

Рабочая программа по технологии (девочки) для 5 - 8 классов

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Технология – это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Наука включает в себя изучение методов и средств преобразования и использования указанных объектов.

Учебный процесс на занятиях по технологии строится на основе изучения организации производства товаров или услуг в процессе технологической подготовки и ориентирован на профессиональное самоопределение учащихся.

С целью учёта интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ для девочек (девушек) 5-9 классов изучается по направлению «Технология. Обслуживающий труд».

Базовыми для направления «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», « Кулинария». Кроме того, технологическая подготовка учащихся включает в себя разделы: «Технологии ведения дома», «Декоративно-прикладное творчество», «Электротехнические работы», «Черчение и графика». Раздел «Черчение и графика» изучается в процессе обучения учащихся конструированию и моделированию.

Цели изучения предмета «Технология»

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приёмами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний в самостоятельной практической деятельности.

Нормативные правовые документы, на основании которых разработана рабочая программа

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» разработана для учащихся 5-8 классов на основе следующих документов:

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 20.08.2008 № 241, от 30.08.2010 № 889, от 03.06.2011 № 1994);

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.02.2012 № 74 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утверждённые приказом Министерства образования РФ от 09.03.2004 № 1312»;

- Федерального компонента государственного стандарта общего образования, разработанного в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» (ст. 7) и Концепцией модернизации российского образования на период до 2010 года, утверждённой распоряжением Правительства Российской Федерации № 1756-р от 29 декабря 2001 г.; одобренного решением коллегии Минобрнауки России и Президиума Российской академии образования от 23 декабря 2003 г. № 21/12; утверждённого приказом Минобрнауки России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089.

- Типового положения об общеобразовательном учреждении, утверждённого постановлением Правительства РФ от 19.03.2001 г. № 196;

- Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;

- Примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2010;

- Требований к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта;

Сведения о программе

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Рабочая программа включает основные разделы примерной программы Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии по направлению «Технология. Обслуживающий труд».

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Кроме того, технологическая подготовка учащихся включает в себя разделы: «Технологии ведения дома», «Электротехнические работы», «Черчение и графика», «Декоративно-прикладное творчество».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Для реализации обязательного минимума содержания по разделу «Кулинария» в кабинете отведено место для осуществления теоретических и практических работ, используя кухонное оборудование.

В связи с перераспределением времени между разделами в программе уменьшается объём и сложность практических работ в разделах содержания по обслуживающему труду с сохранением всех составляющих минимума содержания обучения по технологии.

Информация об используемых учебниках

- Технология: Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). -3-е изд., перераб. /Под редакцией В.Д.Симоненко. –М.: Вентана-Граф, 2007

- Технология: Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – 2-е изд., перераб. /Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007

- Технология: Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). –/Под редакцией В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007

- Технология. Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений (под редакцией В.Д.Симоненко). Изд. 2-е, перераб. М.:Вентана-Граф, 2006.

Место предмета «Технология. Обслуживающий труд» в учебном плане образовательного учреждения

Учебный план ОУ отводит на уровне основного общего образования 246 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология», в том числе: в 5 - 7 классах по 2 часа в неделю, по 70 часов в год, в 8 классе – по 1 часу в неделю, 36 часов (в 5-7 классах – 2 часа в неделю, в 8 классе – 1 час в неделю).

2. Планируемые результаты изучения предмета

Личностные результаты:

освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами

освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытноэкспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность - качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
 - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Выпускник получит возможность научиться:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социальнопрофессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;

- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы - надсистемы - подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития

социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;

- разъясняет функции модели и принципы моделирования;
- создает модель, адекватную практической задаче;
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
- составляет рацион питания, адекватный ситуации;
- планирует продвижение продукта;
- регламентирует заданный процесс в заданной форме;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

3. Содержание предмета

Технология ведения дома

- 1) Интерьер жилого дома
- 2) Комнатные растения в интерьере квартиры
- 3) Гигиена жилища
- 4) Эстетика и экология жилища
- 5) Технология ремонта элементов систем водоснабжения и канализации

Электротехника

- 1) Электромонтажные и сборочные технологии
- 2) Электротехнические устройства с элементами автоматики.
- 3) Бытовые электроприборы

Семейная экономика

1) Бюджет семьи

Современное производство и профессиональное самоопределение

1) Сферы производства и разделения труда

2) Профессиональное образование и профессиональная карьера.

Кулинария

1) Санитария и гигиена на кухне

2) Бутерброды, горячие напитки

3) Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

4) Блюда из овощей и фруктов

5) Блюда из яиц

6) Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря

7) Блюда из мяса

8) Блюда из птицы

9) Заправочные супы

10) Сервировка стола

11) Блюда из молока и кисломолочных продуктов

12) Изделия из теста

Создание изделий из текстильных материалов

1). Свойства текстильных материалов

2). Конструирование швейных изделий

3). Швейная машина

4) Влажно-тепловая обработка ткани

5) Изготовление швейного изделия

Художественные ремесла

1) Основы композиции и законы восприятия света

2) Лоскутное шитье

3) Вязание крючком

4) Вязание спицами

5) Ручная роспись тканей

6) Вышивание

Технология исследовательской и опытнической деятельности

**4. Тематическое планирование по предмету
«Технология. Обслуживающий труд»**

		Количество часов по классам
--	--	------------------------------------

№ п/п	Разделы, темы				
		5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
1.	Вводный урок	1	1	1	2
2.	Технология ведения дома	1	3	2	6
	1) Интерьер жилого дома	1	1	1	
	2) Комнатные растения в интерьере квартиры		2		
	3) Гигиена жилища			1	
	4) Эстетика и экология жилища				2
	5) Технология ремонта элементов систем водоснабжения и канализации				4
3.	Электротехника			1	10
	1) Электромонтажные и сборочные технологии				3
	2) Электротехнические устройства с элементами автоматики.				3
	3) Бытовые электроприборы			1	4
4.	Семейная экономика				4
	1) Бюджет семьи				4
5.	Современное производство и профессиональное самоопределение				4
	1) Сферы производства и разделения труда				2
	2) Профессиональное образование и профессиональная карьера.				2
6.	Кулинария	16	14	7	
	1) Санитария и гигиена на кухне	2			
	2) Бутерброды, горячие напитки	2			
	3) Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	4			
	4) Блюда из овощей и фруктов	4			
	5) Блюда из яиц	2			
	6) Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря		4		
	7) Блюда из мяса		4		
	8) Блюда из птицы		2		

	9) Заправочные супы		2		
	10) Сервировка стола	2	2	1	
	11) Блюда из молока и кисломолочных продуктов			1	
	12) Изделия из теста			5	
7.	Создание изделий из текстильных материалов	26	22	29	
	1). Свойства текстильных материалов	4	2	2	
	2). Конструирование швейных изделий	6	6	8	
	3). Швейная машина	6	4	2	
	4) Влажно-тепловая обработка ткани	2			
	5) Изготовление швейного изделия	8	10	17	
8.	Художественные ремесла	8	8	14	
	1) Основы композиции и законы восприятия света	4			
	2) Лоскутное шитье	4			
	3) Вязание крючком		4		
	4) Вязание спицами		4		
	5) Ручная роспись тканей			2	
	6) Вышивание			12	
9.	Технология исследовательской и опытнической деятельности	18	22	18	10
	ИТОГО:	70	70	72	36

5 класс

№ ур ока	Содержание (разделы, темы)	Кол -во часо в	Содержание учебного материала по разделу
РАЗДЕЛ «ВВОДНЫЙ УРОК. ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ» (1 Ч)			
1	Вводный урок. Правила поведения в мастерской	1	Формирование умений построения реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: формулирование цели изучения предмета: «Технология».

	Творческая проектная деятельность.		Беседа о содержании предмета «Технология», этапах проектирования.
РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА» (1 Ч)			
2	Интерьер кухни, столовой.	1	Проблемная беседа с использованием электронных образовательных ресурсов, материал учебника о понятии «интерьер», требованиях к интерьеру, способу размещения мебели, оборудования на кухне, варианты планировки. Цветовое решение кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.
РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (4 ИЗ 16 Ч)			
3	Разработка плана размещения оборудования на кухне, столовой (эскиз)	1	Проектирование кухни с помощью ПК <i>С/р:</i> Выполнение планировки кухни в М 1:5. Контроль и самоконтроль. Разноуровневые задания. Рефлексия.
4-6	Защита проекта «Кухня моей мечты»	2	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям. Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем обсуждение и проектирование способов решения.
РАЗДЕЛ «КУЛИНАРИЯ» (16 Ч)			
7	Санитария и гигиена на кухне.	1	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, изучение материала ЭОР – беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи. СГТ к лицам, приготавливающим пищу. Хранение продуктов и готовых блюд. Безопасные приемы работы. Рефлексия.
8	Здоровое питание	1	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: пословицы о правильном питании. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины. Пищевая пирамида. Значение белков и углеводов для

			жизнедеятельности человека. Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР. <i>Самостоятельная работа</i> : составление сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: Выполнение разноуровневых заданий. Рефлексия.
9	Бутерброды и горячие напитки (2 ч)	1	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, ЭОР.
10	Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячего напитка.	1	Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления подготовка к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материала ЭОР, учебника: определение «бутерброд», «горячий напиток», типы бутербродов, технология приготовления; история чая, кофе (выращивание, сорта, технология приготовления). <i>Самостоятельная работа</i> : составление технологических карт. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
11	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч)	1	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, легенды, загадки о крупах, бобовых.
12	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение круп и бобовых, макаронных изделий в питании человека; пищевая ценность; определение злаковых растений и видов круп; технология приготовления блюд из круп, бобовых (беседа с использованием материалов учебника, ЭОР). <i>Самостоятельная работа</i> , взаимоконтроль: составление технологической карты приготовления каши. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
13	Приготовление блюд из крупы или макаронных изделий.	1	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности бригад к выполнению
14	«Приготовления блюда из макарон»	1	практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы.
15	Блюда из сырых овощей и фруктов (4 ч)	1	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.

			<p>Мотивация изучения темы: загадки об овощах. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей <i>Самостоятельная работа</i> составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей.</p> <p>Взаимопроверка домашнего задания. Рефлексия. Определение дифференцированного</p>
16	Блюда из вареных овощей	1	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: способы тепловой кулинарной обработки овощей правила тепловой кулинарной обработки, технология приготовления блюд из вареных овощей.</p>
17	Приготовление салатов сырых овощей.	1	<p>Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности бригад к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы</p>
18	Приготовление салатов из вареных овощей.	1	
19	Блюда из яиц. (2 ч)	1	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p>
20	Технология приготовления блюд из яиц	1	<p>Мотивация изучения темы: загадки о яйце. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления яиц. <i>самостоятельная работа</i>: выполнение эскизов пасхальных яиц. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.</p>

21	Сервировка стола к завтраку (2 ч) Меню завтрака.	1	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывания салфеток.
22	Воскресный завтрак моей семьи. Разработка меню	1	Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия.
РАЗДЕЛ «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (26 ч)			
23	Свойства текстильных материалов (4ч) Производство текстильных материалов. Классификация.	1	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, изучение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна; выполнение практических работ. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
24	Определение лицевой и изнаночной стороны ткани. Определение долевой нити в ткани.	1	
25	Свойства текстильных материалов.	1	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.
26	Изучение свойств тканей из хлопка и льна	1	Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме подготовка Мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в современном костюме. Определение цели проекта Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
27	Конструирование швейных изделий (6 ч)	1	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника ЭОР:
28	Снятие мерок с фигуры человека	1	определение размеров швейного изделия; правила снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок для построения чертежа фартука». Взаимоконтроль. Контроль учителя Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
29	Понятие о масштабе, чертеже и выкройки шв. изделия.	1	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.

			Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала.
30	Построение чертежа швейного изделия».	1	Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в масштабе 1:4, в натуральную величину. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Построение чертежа 1: 4, в натуральную величину». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
31	Раскрой швейного изделия	1	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.
32	Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	1	Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала. Беседа с использованием учебника: правила и приемы раскроя швейного изделия, правил безопасных приемов работы с булавками, ножницами. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
33	Швейная машина (6 ч) Швейные ручные работы.	1	Формулирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний.
34	Швейные ручные работы.	1	Актуализация по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материала учебника: устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных работ, подготовка машины к работе, намотка нижней нити, заправка нитей, выведение нижней тики наверх; неполадки в работе машинки связанные с неправильной заправкой нитей, правила безопасных приемов работы на шв. машине. <i>Самостоятельная работа:</i> подготовка швейной машины к работе. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
35	Подготовка швейной машины к работе.	1	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний.
36	Подготовка швейной машины к работе.	1	Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания, повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными приемами при машинной обработке: начало работы, поворот строчки, закрепление строчки. Назначение

			регулирующих механизмов. Неполадки, связанные с неправильной заправкой нитей. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных работ» Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
37	Приемы работы на швейной машине.	1	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний.
38	Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов».	1	Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания, повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными приемами при машинной обработке: начало работы, поворот строчки, закрепление строчки. Назначение регулирующих механизмов. Неполадки, связанные с неправильной заправкой нитей. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов» Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
39	Влажно-тепловая обработка ткани (2 ч) Влажно-тепловая обработка ткани. ТБ при работе с утюгом	1	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний.
40	Приемы влажно-тепловой обработки.	1	Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство утюга, приемы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом. Контроль. Итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
41	Изготовление швейного изделия (8 ч) Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне».	1	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний.
42	Технология изготовления швейного изделия.	1	Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Определение цели проекта, выполнение обоснования проекта. Беседа с использованием материалов учебника: технология пошива фартука, юбки, салфетки. Профессия закройщик –портной. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение моделирования фартука. Контроль моделирования. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
43	Обработка накладного кармана.	1	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.
44	Соединение кармана с фартуком	1	Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний.

			Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки накладного кармана. Выполнение самостоятельной работы «Обработка накладного кармана», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
45	Технология обработки срезов швейного изделия.	1	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний.
46	Обработка нижнего и боковых срезов фартука в подгибку с закрытым срезом.		Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Обработка нижнего и боковых срезов фартука», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
47	Обработка пояса.	1	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний.
48	Обработка верхнего среза фартука поясом.	1	Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки верхнего среза фартука, изготовление мягкого пояса, кулиски. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса», обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке) контроль и самоконтроль по представленным критериям. Рефлексия.
РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (2 ИЗ 16 Ч)			
49-50	Защита проекта: «Фартук для работы на кухне» (2 ч)	2	Формирование у учащихся способностей рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Рефлексия.
ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8 ч)			
51	Лоскутное изделие для кухни, столовой.	1	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивации к учебной деятельности. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной
52	Декоративно-прикладное искусство	1	

			ситуации и моделировании этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды декоративно-прикладного искусства народов России (региона). Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. «Мозговой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы проектной деятельности. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
53	Основы композиции и законы восприятия света при создании ДПИ. Создание композиции.	1	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: видах, правилах и средствах композиции. Составление плана реализации проекта. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение эскизов стилизованных изображений. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
54	Понятие орнамента. Цветовые сочетания в орнаменте.	1	Формулирование цели урока. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, символика, цветовые сочетания в орнаменте. Выполнение орнаментальной композиции для изделия из лоскутов. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
55	Лоскутное шитье (4 ч)	1	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.
56	Технологии лоскутного шитья.	1	Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история лоскутного шитья, его виды и технологии. Определение техники лоскутного шитья, наиболее отвечающей замыслу проектного изделия. Изучение технологии, изготовление шаблонов. Контроль и самоконтроль. Выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
57	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. (изготовление лоскутного изделия)	1	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история лоскутного шитья, его виды и технологии. Определение техники лоскутного
58	Практическая работа Узор «спираль», «изба», изготовление образцов лоскутных узоров.	1	

			шитья, наиболее отвечающей замыслу проектного изделия. Изучение технологии, изготовление шаблонов. Контроль и самоконтроль. Выполнение разноуровневых заданий. Определеление дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (12 Ч)			
59	Лоскутное шитье.	1	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Актуализация знаний о технологиях изготовлений изделий из лоскутов, повторение правил ТБ на шв. машине. Контроль и самоконтроль. Рефлексия.
60	Обоснование проекта	1	
61-64	Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия».	4	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.
65-66	Подготовка проекта к защите	2	Формирование у учащихся умений у осуществления контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия, расчет стоимости затрат)
67-70	Защита проекта: «Лоскутное изделие для кухни». Итоговое занятие	4	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения. Анализ достоинств и недостатков проектов. Итоговое занятие
		70	

6 класс

№	Содержание (разделы, темы)	Кол-	Содержание учебного материала по разделу
---	----------------------------	------	--

ур ока		во часо в	
1	Вводный урок	1	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Правила безопасного труда при работе в кабинете технологии.
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (3 ч.)			
2	Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч) Интерьер жилого дома.	1	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
3	Тема «Комнатные растения в интерьере» (2 ч) Комнатные растения в интерьере.	1	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник.
4	Разновидности, технологии выращивания комнатных растений (Пр.р.).	1	
РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (2 ИЗ 20 Ч)			
5	Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома».	1	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулирование цели и проблемы проекта (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения.
6	Защита проекта «Интерьер жилого дома».	1	
РАЗДЕЛ «КУЛИНАРИЯ» (14 Ч)			
7	Тема «Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря» (4 ч) Технология первичной обработки рыбы.	1	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов
8	Приготовление блюд из рыбы (Пр.р.)	1	
9	Блюда из нерыбных продуктов моря	1	
10	Приготовление блюда из	1	

	морепродуктов (Пр.р.)		моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов
11	Тема «Блюда из мяса» (4 ч) Технология первичной и тепловой обработки мяса.	1	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
12	Технология приготовления блюд из мяса.	1	
13	Приготовление блюда из мяса (Пр.р.)	1	
14	Определение качества мясных блюд (Пр. р.)	1	
15	Тема «Блюда из птицы» (2 ч) Блюда из птицы.	1	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы
16	Приготовление блюда из птицы (Пр. р.)	1	
17	Тема «Заправочные супы» (2 ч.) Заправочные супы.	1	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах
18	Приготовление заправочного супа (Пр.р.)	1	
19	Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч.) Приготовление обеда	1	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
20	Сервировка стола к обеду (Пр. р.)	1	
РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (2 ИЗ 20 Ч)			

21	Творческий проект по разделу «Кулинария».	1	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, оценивать по обоснованным критериям. Повторение «Правил безопасной работы на кухне», технологии приготовления супа, салата, блюд из птицы, рыбы. Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы
22	Защита проекта по разделу «Кулинария».	1	
РАЗДЕЛ «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (22 Ч)			
23	Тема: Свойства текстильных материалов (2 ч.) Текстильные материалы из химических волокон.	1	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
24	Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон	1	
25	Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч) Определение размеров фигуры человека.	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.
26	Снятие мерок.		
27	Построение основы чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.		
28	Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом (Пр. р.).		
29	Тема «Моделирование швейных изделий» (2 ч.) Моделирование плечевой одежды.	1	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
30	Моделирование, подготовка выкроек к раскрою (пр. р.)	1	
31	Тема «Швейная машина» (4 ч.) Дефекты машинной строчки.	1	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней

32	Приспособления к швейной машине.	1	<p>нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Выполнять обметывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладеть безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц</p>
33	Виды машинных операций.	1	
34	Изготовление образцов машинных работ	1	
35	Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч) Раскрой плечевой одежды.	1	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника о правилах и приемах раскроя швейного изделия, технологии дублирования деталей клеевой прокладкой, о правилах безопасных приемов работы с булавками, ножницами, с утюгом. Выполнение практической работы «Раскрой плечевого швейного изделия». Самооценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>
36	Раскрой швейного изделия (пр. р.)	1	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника о правилах и приемах ручных работ, правилах безопасной работы с ручной иглой, ножницами. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>
37	Ручные швейные работы, технология дублирования деталей.	1	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника о правилах и приемах ручных работ, правилах безопасной работы с ручной иглой, ножницами. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>
38	Изготовление образцов ручных работ	1	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Знакомство с основными правилами подготовки изделия к примерке, со способами устранения дефектов, Выполнение практической работы «Подготовка к примерке и примерка изделия»</p>
39	Технология обработки мелких деталей.	1	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала.</p>
40	Обработка мелких деталей (Пр.р.)	1	
41	Подготовка и проведение примерки изделия	1	<p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала.</p> <p>Знакомство с основными правилами подготовки изделия к примерке, со способами устранения дефектов, Выполнение практической работы «Подготовка к примерке и примерка изделия»</p>
42	Примерка изделия	1	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p>
43	Технология изготовления плечевого изделия.	1	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p>

44	Обработка плечевого изделия (Пр.р.)	1	Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Знакомство с образцами обработки горловины. Беседа с использованием материалов учебника о способах обработки горловины подкройной обтачкой, косой бейкой, повторение последовательности выполнения обтачного и стачного швов. Знакомство с технологией обработки боковых срезов швейного изделия, повторение изученного в 5 классе: виды краевых швов, технология выполнения. Выполнение второй примерки изделия, корректировка выявленных дефектов. Знакомство с технологией обработки нижнего среза швейного изделия. Выполнение практической работы. Контроль и самоконтроль по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (8 ИЗ 20 Ч)			
45	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	1	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик
46	Обработка среднего, плечевых срезов, нижних срезов рукавов (Пр.р.)	1	
47	Подготовка обтачек к обработке горловины	1	
48	Обработка горловины проектного изделия(Пр.р.)	1	
49	Обработка боковых и нижнего срезов изделия(Пр.р.).	1	
50	Окончательная отделка плечевого изделия(Пр.р.).	1	
51	Защита творческого проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» (Пр.р.).	1	
52	Демонстрация моделей (Пр.р.).	1	
РАЗДЕЛ «ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла» (8 Ч)			
53	Тема «Вязание крючком» (4 ч.) Материалы и инструменты для вязания.	1	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее

54	Основные виды петель для вязания крючком, вязание полотна (Пр.р.).	1	интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания
55	Вязание крючком по кругу.	1	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания. Беседа с использованием материалов учебника, дидактического материала о способах вязания по кругу (круг, квадрат, шестиугольник). Выполнение образцов вязания. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания
56	Выполнение плотного вязания по кругу (Пр.р.).	1	
57	Тема «Вязание спицами» (4 ч.) Вязание спицами узоров из лицевых изнаночных петель.	1	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК
58	Выполнение образцов вязок лицевыми, изнаночными петлями.	1	
59	Вязание цветных узоров.	1	Создавать схемы для вязания с помощью ПК. Вязать спицами образцы цветных узоров. Находит и представлять информацию о северном цветном узором вязания. Знакомиться с профессией художник в области декоративно-прикладного искусства
60	Разработка схемы жаккардовых узоров.	1	
РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (10 ч.)			
61	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	1	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
62	Разработка схемы вязания	1	
63	Технологический этап проекта по вязанию.	1	
64	Изготовление вязаного изделия.	1	
65	Подготовка к защите творческого проекта	1	
66	Разработка электронной презентации	1	
67	Оформление портфолио.	1	
68-	Защита творческого проекта	3	

70			
		70	

7 класс

№ урока	Содержание (разделы, темы)	Кол-во часов	Содержание учебного материала по разделу
РАЗДЕЛ «ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ» (1 Ч)			
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Творческие, проектные работы	1	Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Ознакомление с основными разделами программы обучения. Организация труда на рабочем месте. Определение знаний, умений, материалов, оборудования, необходимых для выполнения проектов в 7 классе. Разработка требований для качественного выполнения конечного выполнения продукта проекта, включающих: определение типа изделия; пожелания конечного потребителя рынка; функциональное назначение изделия. Проектирование и изготовление декоративно-прикладных изделий, поясных швейных изделий.
РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА» (2 Ч)			
2	Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (1 ч) Освещение, интерьер жилого помещения.	1	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. <i>Предметы искусства и коллекции в интерьере</i> . Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».
3	Тема «Гигиена жилища» (1ч) Гигиена жилища	1	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.
РАЗДЕЛ «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА» (1 Ч)			
4	Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч.) Бытовые электроприборы	1	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания

микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

РАЗДЕЛ «КУЛИНАРИЯ» (7 Ч)

5	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1	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 Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.
6	Изделия из жидкого теста.	1	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.
7	Виды теста и выпечки.	1	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер Приготовление изделий из пресного слоёного или песочного теста.
8	Сладости, десерты, напитки.	1	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер Приготовление сладких блюд и напитков.
9	Сервировка сладкого стола.		Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила

10	Праздничный этикет.	1	поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.
11	Проект «Праздничный сладкий стол»	1	
РАЗДЕЛ «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (29 Ч)			
12	Тема: Свойства текстильных материалов(2 ч.) Свойства текстильных материалов животного происхождения.	1	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств
13	Определение сырьевого состава тканей (Пр.р.).	1	
14	Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч) Конструирование поясной одежды.	1	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.
15	Снятие мерок (Пр.р.).	1	
16	Построение чертежа прямой юбки	1	
17	Построение чертежа прямой юбки (Пр.р.)	1	
18	Тема «Моделирование швейных изделий» (4 ч.) Моделирование поясной одежды.	1	
19	Получение выкройки из журнала мод	1	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 Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
20	Моделирование выкройки проектного изделия (Пр.р.).	1	
21	Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою (Пр.р.).	1	

22	Тема «Швейная машина» (2 ч.) Швейная машина: уход, приспособления	1	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.
23	Уход за швейной машиной: чистка и смазка (Пр.р.)	1	
24	Тема «Технология изготовления швейных изделий» (17ч) Раскрой поясной одежды.	1	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.
25	Раскрой проектного изделия (Пр.р.)	1	Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.
26	Дублирование деталей пояса.	1	Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой.
27	Раскрой деталей для образцов.	1	Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом.
28	Технология ручных работ.	1	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.
29	Изготовление образцов ручных швов (Пр.р.)		
30	Технология машинных работ.	1	Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды.
31	Изготовление образцов машинных швов (Пр.р.).	1	Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.
32	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой- молнией.	1	Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия.
33	Обработка среднего шва юбки с застёжкой- молнией (Пр.р.)	1	Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия Раскрой проектного изделия.
34	Подготовка и проведение примерки поясного изделия.	1	Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

			<p>Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.</p> <p>Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.</p> <p>Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.</p>
35	Технология обработки юбки после примерки.	1	
36	Проект «Праздничный наряд». Обработка вытачек (Пр.р.).	1	
37	Обработка боковых срезов (Пр.р.). Проект «Праздничный наряд».	1	
38	Обработка верхнего среза (Пр.р.).	1	
39	Обработка нижнего среза (Пр.р.).	1	
40	Окончательная влажно-тепловая обработка юбки (Пр.р.).	1	

РАЗДЕЛ «ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА» (14 ч.)

41	Тема «Ручная роспись тканей» (2 ч.) Ручная роспись тканей.	1	<p>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</p> <p>Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.</p>
42	Роспись ткани в технике холодного батика.	1	
43	Тема «Вышивание» (12 ч.) Ручные стежки и швы.	1	<p>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</p> <p>Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.</p>
44	Выполнение образцов швов (Пр.р.).	1	
45	Вышивание счетными швами.	1	
46	Выполнение образца вышивки швом крест (Пр.р.).	1	
47	Использование компьютера в вышивке крестом.	1	

48	Создание схемы для вышивки.	1	Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.
49	Вышивание по свободному контуру.	1	
50	Выполнение образцов вышивки гладью (Пр.р.).	1	
51	Швы французский узелок и рококо.	1	
52	Выполнение образцов вышивки (Пр.р.).	1	
53	Вышивка лентами.	1	
54	Выполнение образцов вышивки лентами (Пр.р.).	1	

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (14 Ч)

55	Подготовительный этап проекта «Подарок своими руками».	1	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p> <p>проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Творческий проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».</p> <p>Составление портфолио и разработка электронной презентации.</p> <p>Презентация и защита творческого проекта.</p> <p><i>Варианты творческих проектов:</i> «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.</p>
56	Разработка первоначальных идей.	1	
57	Выбор лучшего варианта проекта.	1	
58	Выбор материалов и инструментов.	1	
59	Разработка технологической карты.	1	
60	Выполнение проекта по технологической карте.	1	
61	Выполнение проекта по индивидуальному плану.	1	
62	Продолжение работы над проектом.	1	
63	Выполнение проектной работы.	1	
64	Окончательная отделка проектной работы.	1	
65	Подготовка к защите творческого проекта.	1	

66	Оформление пояснительной записки	1	
67	Защита проекта «Подарок своими руками».	1	
68-70	Проведение выставки работ	3	
		70	

8 класс

№ ур ока	Содержание (разделы, темы)	Кол- во часов	Содержание учебного материала по разделу
1-2	Вводный урок	2	Знакомиться с правилами внутреннего распорядка мастерской, организацией труда и оборудованием на рабочем месте. Выполнить технологическую карту учета практических работ в рабочей тетради. Знакомиться с правилами безопасности труда, с инструкциями по охране труда в кабинете «Технология».
РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА» (6 ч.)			
3	Тема «Эстетика и экология жилища» (2ч.) Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском доме. Т/Б.	1	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. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды
4	Современные фильтрации воды. Т/Б.	1	Изучение конструкции водопроводных смесителей.
5	Технология ремонта элементов систем водоснабжения и канализации (4ч.) Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Т/Б.	1	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт.

6	Система канализации в доме. Устройство сливных бачков различных типов. Т/Б.	1	Способы монтажа кранов, вентилях и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов. Приёмы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ.
7	Способы монтажа кранов, вентилях и смесителей. Т/Б.	1	Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Изучение конструкции типового смывного бачка (на учебном стенде). Изготовление троса для чистки канализационных труб.
8	Приемы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ. Т/Б.	1	Разборка и сборка запорных устройств системы водоснабжения со сменными буксами (на лабораторном стенде).
РАЗДЕЛ «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА» (10 Ч)			
9	Электромонтажные и сборочные технологии. (3 ч) Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Т/Б.	1	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 её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ.
10	Виды проводов. Приемы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Т/Б.	1	Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.
11	Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ. Т/Б	1	Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. Находить и представлять информацию о электрическом токе, о видах источников тока, об электрической цепи, о видах проводов. Изучать приемы монтажа и соединений установочных проводов. Знакомиться с профессиями электромонтажных работ.
12	Электротехнические устройства с элементами автоматики. (3 ч) Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Т/Б.	1	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. Понятие о преобразовании неэлектрических величин в
13	Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников	1	

	электрической энергии. Т/Б.		электрические сигналы. Виды датчиков (механические, контактные, реостат), биметаллические реле. Понятие об автоматическом контроле и о регулировании. Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроприборами. Знакомиться с принципами работы автоматических предохранителей, бытовых приемников, Изучать принципы работы счетчиков. Находить информацию о влиянии электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.
14	Работа счетчика электрической энергии. Пути экономии электрической энергии. Т/Б. Виды и назначения автоматических устройств. Т/Б.	1	
15	Бытовые электроприборы. (4ч) Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Т/Б.	1	Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Характеристики бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быту.
16	Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Т/Б.	1	Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.
17	Общие сведения о бытовых микроволновых печах, холодильников и стиральных машин об их устройстве и о правилах эксплуатации. Т/Б.	1	Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин
18	Цифровые приборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Т/Б.	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях электронагревательных приборов, о принципах работы микроволновых печей, холодильниках и стиральных машин Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.
РАЗДЕЛ «СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА» (4 Ч)			
19	Бюджет семьи (4ч.) Технология построения семейного бюджета. Т/Б.	1	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина на одного человека и семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи.

20	Минимальные и оптимальные потребности. Т/Б.	1	Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки.
21	Технология совершения покупок. Т/Б.	1	Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.
22	Технология ведения бизнеса. Т/Б.	1	Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Изучать потребности членов семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучать отдельные положения 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)			
23	Сферы производства и разделения труда. (2ч.) Сферы и отрасли современного производства. Т/Б.	1	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.
24	Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Т/Б.	1	Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.
25	Профессиональное образование и профессиональная карьера. (2ч.) Роль профессии в жизни человека. Т/Б.	1	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.
26	Здоровье и выбор профессии. Т/Б.	1	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

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (8 Ч)

27	Исследовательская и созидательная деятельность(8ч.) Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Т/Б.	1	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта
28	Последовательность проектирования. Т/Б.	1	
29	Банк идей.	1	
30	Обоснование темы творческого проекта.	1	
31	Разработка нескольких вариантов решения проблемы.	1	
32	Выполнение проекта и анализ результатов работы. Т/Б	1	
33	Оформление пояснительной записки и проведение презентации. Т\Б.	1	
34-36	Защита творческого проекта Оценка проекта.Т/Б	3	

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

1. *Технология*. 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ Н.В. Синицина ,П. С. Самородский, ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2013.
2. *Технология*. 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Синицина. , В.Н. Правдюк ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2010.
3. *Технология*. 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, В. Д. Симоненко., Н.В. Синицина; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2013.
4. *Технология* : 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ Б. А. Гончаров [и др.]; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2007.
5. *Технология*. Обслуживающий труд : 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Ю. В. Крупская [и др.] ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2010.
6. *Симоненко, В. Д.* Технология. Технический труд : 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А. Т. Тищенко, П. С. Самородский ; под ред. В. Д. Симоненко. -М. : Вентана-Граф, 2010.
7. *Технология*. Обслуживающий труд : 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Ю. В. Крупская [и др.] ; под ред. В.

Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2010.

8. *Самородский, П. С.* Технология. Технический труд : 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / П. С. Самородский, А. Т. Тищенко, В. Д. Симоненко ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2010.

9. *Технология.* Обслуживающий труд : 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица [и др.]; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2010.

10. *Самородский, П. С.* Технология. Технический труд : 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / П. С. Самородский, А. Т. Тищенко, В. Д. Симоненко ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2010.

Дополнительная литература для учителя

1. Арефьев И.П., «Занимательные уроки технологии для девочек» / И.П. Арефьева – М: Школьная пресса 2005.
2. Бешенков А.К. Технология. Методика обучения технологии. 5–9 кл: Метод. Пособие / А.К. Бешенков, А.В. Бычков, В.М. Казакевич – М.: Дрофа, 2007
3. Глазырина Е.А. Развитие познавательной активности школьника. /Е.А. Глазырина// Школа и производство.-2008.-№5-с.50.