

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Пижемская средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрена
на педагогическом совете
протокол № 1 от «28»августа2015г.

Утверждена
приказом от 28 августа 2015№52-од

Рабочая программа учебного предмета

«Технология»»

Уровень: основное общее образование
(базовый уровень)
5-8 классов

Программа составлена на основе программы учебного предмета «Технология» по направлению «Технология ведения дома» подготовленной авторами-составителями А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца, В. Д. Симоненко -М.: Вентана-Граф, 2012 г.

Программу составила: Михеева Е.М.

с. Замезная, 2015

Пояснительная записка

Рабочая программа по направлению «Технология ведения дома», составлена на основе программы по учебному предмету «Технология», подготовленной авторами-составителями А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница.-М.: Вентана-Граф, 2012 г. Она основывается на федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения.

Рабочая программа составлена с учетом существующей материально-технической базы образовательного учреждения по предмету.

Общие цели (задачи) учебного предмета «Технология»

- Формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- Формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личности или общественно значимых продуктов труда;
- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- Развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- Формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- Профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически, ориентированного мировоззрения, социально обоснованных, ценностных ориентаций.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

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

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- Технологическая культура;
- Культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической информации;

- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно–прикладное творчество, проектно–исследовательская деятельность;
- распространённые технологии современного производства.

В результате из учения технологии обучающиеся ознакомятся:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
- устройство, сборка, управление и обслуживание средств производства(приборов, машин, механизмов);
- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг.

Овладеют:

- навыками подготовки, организации планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдение культуры труда;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- Навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- Умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием основных технологий;
- Умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Исходя из необходимости учёта потребностей личности обучающихся, его семьи и общества, учитель может подготовить дополнительный авторский учебный материал, который должен отбираться с учётом следующих предложений:

- распространённость изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- Возможность освоения содержания курса на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
- Выбор объектов созидательной и преобразующей деятельности на основе изучения общественных ,групповых или индивидуальных потребностей;
- Возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;

- Возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. Основная форма обучения учебно – практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум материала.

- Программой предусмотрено выполнение обучающимися творческого проекта. Учитель должен помочь ученикам выбрать проект для творческого проектирования, с учётом возрастных особенностей школьников.
- Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Место учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной созданной людьми среды техники технологии, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный учебный план школы по программе: Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. 5-8 классы, ФГОС должен включать 210 учебных часов. В том числе: в 5-6 классах по 70 ч из расчёта 2 часа в неделю, в 7-8 классах по 35 ч, из расчёта 1 час в неделю.

Отличительной особенностью данной рабочей программы является изменение количества часов. Учебный план школы позволяет увеличить количество часов по предмету в 7 классе до 70. Исходя из существующей материально-технической базы образовательного учреждения по предмету, изменение коснулось отдельных разделов тематического планирования.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- Развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе расширения прикладных учебных задач;
- Активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- Совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- Формирование представления о социальных и этических аспектах научно-технического процесса;
- Формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Результаты изучения 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 элементом организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также 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 учащихся.

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 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 учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- 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 исследования;
- 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, овладение 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 научно-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 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 учетом 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 учетом 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, озеленения пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учетом 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 движений;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Содержание учебного предмета

5 класс – 70 часов

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2ч)

Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 ч)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Раздел «Электротехника» (1 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (1 ч)

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

Лабораторно- практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.
Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Раздел «Кулинария» (14 ч)

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1 ч)

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (2 ч)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
Рецепты приготовления бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Поиск рецептов приготовления рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.
Рецепты приготовления гарнира из макаронных изделий.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (4 ч)

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

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Поиск рецептов приготовления салатов из сырых овощей.

Поиск рецептов приготовления блюд из вареных овощей.

Тема 6. Блюда из яиц (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Поиск рецептов блюд из яиц.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани.
Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.
Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.
Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.
Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Швейная машина (4 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.
Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)

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

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

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

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов впод- гибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву,

роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Экскурсия в школьный музей.

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

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

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 3. Лоскутное шитьё (4 ч)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (23 ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (23 ч)

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

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

6 класс – 70 часов

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)

Тема 1. Интерьер жилого дома (2 ч)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана жилого дома.
Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола.
Изготовление макета оформления окон.

Тема 2. Комнатные растения в интерьере (2 ч)

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

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

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Раздел «Кулинария» (10 ч)

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч)

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение срока годности рыбных консервов.
Поиск рецептов приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.

Тема 2. Блюда из мяса (3ч)

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы

определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.
Поиск рецептов приготовления мясных блюд (по выбору).

Тема 3. Блюда из птицы (1 ч)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Поиск рецептов приготовления блюда из сельскохозяйственной птицы.

Тема 4. Заправочные супы (2 ч)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек.

Поиск рецептов приготовления заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление меню обеда.

Сервировка стола к обеду.
Определение калорийности блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (2 ч)

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

Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.
Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы.

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (12 ч)

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

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

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

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

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

Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч)

Тема 1. Вязание крючком (4 ч)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 2. Вязание спицами (6 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.
Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (24 ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (24 ч)

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».
Творческий проект по разделу «Кулинария».
Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».
Составление портфолио и разработка электронной презентации.
Презентация и защита творческого проекта.

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

7 класс – 70 часов

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)

Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2 ч)

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Тема 2. Гигиена жилища (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Раздел «Электротехника» (1 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (1 ч)

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор Функции климатических приборов.

Лабораторно- практические и практические работы.

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

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария» (4 ч)

Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Рецепт приготовления молочного супа или молочной каши.

Поиск рецептов приготовления блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Тема 2. Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки (1 ч)

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

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Рецепты приготовления теста для блинов.

Поиск рецептов для выпечки кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Поиск рецептов для выпечки изделий из песочного теста.

Тема 3. Сладости, десерты, напитки (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Поиск рецептов сладких блюд и напитков.

Тема 4. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Технология ручных работ (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Тема 5. Швейная машина (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление образцов ручных швов.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

Тема 6. Технология изготовления швейных изделий (6 ч)

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

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

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

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Изготовление прорезной петли и пришивание пуговицы на

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла» (18 ч)

Тема 1. Ручная роспись тканей (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 2. Вышивание (16 ч)

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

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (28 ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (28 ч)

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

8 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)

Тема 1. Экология жилища (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме (2 ч)

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника» (12 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (6 ч)

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздушонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы.

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч)

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы.

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 ч)

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Семейная экономика» (6 ч)

Тема 1. Бюджет семьи (6 ч)

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или

услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы.

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)

Тема 1. Сферы производства и разделение труда (2 ч)

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.
Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч)

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии.

Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (9 ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (9 ч)

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

Практические работы.

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

Тематическое планирование. 5 класс.

№	Наименование раздела, темы уроков	Количество часов	Основные виды учебной деятельности (личностные, познавательные, регулятивные, коммуникативные)
1.	Технологии домашнего хозяйства	2	Л. Готовность к рациональному

	Интерьер кухни, столовой	2	ведению домашнего хозяйства. П. Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг. Р. Проявлять познавательную инициативу. К. С помощью вопросов находить недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение аргументировать свои ответы.
2.	Электротехника»	1	Л. Знать, куда следует обращаться при возникновении чрезвычайной ситуации. П. Оценивать результаты деятельности; выстраивать логическую цепь рассуждений; осуществлять поиск и выделение необходимой информации. Р. Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. К. Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом.
	Бытовые электроприборы	1	
3.	Кулинария	14	Л. Знание основ здорового образа жизни и здоровье сберегающих технологий. Экологическое осознание, осознание ценности здоровья своего и других людей Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Планирование
	Санитария и гигиена на кухне	1	
	Физиология питания	1	
	Бутерброды и горячие напитки	2	
	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	
	Блюда из овощей и фруктов	4	

	Блюда из яиц	2	профессиональной карьеры. П. Использование разных источников информации для сбора фактов. Смысловое чтение и его анализ. Р. Постановка учебной задачи и его контроль. К. Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения. Сотрудничество в поиске и сборе информации. Обеспечение обмена знаниями между членами группы для принятия эффективны совместных действий.
	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	
4.	Создание изделий из текстильных материалов	22	Л.Позитивное отношение к труду. Иметь представление о причинах успеха и неуспеха в предметно практической деятельности и организовывать своё рабочее место. П. Освоение правил безопасной работы на швейном оборудовании. Выполнение действий по алгоритму. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям. Р. Осуществление действия по образцу, формировать настойчивость достижений целей, понимать оценку взрослого и сверстника, осуществлять контроль качества выполняемой работы-соответствия, результата предложенному образцу. Анализ проделанной работы. Контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном,
	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	4	
	Конструирование швейных изделий	4	
	Швейная машина	4	
	Технология изготовления швейных изделий	10	

			целью. К. Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками. Умение точно выражать свои мысли.
5.	Художественные ремёсла	8	Л. Воспитание гражданского патриотизма, чувства гордости за свою страну, любви к Родине. П. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям. Р. Уметь выполнять действия по образцу. Проявлять познавательную инициативу. К. Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль, уметь взаимодействовать с учителем и коллективом- слушать собеседника, излагать своё мнение, умение договариваться и работать в коллективе.
	Декоративно-прикладное искусство	2	
	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	
	Лоскутное шитьё	4	
6.	Технологии творческой и опытнической деятельности	23	Л. Творческий подход к выполнению изделия. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость проектной деятельности, соблюдать этические нормы при изготовлении. П. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям.
	Исследовательская и созидательная деятельность	23	

			Р. Развитие речевой деятельности, работа с учебным, художественным и популярным текстом К. Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль, уметь взаимодействовать с учителем и коллективом - слушать собеседника, излагать своё мнение, умение договариваться и работать в коллективе.
		70	

Тематическое планирование. 6 класс.

№	Наименование раздела, темы уроков	Количество часов	Основные виды учебной деятельности <i>(познавательные, регулятивные, коммуникативные)</i>
1.	Технологии домашнего хозяйства	4	Л. Соотносить результат своей деятельности с целью и оценивать его. П. Умение проводить поиск и анализ необходимой информации. Р. Выбор наиболее оптимального варианта решения проблемы. Самостоятельная оценка своих результатов. К. Сотрудничество в поиске и сборе информации.
	Интерьер жилого дома	2	
	Комнатные растения в интерьере.	2	
2.	Кулинария	10	Л. Проявление познавательного интереса в данной области предметной технологической деятельности. П. Умение проводить поиск и анализ необходимой информации. Самостоятельное выделение и формулирование познавательной
	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2	
	Блюда из мяса.	3	
	Блюда из птицы.	1	
	Заправочные супы.	2	

	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	2	цели. Р. Объективное оценивание вклада своей познавательной деятельности в решении учебной задачи. К. Общение и взаимодействие с партнёрами по обмену информацией.
3.	Создание изделий из текстильных материалов.	22	Л. Формировать желания выполнять учебные действия. Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности. П. Поиск и выделение необходимой информации; Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели. Умение давать определения терминам. Р. Принятие учебной цели. Осознание качества и уровня усвоения материала, оценка результатов работы. К. Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками. Соблюдение норм и правил техники безопасности трудовой деятельности.
	Свойства текстильных материалов.	2	
	Конструирование швейных изделий.	4	
	Моделирование швейных изделий.	2	
	Швейная машина.	2	
	Технология изготовления швейных изделий.	12	
4.	Художественные ремёсла.	10	Л. Проявление познавательных интересов к народным традициям. П. Поиск и выделение необходимой информации, сравнение информации, полученной из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям. Р. Уметь выполнять действия по образцу. Проявлять познавательную инициативу. К. Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль, уметь
	Вязание крючком.	4	
	Вязание спицами.	6	

			взаимодействовать с учителем и коллективом - слушать собеседника, излагать своё мнение, умение договариваться и работать в коллективе.
5.	Технологии творческой и опытнической деятельности.	24	Л. Творческий подход к выполнению изделия. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость проектной деятельности, соблюдать этические нормы при изготовлении. П. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям. Р. Развитие речевой деятельности, работа с учебным, художественным и популярным текстом К. Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль, уметь взаимодействовать с учителем и коллективом - слушать собеседника, излагать своё мнение, умение договариваться и работать в коллективе.
	Исследовательская и созидательная деятельность.	24	
		70	

Тематическое планирование. 7 класс.

№	Наименование раздела, темы уроков	Количество часов	Основные виды учебной деятельности <i>(личностные, познавательные, регулятивные,</i>
----------	--	-------------------------	--

			<i>коммуникативные)</i>
1.	Технологии домашнего хозяйства.	3	Л. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	2	П. Извлекать необходимую информацию из прослушанного объяснения; уметь отбирать и анализировать информацию, решать учебную или трудовую задачу на основе заданных алгоритмов.
	Гигиена жилища.	1	Р. уметь принимать и сохранять учебную задачу урока. К. использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; уметь планировать и регулировать свою деятельность; подбирать аргументы, формулировать выводы.
2.	Электротехника	1	Л. ответственно относиться к учению, готовность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению.
	Бытовые электроприборы.	1	П. уметь извлекать необходимую информацию из прослушанного объяснения, анализировать её. Р. уметь принимать и сохранять учебную задачу урок. К. уметь рассуждать, правильно выражать свои мысли, использовать современные средства связи и коммуникации для поиска необходимой учебной информации.
3.	Кулинария.	4	Л. проявлять самостоятельность в приобретении новых знаний, практических умений и навыков
	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1	П. извлекать необходимую информацию из прослушанного объяснения; уметь отбирать и анализировать информацию, решать учебную или трудовую задачу на основе заданных алгоритмов.
	Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки.	1	Р. уметь принимать и сохранять

	Сладости, десерты, напитки.	1	учебную задачу урока, в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи,
	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1	планировать и регулировать свою деятельность, оценивать правильность выполнения учебной задачи. К. уметь продуктивно работать, общаться и взаимодействовать друг с другом.
4.	Создание изделий из текстильных материалов.	16	Л. проявлять самостоятельность в приобретении новых знаний, практических умений и навыков.
	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Свойства шерстяных и шёлковых тканей.	2	П. извлекать необходимую информацию из прослушанного объяснения, отбирать и анализировать информацию, решать учебную или трудовую задачу на основе заданных алгоритмов.
	Конструирование швейных изделий.	2	Р. уметь принимать и сохранять учебную задачу урока, в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи,
	Моделирование швейных изделий.	2	планировать и регулировать свою деятельность, оценивать правильность выполнения учебной задачи.
	Технология ручных работ.	2	К. уметь рассуждать, правильно выражать свои мысли, использовать современные средства связи и коммуникации для поиска необходимой учебной информации.
	Швейная машина. Технология машинных работ.	2	
	Технология изготовления швейных изделий.	6	
5.	Художественные ремёсла.	18	Л. проявлять самостоятельность в приобретении новых знаний, практических умений и навыков.
	Ручная роспись тканей.	2	П. извлекать необходимую информацию из прослушанного объяснения; уметь отбирать и анализировать информацию, решать учебную или трудовую задачу на основе заданных алгоритмов.
	Вышивание.	16	Р. уметь принимать и сохранять учебную задачу урока, в

			сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи, планировать и регулировать свою деятельность, оценивать правильность выполнения учебной задачи. К. уметь рассуждать, правильно выражать свои мысли, использовать современные средства связи и коммуникации для поиска необходимой учебной информации.
6.	Технологии творческой и опытнической деятельности.	28	Л. Творческий подход к выполнению изделия. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость проектной деятельности, соблюдать этические нормы при изготовлении.
	Исследовательская и созидательная деятельность.	28	П. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям. Р. Развитие речевой деятельности, работа с учебным, художественным и популярным текстом К. Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль, уметь взаимодействовать с учителем и коллективом - слушать собеседника, излагать своё мнение, умение договариваться и работать в коллективе.
		70	

№	Наименование раздела, темы уроков	Количество часов	Основные виды учебной деятельности (личностные, познавательные, регулятивные, коммуникативные)
1.	Технологии домашнего хозяйства.	4	Л. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. П. Извлекать необходимую информацию из прослушанного объяснения; уметь отбирать и анализировать информацию, решать учебную или трудовую задачу на основе заданных алгоритмов. Р. уметь принимать и сохранять учебную задачу урока. К. использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; уметь планировать и регулировать свою деятельность; подбирать аргументы, формулировать выводы.
	Экология жилища.	2	
	Водоснабжение и канализация в доме.	2	
2.	Электротехника.	12	Л. ответственно относиться к учению, готовность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению. П. уметь извлекать необходимую информацию из прослушанного объяснения, анализировать её. Р. уметь принимать и сохранять учебную задачу урока. К. уметь рассуждать, правильно выражать свои мысли, использовать современные средства связи и коммуникации для поиска необходимой учебной информации.
	Бытовые электроприборы.	6	
	Электромонтажные и сборочные технологии.	4	
	Электротехнические устройства с элементами автоматики.	2	
3.	Семейная экономика.	6	Л. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности; Самооценка; Личная ответственность Р. Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Организация рабочего места; К. Понимать и воспринимать на
	Бюджет семьи.	6	

			слух учебную информацию; Слушать собеседника, вступать в диалог. Уметь формулировать свою позицию по данной проблеме.
4.	Современное производство и профессиональное самоопределение.	4	Л.Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности.
	Сферы производства и разделение труда.	2	Р.Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Организация рабочего места;
	Профессиональное образование и профессиональная карьера.	2	П.Работа с дополнительной литературой. К.Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления и действия; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание и обобщение.
5.	Технологии творческой и опытнической деятельности.	9	Л. Творческий подход к выполнению изделия. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость проектной деятельности, соблюдать этические нормы при изготовлении.
	Исследовательская и созидательная деятельность.	9	П. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям. Р. Развитие речевой деятельности, работа с учебным, художественным и популярным текстом К. Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль, уметь взаимодействовать с учителем и коллективом - слушать собеседника, излагать своё мнение, умение договариваться и работать в коллективе.
		35	

Календарно-тематическое планирование. 5 класс.

№ урока	Наименование раздела, темы уроков	Дата план.	Дата факт.
Технологии творческой и опытнической деятельности – 2 часа			
1.	Творческая проектная деятельность.		
2.	Этапы выполнения проекта.		
Раздел 1. Технология домашнего хозяйства- 2 часа			
3.	Интерьер кухни, столовой.		
4.	Варианты планировки кухни.		
Раздел 2. Электротехника – 1 час.			
5.	Бытовые электроприборы.		
Технологии творческой и опытнической деятельности – 4 часа			
6.	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».		
7.	Выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия.		
8.	Разработка нескольких вариантов изделия.		
9.	Выбор наилучшего варианта изделия.		
Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов - 22 часа			
10.	Натуральные волокна растительного происхождения.		
11.	Классификация текстильных волокон.		
12.	Ткацкие переплетения.		
13.	Свойства текстильных материалов.		
14.	Конструирование швейных изделий.		
15.	Снятие мерок.		
16.	Изготовление выкройки швейного изделия.		
17.	Подготовка выкройки к раскрою.		
18.	Подготовка ткани к раскрою.		
19.	Выкраивание деталей швейного изделия.		
20.	Швейные ручные работы.		
21.	Понятие о стежке, строчке, шве.		
22.	Современная швейная машина с электрическим приводом.		
23.	Заправка швейной машины.		
24.	Приемы работы на швейной машине.		
25.	Регулирующие механизмы швейной машины.		
26.	Классификация машинных швов.		
27.	Технология изготовления швейных изделий.		
28.	Технология пошива салфетки.		
29.	Технология пошива фартука.		

30.	Технология обработки накладных карманов.		
31.	Технология обработки пояса-завязки.		
Технологии творческой и опытнической деятельности – 8 часов			
32.	Творческий проект по разделу: «Создание изделия из текстильных и поделочных материалов».		
33.	Разработка конструкции и технологии изготовления изделия. Подбор материалов и инструментов.		
34.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		
35.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		
36.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		
37.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		
38.	Определение затрат на изготовление проектного изделия.		
39.	Подсчет затрат на изделие.		
Раздел 4. Художественные ремесла - 9 час.			
40.	Декоративно –прикладное искусство.		
41.	Основы композиции при создании предметов ДПИ.		
42.	Законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ.		
43.	Понятие орнамента.		
44.	Создание композиции на ПК с помощью ГР.		
45.	Лоскутное шитье по шаблонам.		
46.	Изготовление образцов лоскутных узоров.		
47.	Аппликация в лоскутном шитье.		
48.	Стежка в лоскутном шитье.		
Технологии творческой и опытнической деятельности – 4 часа			
49.	Как защитить творческий проект.		
50.	Создание портфолио.		
51.	Презентация к защите творческого проекта.		
52.	Защита творческого проекта.		
<i>IV четверть – 18 час.</i>			
Раздел 5. Кулинария – 14 час.			
53.	Санитария и гигиена на кухне.		
54.	Физиология питания.		

55.	Бутерброды.		
56.	Горячие напитки.		
57.	Блюда из круп.		
58.	Блюда из бобовых и макаронных изделий.		
59.	Блюда из овощей и фруктов. Пищевая ценность овощей.		
60.	Блюда из овощей и фруктов. Механическая кулинарная обработка овощей.		
61.	Блюда из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.		
62.	Блюда из овощей и фруктов. Технология приготовления салатов из овощей.		
63.	Блюда из яиц. Пищевая ценность.		
64.	Блюда из яиц. Приготовление блюд из яиц.		
65.	Приготовление завтрака.		
66.	Сервировка стола к завтраку.		
Технологии творческой и опытнической деятельности – 4 часа			
67.	Творческий проект по разделу «Кулинария».		
68.	Организация рабочего места.		
69.	Разработка технологии изготовления изделия.		
70.	Расчет расхода продуктов. Самооценка и оценка.		

Календарно-тематическое планирование. 6 класс.

№ урока	Наименование раздела, темы уроков	Дата план.	Дата факт.
Раздел 1. Технология домашнего хозяйства- 4 часа			
1.	Интерьер жилого дома.		
2.	Интерьер жилого дома. Декоративное оформление интерьера.		
3.	Комнатные растения в интерьере.		
4.	Комнатные растения в интерьере. Разновидность комнатных растений.		
Технологии творческой и опытнической деятельности – 4 часа			
5.	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» на тему: «Оформление интерьера дома комнатными растениями».		
6.	Обоснование необходимости выполнения проекта.		
7.	Разработка вариантов оформления.		
8.	Выбор наилучшего варианта оформления.		
Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов - 22 часа			
9.	Текстильные материалы из химических волокон.		

10.	Свойства текстильных материалов из химических волокон.		
11.	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.		
12.	Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.		
13.	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:4.		
14.	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.		
15.	Моделирование швейных изделий.		
16.	Моделирование швейных изделий отрезных по линии талии.		
17.	Подготовка ткани к раскрою.		
18.	Раскрой плечевого изделия.		
19.	Ручные работы.		
20.	Швейная машина. Машинная игла.		
21.	Швейная машина. Дефекты машинной строчки и их устранение.		
22.	Виды машинных операций.		
23.	Машинные швы.		
24.	Подготовка и проведение примерки изделия. Устранение дефектов после примерки.		
25.	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукава.		
26.	Обработка среднего и плечевых швов, нижних срезов рукава.		
27.	Технология обработки срезов подкройной обтачкой.		
28.	Обработка срезов подкройной обтачкой.		
29.	Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой.		
30.	Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.		
Технологии творческой и опытнической деятельности – 8 час.			
31.	Творческий проект по разделу: «Создание изделия из текстильных и поделочных материалов».		
32.	Разработка конструкции и технологии изготовления изделия. Подбор материалов и инструментов.		
33.	Изготовление изделия с соблюдением		

	правил безопасной работы.		
34.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		
35.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		
36.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		
37.	Подсчет затрат на изготовление изделия.		
38.	Оценка и самооценка.		
Раздел 3. Художественные ремесла - 10 час.			
39.	Вязание крючком. Материалы и инструменты.		
40.	Вязание крючком. Вязание полотна рядами.		
41.	Вязание крючком по кругу.		
42.	Вязание крючком по кругу в форме квадрата.		
43.	Вязание спицами. Набор петель на спицы.		
44.	Вязание спицами. Вязание полотна лицевыми петлями.		
45.	Вязание спицами. Вязание полотна изнаночными петлями.		
46.	Вязание спицами. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.		
47.	Создание схем для вязания с помощью ПК.		
48.	Создание схем для вязания с помощью ПК. Разработка схемы жаккардового узора.		
Технологии творческой и опытнической деятельности – 8 час.			
49.	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Первоначальные идеи и выбор лучшей.		
50.	Выбор материалов и техники изготовления.		
51.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		
52.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		
53.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		
54.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		

55.	Подсчет затрат на изготовление изделия.		
56.	Защита проекта.		
Раздел 4. Кулинария – 10 час.			
57.	Технология приготовления блюд из рыбы.		
58.	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них.		
59.	Виды мяса и мясных продуктов.		
60.	Подготовка мяса к тепловой обработке.		
61.	Технология приготовления блюд из мяса.		
62.	Блюда из птицы.		
63.	Технология приготовления первых блюд.		
64.	Заправочные супы.		
65.	Приготовление обеда.		
66.	Сервировка стола к обеду.		
Технологии творческой и опытнической деятельности – 4 часа			
67.	Творческий проект по разделу «Кулинария на тему: «Приготовление праздничного обеда».		
68.	Поиск и анализ информации.		
69.	Проработка этапов выполнения проекта.		
70.	Расчет расхода продуктов, оценка и самооценка.		

Календарно-тематическое планирование. 7 класс.

№ урока	Наименование раздела, темы уроков	Дата план.	Дата факт.
Раздел 1. Технология домашнего хозяйства- 3 часа.			
1.	Освещение жилого помещения.		
2.	Предметы искусства и коллекции в интерьере.		
3.	Гигиена жилища.		
Раздел 2. Электротехника - 1 ч.			
4.	Бытовые электроприборы.		
Технологии творческой и опытнической деятельности – 2 часа.			
5.	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства » на тему: «Умный дом».		
6.			
Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов - 16 часов.			
7.	Классификация текстильных волокон животного происхождения.		

8.	Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.		
9.	Конструирование поясной одежды. Снятие мерок.		
10.	Построение чертежа прямой юбки.		
11.	Моделирование поясных изделий.		
12.	Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой поясной одежды.		
13.	Технология ручных работ.		
14.	Изготовление образцов ручных швов.		
15.	Технология машинных работ.		
16.	Изготовление образцов машинных швов.		
17.	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.		
18.	Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.		
19.	Технология обработки складок.		
20.	Изготовление образцов складок.		
21.	Подготовка и проведение примерки поясного изделия.		
22.	Технология обработки юбки после примерки.		
Технологии творческой и опытнической деятельности – 8 час.			
23.	Творческий проект по разделу: «Создание изделия из текстильных и поделочных материалов» на тему «Праздничный наряд».		
24.	Разработка конструкции и технологии изготовления изделия.		
25.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		
26.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		
27.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		
28.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		
29.	Подсчет затрат на изготовление изделия.		
30.	Оценка и самооценка.		
Раздел 3. Художественные ремесла – 18 час.			
31.	Ручная роспись тканей.		
32.	Ручная роспись тканей. Холодный батик.		

33.	Вышивка. Инструменты, материалы и приспособления для вышивания.		
34.	Технология выполнения простейших ручных швов.		
35.	Изготовление образцов ручных швов.		
36.	Вышивание счетными швами.		
37.	Изготовление образцов счетных швов.		
38.	Использование компьютера в вышивке крестом.		
39.	Художественная гладь. Белая гладь.		
40.	Владимирская гладь.		
41.	Изготовление образцов элементов владимирской глади.		
42.	Атласная гладь.		
43.	Штриховая гладь.		
44.	Швы французский узелок и рококо.		
45.	Вышивание лентами. Материалы и инструменты.		
46.	Вышивание лентами. Основные швы и стежки.		
47.	Вышивание лентами. Цветы.		
48.	Вышивание лентами. Оформление работы.		
Технологии творческой и опытнической деятельности – 14 час.			
49.	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла» на тему «Подарок своими руками». Выдвижение первоначальных идей. Выбор лучшего варианта. Проработка выбранного варианта.		
50.			
51.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		
52.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		
53.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		
54.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		
55.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		

56.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		
57.	Расчет затрат на изготовление. Оценка и самооценка.		
58.	Оценка и самооценка.		
59.	Разработка электронной презентации в программе <i>Microsoft Office Power Point</i> . Создание сценария презентации в рабочей тетради.		
60.	Разработка электронной презентации в программе <i>Microsoft Office Power Point</i> .		
61.	Защита проекта. Содержание портфолио.		
62.	Защита проекта.		
Раздел 4. Кулинария – 4 час.			
63.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.		
64.	Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки.		
65.	Сладости, десерты, напитки.		
66.	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.		
Технологии творческой и опытнической деятельности – 4 часа			
67.	Творческий проект по разделу «Кулинария на тему: «Праздничный сладкий стол».		
68.	Поиск и анализ информации.		
69.	Проработка этапов выполнения проекта.		
70.	Расчет расхода продуктов, оценка и самооценка.		

Планируемые результаты изучения предмета «Технология»

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Выпускник научится:

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

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Оценка (отметка) предметных результатов

Примерные нормы оценок знаний и умений по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся:

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;

- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

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

Оценка «1» ставится, если учащийся:

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

Примерные нормы оценок выполнения учащимися заданий и лабораторно-практических работ

Отметка «5» ставится, если учащийся:

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

Отметка «4» ставится, если учащийся:

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

Отметка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знания программного материала;
- допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «1» ставится, если учащийся:

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знания программного материала;
- отказывается выполнять задание.

Оценка практической работы

Оценка «5» ставится, если:

работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

Оценка «4» ставится, если:

работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

Оценка «3» ставится, если:

работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

Оценка «2» ставится, если:

ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Критерии оценки проекта

- Оригинальность темы и идеи проекта.
- Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
- Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
- Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
- Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
- Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
- Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Занятия по технологии проводятся на базе кабинета – мастерской.

Кабинет оснащен соответствующей наглядной информацией (инструкции по ТБ)

Рабочие места для девочек укомплектованы следующим *оборудованием*:

- Швейные машины – 9шт.,
- утюг – 1 шт.,
- оверлок – 1шт.,
- утюжильная доска – 1шт;

и *инструментами*:

ножницы, линейки, напёрстки, резец портновский, иглы швейные и машинные, сантиметровые ленты, портновские булавки, вязальные спицы и крючки.

Компьютер с комплексом обучающих программ, мультимедийный проектор.

УМК «Алгоритм успеха»

Учебники:

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология («Технология ведения дома»)

5 класс, М.: «Вентана- Граф», 2012.

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология («Технология ведения дома»)

6 класс, М.: «Вентана- Граф», 2013.

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология («Технология ведения дома») 7класс, М.: «Вентана- Граф», 2014.

Рабочие тетради:

Н.В.Синица, Н.А.Буглаева, Технология (технология ведения дома) 5 класс, М.: «Вентана- Граф», 2012.

Н.В.Синица, Технология (технология ведения дома) 6 класс, М.: «Вентана- Граф», 2016.

Н.В.Синица,Н.А.Буглаева. Технология (технология ведения дома) 7 класс, М.: «Вентана- Граф», 2017.

Методические рекомендации для учителя по предмету « Технология»;

Коллекции (натуральных волокон, искусственных волокон, тканей);

Электронные наглядные пособия.