

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета
Технология
направление «Технологии ведения дома»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Планируемые результаты освоения рабочей программы ООО «Технология. Технологии ведения дома»

5 класс

Личностные:

У обучающегося будут сформированы:

- проявление познавательного интереса и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Обучающийся получит возможность для формирования:

- *компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;*
- *морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учета позиции партнеров в общении, ориентации на их мотивы и чувства, устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям;*
- *установку на здоровый образ жизни и реализации в реальном поведении и поступках;*
- *эмпатии как осознанного понимания чувств других людей и сопереживания им, выражающихся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.*

Метапредметные:

У обучающегося будут сформированы:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость;
- оценка результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- самостоятельное выполнение различных творческих проектных работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
- осуществление поиска информации с использованием ИКТ;
- выбор наиболее эффективных способов решения поставленных задач;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, саморегуляция, рефлексия).

Обучающийся получит возможность для формирования:

- *адекватно воспринимать предложения учителей, товарищей, родителей и других людей по исправлению допущенных ошибок;*
- *устанавливать соответствие полученного результата поставленной цели;*
- *стабилизация эмоционального состояния для решения различных задач.*
- *поиск и выделение необходимой информации из различных источников в разных формах (текст, рисунок, таблица, диаграмма, схема);*
- *сбор информации (извлечение необходимой информации из различных источников; дополнение таблиц новыми данными;*
- *обработка информации (определение основной и второстепенной информации);*
- *слушать собеседника;*
- *определять общую цель и пути ее достижения;*
- *осуществлять взаимный контроль,*
- *адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих,*
- *оказывать в сотрудничестве взаимопомощь;*
- *аргументировать свою позицию и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности,*

Предметные

Обучающийся научится:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, определять меню завтрака, обеда и ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых продуктов;
- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;
- овладеет навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека, строить чертеж простых поясных изделий;
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры, проводить примерку;
- шить фартук;
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;
- составлять памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществлять сборку моделей с помощью по инструкции;
- осуществлять выбор товара в модельной ситуации;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- различать основные технологические понятия и характеристики;

Обучающийся получит возможность научиться:

- *заготавливать на зиму овощи и фрукты;*
- *владеть трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;*
- *составлять жизненные и профессиональные планы;*
- *планировать бюджет домашнего хозяйства;*
- *понимать назначение различных швейных изделий*

6 класс

Личностные:

У обучающегося будут сформированы:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-практической деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;

- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное принятие своей этнической идентичности);

Обучающийся получит возможность для формирования:

- реализации творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развития готовности к самостоятельным действиям;
- развития трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Метапредметные:

У обучающегося будут сформированы:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- моделирование изделий и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска и отбора информации с использованием ИКТ;
- выбор наиболее эффективных способов решения поставленных задач;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, саморегуляция., рефлексия)

Обучающийся получит возможность для формирования:

- концентрации воли для преодоления интеллектуальных затруднений и физических препятствий;

- объективной оценки своего вклада в решение общих задач коллектива;
- аргументированной защиты в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- навыков поиска и выделения необходимой информации из различных источников в разных формах (текст, рисунок, таблица, диаграмма, схема);
- навыков сбора информации (извлечение необходимой информации из различных источников; дополнение таблиц новыми данными;
- интерпретации информации (структурировать; переводить сплошной текст в таблицу, презентовать полученную информацию, в том числе с помощью ИКТ);
- определять общую цель и пути ее достижения;
- осуществлять взаимный контроль;
- оказывать в сотрудничестве взаимопомощь.

Предметные

Обучающийся научится:

- характеризовать общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- различать общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- обосновывать требования к качеству готовых блюд, правила подачи блюд к столу;
- различать общие сведения о роли рыбных блюд в питании человека, определять доброкачественность рыбы, оттаивать её, готовить блюда, определять их готовность и подавать к столу;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы;
- подготавливать ткань к раскрою, выполнять раскрой изделия, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения.
- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине; выполнять на универсальной швейной машине обтачные швы;
- читать и строить чертёж плечевого швейного изделия, выполнять моделирование с цельнокроёным рукавом, подготавливать выкройку к раскрою;
- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

Обучающийся получит возможность научиться:

- понимать влияние на качество пищевых продуктов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.д.;
- определять признаки доброкачественности рыбы, правила оттаивания, первичная обработка рыбы, блюда из рыбы;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

- *разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями;*
- *анализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;*
- *диагностировать результат познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показаниям;*
- *овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов;*
- *овладеть навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий;*
- *овладеть элементами навыков ведения домашнего хозяйства;*
- *познакомиться с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.*

7 класс

Личностные:

У обучающегося будут сформированы:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);

Обучающийся получит возможность для формирования:

- *проявления технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;*
- *осознания необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;*
- *экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);*
- *самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.*

Метапредметные

У обучающихся будут сформированы:

- 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;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- составление технологической карты изготовления изделия;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- осуществление поиска информации с использованием ИКТ;
- выбор наиболее эффективных способов решения поставленных задач;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- владение способами разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), , дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект, бюджет проекта.
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

Обучающийся получит возможность для формирования:

- *целеполагания и построения жизненных планов во временной перспективе;*
- *самоорганизация учебной деятельности (планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляции;*
- *обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий выполняемых технологических процессах.*
- *диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;*
- *объективная оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;*
- *знание способов продвижения продукта на рынке*
- *соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;*
- *умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;*

Предметные:

Обучающийся научится:

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризовать профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;

- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризовать профессии в сфере информационных технологий;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризовать профессии в сфере информационных технологий;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающих автоматизированные производства, приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- производить оценку технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- осуществлять подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- планированию технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд;
- технологии приготовления изделий из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста;
- технологии приготовления сладких блюд и десертов,
- способам заготовки продуктов: приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов;
- выполнять сравнительную характеристику тканей из химических и натуральных волокон;
- осуществлять оценку и выбор тканей в зависимости от волокнистого состава и вида одежды;
- объяснять понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- выполнять на универсальной швейной машине технологические операции с использованием различных приспособлений;
- понимать виды соединений деталей в узлах механизмов и машин;
- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления интерьера прихожей и детской комнаты, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- выполнять необходимые измерения для построения чертежа плечевого изделия;
- выполнять конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроёным рукавом;
- владеть приемами технологической обработки плечевого изделия;
- точности движений при выполнении различных технологических операций;
- планированию и выполнению технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке плечевого изделия;
- выполнять творческие проектные действия с элементами исследования;
- выявление допущенных ошибок в процессе изготовления изделий и обоснование способов их исправления;
- публичной презентации и защите проекта изделия, продукта труда или услуги;
- выполнять расчет себестоимости продукта труда;
- разработке вариантов рекламы выполненного объекта или результата труда;
- соблюдению трудовой и технологической дисциплины;
- традиционным видам рукоделия и декоративно-прикладного творчества народов, проживающих на территории Южного Урала. Виды счетных швов;

- технологии выполнения счетных швов: роспись, крест, набор;
 - осуществлять выбор средств знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
 - проанализировать опыт разработки проекта;
 - выполнять примерную экономическую оценку возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
 - соблюдению норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
 - оценивать способность и готовность к труду в конкретной деятельности;
 - осознавать ответственность за качество результатов труда;
 - развивать стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;
 - поддерживать нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;
 - приемам безопасной эксплуатации электроосветительных и электронагревательных приборов;
- соблюдению трудовой и технологической дисциплины;

Обучающийся получит возможность научиться:

- составлять кинематические схемы движения механизмов и узлов;
- владению методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа плечевого изделия;
- приемам безопасной замене гальванических элементов питания
- способам научной организации труда, формам деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре производства;
- применению элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- достижению необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- дизайнерскому проектированию изделия;
- художественному моделированию изделия и оптимальному планированию работ;
- умению сочетать образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности;
- умению работать в группах для выполнения проекта с учетом общности интересов;
- обосновывать критерии и показатели качества промежуточных и конечных результатов труда;

8 класс

Личностные:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;

- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);

Обучающийся получит возможность для формирования:

- *проявления технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;*
- *осознания необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;*
- *экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);*
- *самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;*

Метапредметные

- 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;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- осуществление поиска информации с использованием ИКТ;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы с элементами исследования;
- выбор наиболее эффективных способов в решении поставленных задач;
- отражение своей деятельности в творческо-исследовательском проекте;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Обучающийся получит возможность для формирования:

- *диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;*
- *объективная оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;*

- умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

Предметные

Обучающийся научится:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами, приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности;
- называть характеристики современного рынка труда, описывать цикл жизни профессии, характеризовать новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях Уральского региона;
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- отбирать материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям, перечислять и характеризовать виды технической и технологической документации;
- характеризовать 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);
- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами;
- характеризовать тенденции развития социальных технологий в 21 веке, профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
- владеть кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применять общенаучные знания по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- выполнять классификацию видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- определять факторы, влияющие на обмен веществ;
- выполнять расчет калорийности блюд при составлении суточного меню, с учетом здоровья сберегающего фактора членов семьи;
- различным способом тепловой обработки птицы;
- технологии приготовления блюд национальной кухни в соответствии с традициями жителей Уральского региона;
- способам сервировки стола с учетом ситуации и правилам этикета;
- понимать и конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона изделия, способы моделирования брюк. Виды художественного оформления брюк и их производных;. Выбор модели и её моделирование с учетом особенностей фигуры;
- использовать знание зрительных иллюзий в одежде;
- владеть приемами конструирования и моделирования брюк;
- выполнять корректировку выкройки из журналов мод с учетом особенностей фигуры;
- владеть приемами технологической обработки брючных изделий;

- точности движений при выполнении различных технологических операций;
- выявлять допущенные ошибки в процессе изготовления изделий и обосновывать способы их исправления;
- проектированию последовательности операций и составлению операционной карты изготовления изделия
- выполнять творческие - исследовательские проекты
- распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владеть кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- проводит контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям;
- выполнять расчет себестоимости продукта труда;
- выявлять допущенные ошибок в процессе труда и обосновать способы их исправления;
- публично представлять презентацию и защиту проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разъяснять функции модели и принципы моделирования;
- выполнять экономическое оценивание возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
- разрабатывать вариант рекламы выполненного объекта или результата труда;
- соблюдать трудовую и технологическую дисциплины;
- понимать условные обозначения, применяемые в технике «Вязание крючком».
- владеть технологией выполнения различных видов петель
- составлять бюджет семьи и рационально планировать расходы;
- стремлению к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;
- давать характеристику распространенным технологиям ремонта и отделки жилых помещений;
- осуществлять подбор бытовых электроприборов по их мощности;

Обучающийся получит возможность научиться:

- анализировать опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- анализировать опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- развить образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности;
- разработки вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- оценивать возможную прибыль с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
- проводить анализ объявлений, вакансий на рынке труда и сфере услуг.

Планируемые результаты освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования по предмету «Технология. Технологии ведения дома» за курс 5-8 класс

Планируемые результаты освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования по предмету «технология. Технологии ведения дома» разработаны в соответствии с приказом № 1577 в редакции от 31.12.2015 г « Об изменениях внесённых ФГОС основного общего образования» основными задачами реализации содержания основного общего образования являются: формирование опыта как основы обучения и познания, осуществление поисково-аналитической деятельности для практического решения прикладных задач с использованием знаний, полученных при изучении других предметов, формирование первоначального опыта практической преобразовательной деятельности.

Личностные результаты:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и

дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- начальное овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, чтения технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

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

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;

- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;


- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

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

 *в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

 *в физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Электротехника»

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы,

различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

2. Содержание курса

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы, а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. В разделе «Технологии творческой и опытнической деятельности» обучающиеся изучают: понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах, цель и задачи проектной деятельности, составные части годового творческого проекта, этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

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

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства. При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда

Для реализации национально – региональных этнических особенностей региона в содержании программы отведено 30% учебного времени, что составляет в 5-8 классах 10 учебных часов в год. Реализуется путём изучения основного материала предмета

«Технология» в рамках основных разделов программы в сочетании с изучением региональных особенностей Челябинской области и Уральского региона.

5 класс

Вводное занятие 2ч.

Содержание и задачи курса «Культура дома. Технология обработки ткани и пищевых продуктов». Экологические проблемы природы, общества, человека. Способы их разрешения. Негативные последствия влияния хозяйственной деятельности человека на окружающую среду и на здоровье человека. Экология жилого дома. Влияние электромагнитных полей на здоровье человека. Бытовые электроприборы. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.

Раздел «Кулинария» - 14 ч.

Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении.

Витамины, их состав и химическая природа. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ. Классификация витаминов. Витаминоподобные вещества. Содержание витаминов пищевых продуктах. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах.

Блюда из сырых овощей

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, листовые, пряные, луковые, тыквенные, томатные, бобовые. Грибы.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения и способы кулинарного использования. Влияние состояния окружающей среды на качество овощей.

Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Качество воды. Способы ее очистки. Экономия воды.

Первичная обработка овощей. Санитарные условия первичной обработки овощей. Назначение и правила первичной обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы размораживания быстро замороженных овощных полуфабрикатов. Причины потемнения картофеля и способы предотвращения потемнения. Способы и формы нарезки. Ознакомление с назначением и кулинарным использованием различных форм нарезки овощей. Первичная обработка листовых, луковых и пряных овощей (переборка, зачистка, удаление корешков, загнивших и желтых листьев, промывка, нарезка).

Особенности первичной обработки тыквенных, томатных и капустных овощей. Способы и безопасные приемы шинкования капусты.

Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей. Механизация обработки овощей на производстве и в быту. Правила обработки, обеспечивающие сохранение

цвета овощей и содержания в них витаминов. Порядок обработки сульфитированного картофеля.

Приготовление блюд из свежих овощей

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени, изготовление цветов и других украшений из овощей.

Блюда из яиц

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц водоплавающих птиц (гусей, уток и др.). Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Сервировка стола к завтраку. Способы крашения яиц к Пасхе (в шелухе от луковиц, в листьях молодой березы, в лоскутках линяющей ткани, химическими красителями). Подготовка яиц к покраске. Время крашения.

Практическая работа. Приготовление двух блюд из яиц.

Бутерброды, горячие напитки

Бутерброды. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов.

Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе».

Применение кондитерского мешочка для укладывания масляных смесей на бутерброды.

Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере.

Использование вместо хлеба выпечки из слоеного теста. Применение пластмассовых вилочек и шпажек в бутербродах канапе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.). Способы заваривания чая и трав.

Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Гигиена девушки. Косметика

Гигиенические требования по уходу за кожей, волосами, ногтями. Основные сведения об уходе за нормальной кожей. Средства ухода за кожей. Особенности ухода за сухой и жирной кожей.

Средства борьбы с потливостью. Воспалительные гнойничковые угри. Уход за кожей, пораженной угрями. Положительное и отрицательное воздействие солнечного загара.

Профилактическая защита кожи. Знакомство с профессией врача-косметолога.

Раздел «Художественные ремёсла» - 16 ч.

«Декоративно-прикладное искусство»

Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам

«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов

Лоскутная пластика

Декоративное искусство как неограниченная возможность реализации творческого начала каждой личности. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Использование при изготовлении предметов художественных промыслов повсеместно распространенных материалов: ткани, нитки, дерево, кость и др. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, накрахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку). Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания прихватки. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. Практические работы: Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежков. Примерный перечень практических работ. Изготовление образцов из ткани со строчками, выполненными прямыми стежками.

История вышивки. Виды швов.

Традиции края в вышивке, вязании, плетении, ковроткачестве, росписи по дереву и тканям, резьбе по дереву и кости и др. Знакомство с творчеством народных умельцев старшего поколения своего края, области, села.

Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми в традиционных художественных ремеслах.

Правила работы с ножницами, иглами, булавками.

Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства. Первые дошедшие до нас образцы вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 34ч.

Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Понятие о хлопко-сырце и хлопке-волокне. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Действие на них щелочей, кислот, света, температуры и т. д.

Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Краткие сведения о прядильных машинах. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические (прочность, сминаемость), гигиенические (гигроскопичность, воздухопроницаемость), технологические (осыпаемость, усадочность), эксплуатационные (износостойкость, растяжимость). Ткани, используемые для изготовления рабочей одежды. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

«Конструирование швейных изделий»

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды.

Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования одежды.

Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.

Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей.

Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 в рабочих тетрадях с печатной основой и в натуральную величину по своим меркам на миллиметровой бумаге.

Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету и др.). Выбор модели и моделирование фартука.

Подготовка выкройки к раскрою.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва.

Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом) швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов, а также от модели изделия. Способы распускания швов.

Обработка накладных карманов и бретелей.

Элементы машиноведения. Работа на швейной машине

Приемы безопасной работы на универсальной швейной машине.

Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характеристики. Назначение основных узлов универсальной швейной машины. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

Упражнения на швейной машине без ниток. Запуск машины и регулировка скорости.

Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки).

Практическая работа: Изготовление образцов. Стачной шов. Регулировка длины стежка.

Технология изготовления швейных изделий

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани.

Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Выбор наиболее рационального способа оформления срезов для данного вида ткани с учетом ее свойств. Правила обработки накладных карманов. Сборка изделия (скалывание, сметывание, стачивание).

Определение месторасположения карманов. Накальвание, наметывание и настрочивание карманов на нижнюю часть фартука.

Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Приемы влажно-тепловой обработки. Контроль качества готового изделия.

Технологии творческой и опытнической деятельности

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

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

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

Итоговое занятие 4 ч.

Защита творческого проекта.

6 класс

Раздел «Технология домашнего хозяйства» - 4 ч.

Интерьер жилого дома

Понятие об интерьере. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений. Зонирование жилого дома. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни. Требования, предъявляемые к кухне. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и уход за ним.

Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др.

Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. Меры по борьбе с насекомыми и грызунами.

Отделка интерьера тканями, подбор материалов и цветового решения. Декоративное оформление оконных проёмов.

Практические работы: Выполнение эскиза «Декоративное оформление интерьера».

Раздел «Кулинария» - 14 ч.

Блюда из рыбы

Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи из рыбы, хранению продуктов и готовых блюд из рыбы. Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы, доброкачественность рыбы. Тепловая обработка рыбы. Безопасные приёмы работы на кухне.

Практические работы: Определение свежести рыбы.

Морепродукты

Виды морепродуктов, содержание в них питательных веществ. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Требования к качеству готового блюда.

Виды мяса и мясных продуктов

Значение мясных блюд в питании человека. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Санитарно-гигиенические требования, оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Практические работы: Определение доброкачественности мяса.

Блюда из птицы

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Виды тепловой обработки птицы.

Заправочные супы

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов. Виды заправочных супов.

Сервировка стола к обеду

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практические работы: Сервировка стола к обеду.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 22 ч.

Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон. Химические волокна. Производство химических волокон. Свойства тканей из химических волокон. Краткие сведения об ассортименте тканей из химических волокон. Нетканые материалы из химических волокон.

Лабораторно - практические работы: Определение состава тканей по их свойствам. Подбор ткани к данной модели изделия.

Конструирование и моделирование плечевого изделия

Виды плечевой одежды. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроёным рукавом. Расчетные формулы. Использование фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Знакомство с профессией художник по костюму.

Практические работы: снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроёным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование плечевого изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Копировальные строчки. Практические работы: Выполнение операций смётывания и вымётывания. Подготовка рабочего места для ручных работ. Выполнение образца с ручными строчками.

Элементы машиноведения

Машинная игла. Дефекты машинной строчки и их устранение. Виды машинных швов, выполнение петли. Чистка и смазка швейной машины. Знакомство с профессией – наладчик швейной машины.

Практические работы: Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Выполнение машинных швов: обмёточный, окантовочные.

Влажно - тепловые работы

Оборудование для влажно – тепловой обработки (ВТО) ткани и дублирования. Правила выполнения и техника безопасности при выполнении ВТО.

Практические работы: Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Технология изготовления плечевого изделия

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления плечевого изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы: Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки изделия, раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Раздел «Художественные ремёсла» - 8 ч.

Вязание крючком

Традиционные и современные виды рукоделия – вязание. Материалы и инструменты для вязания. Правила подбора крючка и пряжи. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, вязание полотна и по кругу. Профессия вязальщица.

Практические работы: Выполнение образцов полотна и вязание по кругу. По возможности изготовления прихватки или игрушки – погремушки.

Вязание на спицах

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Вязание полотна и жаккардового узора.

Практические работы: Изготовление образцов с различными узорами при вязании на спицах.

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» - 22 ч.

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цели и задачи проектной деятельностью. Этапы выполнения проекта. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. В разделе указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта.

На последнем занятии презентации и защита творческих проектов.

7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 4ч

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер

Практическая работа: электронная презентация на тему «Освещение жилого дома»

Гигиена жилища

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

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника» - 2 ч

Бытовые электроприборы

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата:

кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Раздел «Кулинария» - 12 ч.

Физиология питания. Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пищи

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Пельмени и вареники

Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

Сладкие блюда и десерт

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланкирование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» - 28 ч

Элементы материаловедения

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы:

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Элементы машиноведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двуниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

Технология изготовления плечевого изделия

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Раздел «Художественные ремесла» - 12 ч.

Ручная роспись тканей

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

Практические работы Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика.

Вышивание

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

Практические работы Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 12 ч

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

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)

8 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 4 ч.

Экология жилища

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

Водоснабжение и канализация в доме

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод

Раздел «Электротехника» 12 ч.

Бытовые электроприборы

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов.

Электромонтажные и сборочные технологии

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. Практические работы: выполнять упражнения по несложному электромонтажу.

Электротехнические устройства с элементами автоматики

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

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

Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Варианты объектов труда

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

Раздел «Семейная Экономика» - 6 ч.

Бюджет семьи.

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Раздел «Современное производство и профессиональное образование» - 4 ч.

Сферы производства и разделение труда

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Варианты объектов труда.

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

Профессиональное образование и профессиональная карьера

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практические работы

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда.

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 9 ч.

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

Примерные темы проектов:

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Проектирование электропроводки в интерьере.

3. Тематическое планирование

5 класс (70 ч.)

| Тема раздела, количество часов | Основное содержание темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
|---|--|--|
| Раздел «введение» (2 ч) | | |
| «Интерьер кухни, столовой» «Бытовые электроприборы» 2 ч | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |
| Раздел «Кулинария» (14 ч) | | |
| «Санитария и гигиена на кухне» 1 ч | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах |

| Тема раздела, количество часов | Основное содержание темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
|---|--|--|
| <p>«Физиология питания»</p> <p>1 ч</p> | <p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания</p> | <p>Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p> |
| <p>«Бутерброды и горячие напитки»</p> <p>2 ч</p> | <p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка</p> | <p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канapé в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь</p> |
| <p>«Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»</p> <p>2 ч</p> | <p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд</p> | <p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар</p> |
| <p>«Блюда из овощей и фруктов»</p> <p>4 ч</p> | <p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние</p> | <p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки</p> |

| Тема раздела, количество часов | Основное содержание темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
|--|---|--|
| | <p>экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p> | <p>овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p> |
| <p>«Блюда из яиц» 2 ч</p> | <p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд</p> | <p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p> |
| <p>«Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 2 ч</p> | <p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами</p> | <p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать</p> |

| Тема раздела, количество часов | Основное содержание темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
|---|---|---|
| | | салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |
| Раздел 2 «Художественные ремёсла» (16 ч) | | |
| «Декоративно-прикладное искусство» 2 ч | Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |
| «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» 2 ч | Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов | Зарисовывать природные мотивы с природы и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора |
| «Лоскутное шитьё» 8 ч | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья |
| История вышивки. Виды швов. | Традиции края в вышивке, вязании, плетении, ковроткачестве, росписи по дереву и тканям, резьбе по дереву и кости и др. Знакомство с творчеством народных | |

| Тема раздела, количество часов | Основное содержание темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
|--|--|--|
| 4ч | <p>умельцев старшего поколения своего края, области, села.</p> <p>Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми в традиционных художественных ремеслах.</p> <p>Правила работы с ножницами, иглами, булавками.</p> <p>Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства. Первые дошедшие до нас образцы вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки</p> | |
| Раздел 3 «Создание изделий из текстильных материалов» (34ч) | | |
| <p>«Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»</p> <p>2ч</p> | <p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент</p> | <p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований</p> |
| <p>«Конструирование швейных изделий»</p> <p>10ч</p> | <p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами</p> | <p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p> |
| <p>«Элементы машиноведения. Работа на швейной машине»</p> <p>6 ч</p> | <p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней</p> | <p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю</p> |

| Тема раздела, количество часов | Основное содержание темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
|---|--|--|
| | <p>нитку наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад</p> | <p>нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда</p> |
| <p>«Технология изготовления швейных изделий»</p> <p>16ч</p> | <p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в</p> | <p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. 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 профессиями закройщик и портной</p> |

| Тема раздела, количество часов | Основное содержание темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
|--|---|---|
| | фартуке), резинку (в юбке) | |
| Итоговое занятие «Защита творческого проекта» 4 ч | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| итого | 70 ч | |

6 класс (70 ч.)

| Тема раздела, количество часов | Основное содержание темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
|--|---|--|
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4ч) | | |
| «Интерьер жилого дома» 2 ч | Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. |
| «Комнатные растения в интерьере» 2ч | Современный стиль в интерьере. Роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере. Влияние растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Декоративное цветоводство. Знакомство с профессией фитодизайнера. | Выполнить 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. |
| Раздел «Кулинария» (14ч) | | |

| | | |
|---|--|---|
| <p>«Блюда из мяса» 4 ч</p> | <p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам</p> | <p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p> |
| <p>«Блюда из птицы» 2ч</p> | <p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу</p> | <p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы</p> |
| <p>«Заправочные супы» 2ч</p> | <p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу</p> | <p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах</p> |
| <p>«Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» 4 ч</p> | <p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых</p> | <p>кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовый продукт из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | блюдов. Требования к качеству готовых блюд | рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов |
| «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» 2ч | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч) | | |
| «Свойства текстильных материалов» 2ч | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон | Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон |
| «Конструирование швейных изделий» 4 ч | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| «Моделирование швейных изделий» 2ч | Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкройки дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройку дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т.д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолога - конструктора швейного производства. |
| «Швейная машина» 2ч | Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладеть безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории |

| | | |
|--|---|---|
| | | пуговиц |
| <p>«Технология изготовления швейных изделий»</p> <p>12 ч</p> | <p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия</p> | <p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы 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</p> |
| Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч) | | |
| <p>«Вязание крючком»</p> <p>4 ч</p> | <p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p> | <p>Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно- галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания</p> |

| | | |
|--|--|--|
| «Вязание спицами» 4 ч | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (22 ч) | | |
| «Исследовательская и созидательная деятельность» 22 ч | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу '«Технологии домашнего хозяйства»'. Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| итого | 70 | |

7 класс (70 ч.)

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
|--|--|--|
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4ч) | | |
| «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» 2 ч | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер |
| «Гигиена жилища» 2 ч | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений |
| Раздел «Электротехника» (2 ч) | | |

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
|--|--|---|
| «Бытовые электроприборы» 2 ч | Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи |
| Раздел «Кулинария» (12ч) | | |
| «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» 2 ч | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания |
| «Изделия из жидкого теста» 4 ч | Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов |
| «Виды теста и выпечки» 2 ч | Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о |

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
|---|--|---|
| | | народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста |
| «Сладости, десерты, напитки» 2 ч | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, беже (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления |
| «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» 2ч | Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 ч) | | |
| «Свойства текстильных» 2 ч | Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований |
| «Конструирование швейных изделий» 6 ч | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды |

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
|--|---|--|
| «Моделирование швейных изделий» 6 ч | 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 | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках |
| «Швейная машина» 2 ч | Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей | Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения |
| «Технология изготовления швейных изделий» 12 ч | Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки |
| Раздел «Художественные ремёсла» (12ч) | | |
| «Ручная роспись тканей» 6 ч | 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 | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с |

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
|---|---|---|
| | холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани | профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах |
| «Вышивание» 6 ч | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (12 ч) | | |
| Исследовательская и созидательная деятельность» 12 ч | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. 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 |
| итого | 70 | |

8 класс (35 ч)

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
|--|------------------------------------|---|
|--|------------------------------------|---|

| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч) | | |
|---|--|---|
| «Экология жилища» 2 ч | Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища | Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц |
| «Водоснабжение и канализация в доме» 2 ч | Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод | |
| Раздел «Электротехника» (12 ч) | | |
| «Бытовые электроприборы» 6 ч | Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения | Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц |
| «Электромонтажные и сборочные технологии» 4 ч | Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ | Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях |
| «Электротехнические устройства с элементами автоматики» 2 ч | Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека | Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики |

| Раздел «Семейная Экономика» (6ч) | | |
|--|--|--|
| «Бюджет семьи» 6 ч | Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета | Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность |
| Раздел « Современное производство и профессиональное и самоопределение» (4 ч) | | |
| «Сферы производства и разделение труда» 2 ч | Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника | Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация» |
| «Профессиональное образование и профессиональная карьера» 2 ч | Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии | Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (9 часов) | | |
| «Исследовательская и созидательная деятельность» 9 ч | Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта | Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта |
| итого | 35ч | |

**Реализация национально – региональных этнических особенностей на уровне
основного общего образования**

| Раздел и тема | количе ство часов | Содержание |
|--|-------------------------|--|
| 5 класс | | |
| Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | 1 | Производство видов макаронных изделий в Челябинской области |
| Блюда из свежих овощей и фруктов | 1 | История хранения овощей и фруктов на Урале. |
| Блюда из яиц | 1 | Способы крашения яиц к Пасхе. |
| Создание изделий Изготовление прихватки в технике лоскутного шитья. | 2 | Лоскутное шитье в предметах народного быта |
| Обработка застёжки и низа изделия. | 2 | Выполнение вышивки по низу юбки в национальном стиле народов Уральского региона (природные мотивы Урала) |
| Ручное ткачество. История ткачества. Инструменты и приспособления. | 2 | Виды произведений декоративно-прикладного искусства на Урале. Виды ручного ткачества на Урале. |
| Итоговое занятие. Защита проекта | 1 | Современные виды декоративно-прикладного искусства на Урале. |
| итого | 10 | |
| 6 класс | | |
| Кулинария. Технология приготовления пищи. Первые блюда из домашней птицы | 2 | Птицефабрики Челябинской области. |
| Кулинария. Изделия из пельменного теста. Правила варки. | 1 | Традиции русской национальной кухни. |
| Кулинария. Блюда из рыбы и морепродуктов | 2 | Виды озерной рыбы Челябинской области |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» | 1 | История народных костюмов Уральского региона |
| Раздел «Художественные ремесла». Вязание | 2 | Традиционные виды рукоделия на Урале |
| Творческие, проектные работы. Выбор и обоснование творческого проекта. История декоративно-прикладного творчества. | 2 | Народные традиции и приемы изготовления изделий быта. Виды традиционных народных промыслов Урала. |
| итого | 10 | |
| 7 класс | | |
| Кулинария. Технология приготовления пищи. Блюда из молока | 1 | Молочные блюда национальной кухни Уральского региона |
| Кулинария. Блюда национальной кухни. | 2 | Национальные традиции приготовления блюд из пресного теста на Урале. |
| Заготовка продуктов. Консервирование и маринование овощей. | 2 | Использование уральских трав в качестве пряностей при консервировании. |
| Элементы материаловедения | 1 | Роль и значение шерстяных вещей для Уральского региона |
| Художественная роспись ткани | 2 | Знакомство с творчеством русских народных умельцев. Роспись ткани в национальном стиле. |
| Конструирование и моделирование поясного изделия. Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. | 2 | Брюки в народном костюме. Виды декоративной отделки характерные для Уральского региона. |
| итого | 10 | |

| 8 класс | | |
|---|-----------|--|
| Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» | 2 | Отрасли общественного производства Уральского региона |
| Раздел «Семейная экономика» | 2 | Изучение ресурсов Челябинской области, которые могут использоваться в процессе предпринимательской деятельности. |
| Рукоделие. Художественные ремёсла. Художественное оформление изделий зигзагообразной строчкой. | 1 | Аппликация в старинной народной вышивке, её значение. Аппликация из кожи и меха. |
| Творческие, проектные работы. Выбор и обоснование творческого проекта. История декоративно-прикладного творчества. Краткое определение дизайнерской задачи. | 3 | Народные традиции и приёмы изготовления изделий для быта. Выполнение изделий в народном стиле, с применением вышивки, аппликации, бисера. |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» | 2 | Экологическая обстановка на Южном Урале |
| итого | 10 | |

4. Календарно-тематическое планирование

5 класс

| № урока | Дата | Корректировка | Тема раздела, урока | Кол-во часов | Практическая часть | Домашнее задание |
|--|------|---------------|--|--------------|---|------------------|
| 1-2 | | | Вводное занятие | 2 | | |
| Раздел 1 «Кулинария» (14 ч) | | | | | | |
| 3-4 | | | Санитария и гигиена на кухне Физиология питания | 2 | Рассчитать суточную норму витаминов для подростка. Составить интеллектуальную карту продуктов по содержанию витаминов. | |
| 5-6 | | | Бутерброды. Горячие напитки. | 2 | Приготовить бутерброды | |
| 7-8 | | | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | 2 | Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Пр. р. Приготовление макарон с сыром Работа в группе | |
| 9-10 | | | Приготовление блюд из свежих овощей и фруктов | 2 | Вторичная обработка продуктов Оригинальные рецепты. Приготовить блюдо из вареных овощей. | |
| 11-12 | | | Приготовление блюд из свежих фруктов | 2 | Приготовить салат из свежих фруктов. | |
| 13-14 | | | Блюда из яиц | 2 | Приготовить блюдо из яиц. | |
| 15-16 | | | Сервировка к завтраку | 2 | Сервировать стол к завтраку | |
| Раздел 2 «Художественные ремёсла». (16 ч) | | | | | | |
| 17-18 | | | «Декоративно-прикладное искусство» | 2 | Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину | |
| 19-20 | | | «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» | 2 | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора | |

| | | | | | | |
|---|--|--|---|---|--|--|
| 21-22 | | | Лоскутное шитьё. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе | 2 | Изготовить шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбор лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. | |
| 23-24 | | | Лоскутное шитьё. Обработка срезов лоскутного изделия | 2 | Изготовить образцы лоскутных узоров. | |
| 25-26 | | | Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Реализация этапов выполнения творческого проекта | 2 | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Художественные ремесла». Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу. Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла» | |
| 27-28 | | | Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Расчет затрат на изготовление проекта | 2 | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Художественные ремесла». Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу. Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла» | |
| 29-30 | | | История вышивки. Виды швов. | 2 | Зарисовать виды вышивок. Вышить швы. | |
| 31-32 | | | Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Расчет затрат на изготовление проекта | 2 | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Художественные ремесла». Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу. Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла» | |
| Раздел 3 «Создание изделий из текстильных материалов» (34 ч) | | | | | | |
| 33-34 | | | Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» | 2 | Составить интеллектуальную карту по заданным видам волокон, выполнить переплетение из бумаги. | |
| 35-36 37-38 | | | «Конструирование швейных изделий». Конструирование рабочей одежды (фартук и косынка). | 4 | Снять мерки, записать в таблицу, подбирать модель фартука. Поиск дополнительной информации. | |
| 39-40 | | | Моделирование рабочей одежды (фартук и косынка). | 2 | Смоделировать фартук в соответствии со своим замыслом. | |
| 41-42 | | | Изготовление выкройки фартука. | 2 | Выполнить экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. | |
| 43-44 | | | Сметывание выкройки фартука. | 2 | Сметать детали изделия | |

| | | | | | | |
|----------------|--|--|---|---|---|--|
| 45-46 | | | Элементы машиноведения. Подготовка швейной машины к работе | 6 | Таблица условных обозначений и назначения основных узлов универсальной швейной машины. | |
| 47-48 | | | Работа на швейной машине | | Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Упражнения на швейной машине без ниток. Изготовление образцов. Стачной шов. Регулировка длины стежка. | |
| 49-50 | | | Приемы работы на швейной машине | | Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. | |
| 51-52 53-54 | | | «Технология изготовления швейных изделий» Подготовка деталей кроя к обработке. | 4 | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. | |
| 55-56 | | | Обработка деталей кроя. | 2 | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. | |
| 57-58 | | | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Реализация этапов выполнения творческого проекта. (2 ч.) | 2 | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами труда. | |
| 59-60 | | | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». | 2 | Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | |
| 61-62 | | | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Влажно-тепловая обработка | 2 | Произвести окончательную обработку изделия. | |
| 63-64 | | | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». | 2 | Оформление изделия и презентация | |
| 65-66 | | | Гигиена девушки. Косметика | 2 | Сделать маску, таблица средств по уходу | |
| 67-68 | | | Итоговое занятие | 4 | Презентация проекта | |

| | | | | | | |
|-------|--|--|-----------------------------|----|--|--|
| 69-70 | | | Защита творческого проекта. | | | |
| | | | итого | 70 | | |

6 класс

| № п/п | Дата | Корректировка | Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | | Практическая часть | Домашнее задание |
|--|------|---------------|--|---|--|------------------|
| Разделы «Технологии домашнего хозяйства» (4 часа), «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 часа) | | | | | | |
| 1-2 | | | Вводный урок. Интерьер жилого дома» | 2 | Выполнить эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Выполнить электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. | |
| 3-4 | | | Комнатные растения в интерьере | 2 | Выполнить перевалку (пересадку) комнатных растений. | |
| 5-6 | | | Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома» | 2 | Выполнить и презентовать проект по разделу «Интерьер жилого дома» | |
| Разделы «Кулинария» (14 часов), «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 часа) | | | | | | |
| 7-8 | | | Блюда из рыбы | 2 | Приготовить вареную рыбу | |
| 9-10 | | | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | 2 | Выполнить механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделать солёную рыбу. | |
| 11-12 | | | Технология первичной и тепловой обработки мяса | 2 | Определить качество мяса органолептическими методами. | |
| 13-14 | | | Приготовление блюд из мяса | 2 | Выполнить механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Приготовить блюдо из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. | |

| | | | | | | |
|--|--|--|---|---|---|--|
| 15-16 | | | Блюда из птицы | 2 | Определить качество птицы органолептическими методами. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. | |
| 17-18 | | | Заправочные супы | 2 | Приготовить бульон. Приготовить суп. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. | |
| 19-20 | | | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | 2 | Составить меню обеда. Рассчитать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнить сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола | |
| 21-22 | | | Творческий проект по разделу «Кулинария» | 2 | Определить цель и задачи проектной деятельности. Выполнить и представить проект по разделу «Кулинария» | |
| Разделы «Создание изделий из текстильных материалов» (22 часа), «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 часов) | | | | | | |
| 23-24 | | | Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон | 2 | Составить коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Оформить результаты исследований в таблицу. | |
| 25-26 | | | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Снятие мерок с фигуры человека | 2 | Снять мерки с фигуры человека и записать результаты измерений. Рассчитать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий | |
| 27-28 | | | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | 2 | Построить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | |
| 29-30 | | | Моделирование швейных изделий | 2 | Выполнить эскиз проектного изделия. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовить выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Подготовить выкройку проектного изделия к раскрою. | |
| 31-32 | | | Раскрой плечевого изделия | 2 | Выполнить экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. | |

| | | | | | | |
|-------|--|--|---|---|---|--|
| 33-34 | | | Ручные швейные работы | 2 | Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнить правила безопасной работы утюгом. Изготовить образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. | |
| 35-36 | | | Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине | 2 | Выполнить замену машинной иглы. Определить вид дефекта строчки по её виду. Подготовить швейную машину к работе. Выполнить регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнить обмётывание петли на швейной машине. Пришить пуговицу с помощью швейной машины. | |
| 37-38 | | | Машинные работы | 2 | Изготовить образцы машинных работ: притачивания и обтачивания. Провести влажно-тепловую обработку на образцах | |
| 39-40 | | | Обработка мелких деталей | 2 | Обработать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. | |
| 41-42 | | | Подготовка и проведение примерки | 2 | Выполнить подготовку проектного изделия к примерке. Провести примерку проектного изделия. Устранить дефекты после примерки | |
| 43-44 | | | Технология изготовления плечевого изделия | 2 | Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. | |
| 45-46 | | | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Реализация этапов выполнения творческого проекта | 2 | Познакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Выполнить и представить проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | |
| 47-48 | | | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнение требований к готовому изделию | 2 | Познакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Выполнить и представить проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | |
| 49-50 | | | Творческий проект по разделу | 2 | Изучить этапы выполнения проекта. Выполнить | |

| | | | | | | |
|---|--|--|---|---|---|--|
| | | | «Создание изделий из текстильных материалов». Расчет затрат на изготовление проекта | | и представить проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | |
| 51-52 | | | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Защита творческого проекта | 2 | Презентовать проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | |
| Разделы «Художественные ремесла» (8 часов), «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 часов) | | | | | | |
| 53-54 | | | Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна | 2 | Подбор крючка и ниток для вязания. Вязать образцы крючком. | |
| 55-56 | | | Вязание по кругу | 2 | Выполнить образцы плотного вязания по кругу крючком. | |
| 57-58 | | | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель | 2 | Подбор спиц и ниток для вязания. Вязать образцы спицами. | |
| 59-60 | | | Вязание цветных узоров | 2 | Создать схемы для вязания с помощью компьютера. Вязать спицами образцы цветных узоров. | |
| 61-62 | | | Творческий проект по разделу «Художественные ремесла» Реализация этапов выполнения творческого проекта | 2 | Познакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Выполнить и представить проект по разделу «Художественные ремесла» | |
| 63-64 | | | Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Расчет затрат на изготовление проекта | 2 | Познакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Выполнить и представить проект по разделу «Художественные ремесла» | |
| 65-66 | | | Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Оформление портфолио. Подготовка доклада и электронной презентации | 2 | Оформить портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготовить электронную презентацию проекта. Составить доклад для защиты творческого проекта. | |
| 67-68 | | | Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Защита творческого проекта | 2 | Представить и защитить творческий проект | |
| 69-70 | | | Защита итогового творческого проекта | 2 | Представить и защитить творческий проект | |

| | | | | | | |
|--|--|--|--------------|-----------|--|--|
| | | | Всего | 70 | | |
|--|--|--|--------------|-----------|--|--|

Раздел 5. Оценочные материалы

Текущий и тематический контроль осуществляется при помощи выполнения заданий:

1. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, Н.А. Буглаева.- М.: Вентана – Граф, 2015.-96с.

2. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф, 2015.-96 с.

Критерии оценки знаний и умений обучающихся

Система оценки достижений учащихся: пятибалльная, портфолио, проектная работа. Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III триместры и год.

1. При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

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

Оценка «2» ставится, если учащийся:

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

Оценка «1» ставится, если учащийся:

Отказался отвечать.

2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;

- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

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

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

Отказался выполнять практическую работу.

3. При выполнении творческих и проектных работ

Общая оценка является среднеарифметической четырех оценок: за текущую работу, за изделие, за пояснительную записку и за защиту работы.

При оценке текущей работы учитывается правильность выполнения приемов и способов работы, рациональность выполнения труда и рабочего места, экономное расходование материалов, электроэнергии, соблюдение правил техники безопасности, добросовестность выполнения работы, осуществление самоконтроля.

При оценке изделия учитывается практическая направленность проекта, качество, оригинальность и законченность изделия, эстетическое оформление изделия, выполнение задания с элементами новизны, экономическая эффективность проекта, возможность его более широкого использования, уровень творчества и степень самостоятельности учащихся.

При оценке пояснительной записки следует обращать внимание на полноту раскрытия темы задания, оформление, рубрицирование, четкость, аккуратность, правильность и качество выполнения графических заданий: схем, чертежей.

При оценке защиты творческого проекта учитывается аргументированность выбора темы, качество доклада (композиция, полнота представления работы, аргументированность выводов), качество ответов на вопросы (полнота, аргументированность, убедительность и убежденность), деловые и волевые качества выступающего (ответственное отношение, стремление к достижению высоких результатов, способность работать с перегрузкой).

Примерными критериями творческого проекта, учитывающими оценку изделия и пояснительную записку, могут быть следующие:

оценка «отлично» выставляется, если требования к пояснительной записке полностью соблюдены. Она составлена в полном объеме, четко, аккуратно. Изделие выполнено технически грамотно с соблюдением стандартов, соответствует предъявляемым к нему эстетическим требованиям. Если это изделие декоративно-прикладного творчества, то тема работы должна быть интересна, в нее необходимо внести свою индивидуальность, свое творческое начало. Работа планировалась учащимися самостоятельно, решались задачи творческого характера с элементами новизны. Работа имеет высокую экономическую оценку, возможность широкого применения. Работу или полученные результаты исследования можно использовать как пособие на уроках технологии или на других уроках.

оценка «хорошо» выставляется, если пояснительная записка имеет небольшие отклонения от рекомендаций. Изделие выполнено технически грамотно с соблюдением стандартов, соответствует предъявляемым к нему эстетическим требованиям. Если это изделие декоративно-прикладного творчества, то оно выполнено аккуратно, добротнo, но не содержит в себе исключительной новизны. Работа планировалась с несущественной помощью учителя, у учащегося наблюдается неустойчивое стремление решать задачи творческого характера. Проект имеет хорошую экономическую оценку, возможность индивидуального применения.

оценка «удовлетворительно» выставляется, если пояснительная записка выполнена с отклонениями от требований, не очень аккуратно. Есть замечания по выполнению изделия в плане его эстетического содержания, несоблюдения технологии изготовления, материала, формы. Планирование работы с помощью учителя, ситуационный (неустойчивый) интерес ученика.

оценка «неудовлетворительно» выставляется, если пояснительная записка выполнена с отклонениями от требований, неаккуратно. Серьезные замечания по выполнению изделия, несоблюдения технологии изготовления, материала, формы. Нет интереса ученика.

оценка «единица» выставляется если проект не выполнен

Ближе к объективной будет рейтинговая оценка, включающая в себя самооценку, среднюю коллективную оценку экспертов и оценку учителя.

| Критерий оценки | Само оценка | Средняя коллективная оценка экспертов | Оценка учителя |
|--|----------------|--|----------------|
| Текущая работа | | | |
| Правильность выполнения приемов и способов работа | 1 | | |
| Рациональность выполнения труда и рабочего места | 1 | | |
| Экономное расходование материалов и электроэнергии | 1 | | |
| Соблюдение правил охраны труда | 1 | | |
| Добросовестность выполнения работы | 1 | | |
| Осуществление самоконтроля | 1 | | |
| Итого за текущую работу | 6 | | |
| Оценка изделия | | | |
| Практическая направленность проекта | 1 | | |
| Качество | 1 | | |
| Оригинальность и законченность изделия | 1 | | |
| Эстетическое оформление изделия | 1 | | |
| Выполнение задания с элементами новизны | 1 | | |
| Экономическая эффективность проекта | 1 | | |
| Возможность его более широкого использования | 1 | | |
| Уровень творчества | 1 | | |
| Степень самостоятельности | 1 | | |
| Итого за изделие | 8 | | |
| Оценка пояснительной записки | | | |

| | | | |
|---|-----------|--|--|
| Полнота раскрытия темы задания | 1 | | |
| Оформление | 1 | | |
| Рубрицирование | 1 | | |
| Четкость | 1 | | |
| Аккуратность | 1 | | |
| Правильность и качество выполнения графических заданий: схем, чертежей. | 1 | | |
| Итого за пояснительную записку | 6 | | |
| Оценка защиты творческого проекта | | | |
| Аргументированность выбора темы | 1 | | |
| Качество доклада (композиция, полнота представления работы, аргументированность выводов) | 1 | | |
| Качество ответов на вопросы (полнота, аргументированность, убедительность и убежденность) | 1 | | |
| Деловые и волевые качества выступающего (ответственное отношение, стремление к достижению высоких результатов, способность работать с перегрузкой). | 1 | | |
| Итого за защиту проекта | 4 | | |
| Итого (сумма баллов) | 24 | | |

Уровень выполнения работы

| Текущая работа | | | |
|------------------------------|-----------------------|------------|-------------|
| Баллы | 0-2 | 3-4 | 5-6 |
| Оценка | 3 (удовлетворительно) | 4 (хорошо) | 5 (отлично) |
| Изделие | | | |
| Баллы | 0-3 | 4-6 | 7-8 |
| Оценка | 3 (удовлетворительно) | 4 (хорошо) | 5 (отлично) |
| Пояснительная записка | | | |
| Баллы | 0-2 | 3-4 | 5-6 |
| Оценка | 3 (удовлетворительно) | 4 (хорошо) | 5 (отлично) |
| Защита проекта | | | |
| Баллы | 0-1 | 2 | 3-4 |
| Оценка | 3 (удовлетворительно) | 4 (хорошо) | 5 (отлично) |

Лучшие работы могут быть использованы как пособия на уроках, направлены на выставку технического и декоративно-прикладного творчества или для личных целей: украшения дома, подарка родителям и т.д.