Виды тканей».
2. Расходные материалы (пиломатериалы, фанера, ДСП, ДВП, шлифовальная шкурка, гвозди, шурупы, клей).

### **Планируемые результаты изучения учебного курса**

#### **К концу 5 класса ученик научится:**

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- 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.
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

### **Ученик получит возможность научиться:**

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

### **К концу 6 класса ученик научится:**

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- 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.
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

**- Ученик получит возможность научиться:**

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**К концу 7 класса ученик научится:**

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- 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.
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

**- Ученик получит возможность научиться:**

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**К концу 8 класса ученик научится:**

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, пользуясь технологической документацией;
- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии;
- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет)
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия,

сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

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

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

**- Ученик получит возможность научиться:**

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);

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

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

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

- 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.

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ  
ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**5 класс (68 часов)**

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Характеристика деятельности учащихся (основные учебные умения и действия)	Часы учебного времени	Дата по плану	Дата факт
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж.	Знакомиться с содержанием проектной деятельности. Изучать правила безопасной работы в кабинете технологии.	1		
	<b>Раздел «Кулинария» (10 ч)</b>				
2	Санитария и гигиена на кухне.	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 кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью. Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи	1		
3	Здоровое питание.	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона	1		

4-5	<p>Бутерброды и горячие напитки. Пр.р. приготовление бутербродов, чая.</p>	<p>Готовить и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки</p>	2		
-----	--	---	---	--	--

6-7	<p>Блюда из овощей и фруктов. Пр. р. Приготовление овощного салата.</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение салатов.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей.</p> <p>Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Готовить салат из сырых овощей или фруктов.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.</p>	2		
-----	---	--	---	--	--



8-9	Блюда из яиц. Пр. р. Отваривание яиц тремя способами.	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам	2		
	<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (1 ч)</b>				
10-11	Приготовление завтрака. Пр.р. Сервировка стола к завтраку.	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»	2		
	<b>Раздел «Электротехника» (1 ч)</b>				
12	Интерьер жилого дома.	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера	1		

	<b>Раздел «Электротехника» (1 ч)</b>				
13	Бытовые электроприборы.	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника	1		
	<b>Строительно- ремонтные работы (10ч)</b>				
14- 15	Бумага и картон. Пр.р. изготовление коллекции.		2		
16- 17	Бумага и картон. Пр.р. Изучение волокнистого строения бумаги.	История появления бумаги. Изучение свойств бумаги и картона. Ознакомиться с различными видами бумаги.	2		
18- 19	Изготовление картона. Пр.р. Изготовление картона своими руками.	Оборудовать рабочее место для работы с бумагой и картоном. соблюдать технику безопасности при работе с клеем	2		
20- 21	Обработка бумаги и изделия из неё. Пр.р. Создание эскиза витража		2		
22- 23	Обработка бумаги и изделия из неё. Пр.р. Окончательная отделка бумажного витража		2		

	<b>Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (10 ч)</b>				
24-25	Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов. Пр.р. Выполнение графического изображения изделия.	Организовать рабочее место учащегося для столярных работ. Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие. Определять породы древесины. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов.	2		
26-29	Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов. Пр.р. Изгибание проволоки в определенную форму.	Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда	2		
30-31	Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов. Пр.р. Зарисовка сверлильного станка.	Изучать устройство и работу сверлильного станка. Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок.	2		

	<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч)</b>				
32-33	Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Пр.р. Выжигание рисунка на изделии.	Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия	2		

34-35	<p>Свойства текстильных материалов.</p> <p>Пр.р. составление коллекции тканей.</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.</p> <p>Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани.</p> <p>Исследовать свойства нитей основы и утка.</p> <p>Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.</p> <p>Определять виды переплетения нитей в ткани.</p> <p>Проводить анализ прочности окраски тканей.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна.</p> <p>Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.</p> <p>Оформлять результаты исследований</p>	2		
36-37	<p>Конструирование швейных изделий.</p> <p>Пр.р. снятие мерок, составление чертежа выкройки.</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы</p>	2		

38-39	<p>Раскладка выкройки на ткани.</p> <p>Пр.р. Раскрой деталей швейного изделия.</p>	<p>чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Копировать готовую выкройку.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.</p> <p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.</p>	2		
40-41	<p>Ручные швейные работы.</p> <p>Пр.р. Изготовление образцов ручных работ.</p>		2		

42-43	Швейная машина. Пр. р. Подготовка швейной машины к работе.	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда	2		
44-45	Виды машинных швов. Пр. р. Изготовление образцов машинных швов.	Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными	2		

46-47	<p>Влажно-тепловая обработка ткани.</p> <p>Пр.р. Проведение влажно-тепловой обработки на образцах машинных швов.</p>	<p>стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>	2		
48-49	<p>Последовательность изготовления швейного изделия.</p> <p>Пр.р. Изготовление швейного изделия.</p>		2		
50-51	<p>Художественные ремёсла.</p> <p>Пр.р. подбор материалов и инструментов для вышивания крестом.</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Знакомиться с профессией вышивальщица.</p>	2		



53-54	Художественные ремесла. Пр.р. вышивание образцов крестом.	Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Знакомиться с профессией вышивальщица.	2		
	<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)</b>				
55-56	Исследовательская и созидательная деятельность Пр.р. Работа над теоретической частью проекта.	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.	2		
57-60	Выполнение проекта по разделу «Технологии домашнего хозяйства»	Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».	4		
61-64	Выполнение проекта по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	4		
65-67	Выполнение проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Итоговый контроль	Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.	3		
68	Выполнение проекта по разделу «Кулинария».	Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.	1		
	<b>Всего:</b>		<b>68</b>		

**6 класс-70 часов**

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Характеристика деятельности учащихся (основные учебные умения и действия)	Часы учебного времени	Дата по плану	Дата факт
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж. Тема «Интерьер жилого дома»	<p>Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера. Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет.</p> <p>Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др.</p>	1		
2	Тема «Комнатные растения в интерьере»	<p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями.</p> <p>Знакомиться с профессией фитодизайнер</p>	1		
3-8	Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных	<p>Определять виды лесоматериалов и пороки древесины. Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы.</p>	6		

	материалов»	Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов. Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту			
9-12	Тема «Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов»	Изучать устройство и подготавливать к работе токарный станок для вытачивания изделий из древесины.  Выполнять вытачивание деревянных деталей по чертежу и технологической карте	4		
13-22	Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»	Знакомиться с видами и свойствами металлического проката. Разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля.  Выполнять распиливание металлического проката слесарной ножовкой, рубку металлических заготовок зубилом, опилование металлических заготовок напильниками и надфилями	10		
23-24	Тема «Свойства текстильных материалов»	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	2		

		<p>предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований.</p> <p>Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p>			
25-26	Тема «Конструирование швейных изделий»	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий</p>	2		
27-28	Тема «Моделирование одежды»	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.</p> <p>Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства</p>	2		
29-30	Тема «Швейная машина»	<p>Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её</p>	2		

		<p>виду.Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки.Подготавливать швейную машину к работе.Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине</p>			
31-38	Тема «Технология изготовления швейных изделий»	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.Дублировать детали кроя клеевой прокладкой.Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом.Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание.Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.).Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.Проводить примерку проектного изделия.Устранять дефекты после примерки.Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.Осуществлять</p>	8		

		<p>самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной</p>			
39-42	Тема «Художественные ремёсла»	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания.Подбирать крючок и нитки для вязания.Вязать образцы крючком.Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории вязания</p>	4		
43-44	Тема «Блюда из круп и макаронных изделий»	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.Выполнять механическую кулинарную обработку крупы.Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши.Определять консистенцию блюда.Готовить гарнир из макаронных изделий.Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их</p>	2		

		<p>переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий.</p> <p>Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий</p>			
45-46	Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>	2		
47-48	Тема «Блюда из мяса и птицы»	<p>Определять качество мяса и птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять</p>	2		

		<p>механическую кулинарную обработку мяса и птицы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>			
49-50	Тема «Первые блюда»	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о различных видах супа</p>	2		



51-52	Тема «Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола»	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду.Подбирать столовые приборы и посуду для обеда.Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.  Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола	2		
53-68	Тема «Исследовательск ая и созидательная деятельность»	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности.Изучать этапы выполнения проекта.Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».Выполнять проект по разделу «Кулинария».  Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект	16		
	<b>Всего:</b>		<b>68</b>		

**7 класс (34 часа)**

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Характеристика деятельности учащихся (основные учебные умения и действия)	Часы учебного времени	Дата по плану	Дата факт
1	<p>Вводное занятие. Вводный инструктаж.</p> <p>Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»</p>	<p>Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».Знакомиться с понятием «умный дом».</p> <p>Находить и предъявлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.Знакомиться с профессией дизайнер</p>	1		
2	<p>Тема «Гигиена жилища»</p>	<p>Выполнять генеральную уборку кабинета технологии.Находить и представлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства.Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине.</p> <p>Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений</p>	0,5		

2	Тема «Бытовые электроприборы»	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.Находить и предъявлять информацию о видах и функциях климатических приборов.</p> <p>Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи</p>	0,5		
3-6	Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»	<p>Определять плотность древесины по объёму и массе образца.Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера.Определять отклонения и допуски размеров отверстия и вала.Выполнять затачивание лезвия ножа и настраивать рубанок.</p> <p>Изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель</p>	4		
7-8	Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»	<p>Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать твёрдость, упругость и пластичность сталей посредством обработки напильником, гибкой, ковкой (например, закалённой и незакалённой</p>	2		

		<p>стали).Подготавливать заготовки и инструменты для нарезания резьбы.</p> <p>Выполнять резьбу на токарном станке, нарезание на стержне резьбы плашкой и резьбы в гайке метчиком</p>			
9-10	Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов»	<p>Знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Выполнять крепление заготовок и резца на токарном станке, точение наружной цилиндрической поверхности заготовки, точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности.</p> <p>Контролировать размеры детали.</p> <p>Вытачивать стержень для нарезания резьбы</p>	2		
11-13	Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»	<p>Переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладную резьбу на изделиях из древесины.Выбирать и исследовать материалы и заготовки с учётом декоративных и технологических свойств.</p> <p>Создавать простейшие декоративно-прикладные изделия из металла</p>	3		

14	Тема «Свойства текстильных материалов»	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве.</p> <p>Оформлять результаты исследований</p>	1		
15	Тема «Конструирование швейных изделий»	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды</p>	1		
16	Тема «Моделирование одежды»	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.</p>	1		

		<p>Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках</p>			
17	Тема «Швейная машина»	<p>Изготавливать образец косой бейки, состоящей из двух частей;</p> <p>окантовочного шва;</p> <p>подшивание потайным швом; обметывание петли; пришивание пуговицы;</p> <p>окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине</p>	1		
18-21	Тема «Технология изготовления швейных изделий»	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем.</p> <p>Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками .Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку.</p> <p>Изготавливать образцы</p>	4		

		<p>машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектно изделие .Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектно изделие или образцах. Выполнять подготовку проектно изделия к примерке. Проводить примерку проектно изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектно изделие по индивидуальному плану .Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>			
22-24	Тема «Художественные ремёсла»	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с</p>	3		

		<p>профессией вышивальщица.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о лицевом шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом</p>			
25	Тема «Блюда из молока и молочных продуктов»	<p>Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности кисломолочных 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. Готовить 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.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о молочнокислых</p>	1		



		бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания			
26-27	Тема «Мучные изделия»	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Готовить изделия из жидкого теста.</p> <p>Выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного или песочного теста.</p> <p>Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки</p>	2		
28	Тема «Сладкие блюда»	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.</p> <p>Находить и предъявлять</p>	1		

		информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления			
29	Тема «Сервировка сладкого стола»	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.  Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера	1		
30-34	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к	5		

		<p>творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта.</p> <p>Защищать творческий проект</p>			
	Всего		34		

### 8 класс -34 часа

<b>№ п/п</b>	<b>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</b>	<b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>	<b>Часы учебного времени</b>	<b>Да по плану</b>	<b>Дата факт</b>
1-2	<p>Вводное занятие. Вводный инструктаж.</p> <p>Тема «Экология жилища»</p>	<p>Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)</p>	2		
3-4	Тема «Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации»	<p>Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.</p> <p>Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц</p>	2		
5-10	Тема «Бытовые электроприборы»	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной	6		

		(домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения*			
11-14	Тема «Электромонтажные и сборочные технологии»	<p>Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу.</p> <p>Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях</p>	4		
15-16	Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики»	<p>Знакомиться со схемой квартирной электропроводки.*  Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.* Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики*</p>	2		
17-22	Тема «Бюджет семьи»	<p>Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и</p>	6		

		<p>годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность*</p>			
23-24	Тема «Сферы производства и разделение труда»	<p>Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение</p>	2		
25-26	Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера»	<p>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. Профессиональное самоопределение</p>	2		

27-34	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	<p>Обосновывать тему творческого проекта.*</p> <p>Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных.*</p> <p>Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера.*</p> <p>Выполнять проект и анализировать результаты работы.* Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта*</p>	8		
	<b>Всего:</b>		<b>34</b>		

