Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Шаймурзинская ООШ им. Г.Айги»

 Батыревского района Чувашской Республики

Рассмотрена на заседании Утверждена

педагогического совета приказом директора №60-0

протокол №17 от 30 августа 2016 г. от 01 сентября 2016 г.

Рабочие программы по технологии для 5-8 классов на

уровне основного общего образования

(предметная область «Технология»)

 Учебную программу разработала учитель технологии

 Ершова Татьяна Ильинична

д.Шаймурзино- 2016г.

**1. Пояснительная записка**

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена на основе:

-основной образовательной программы, утвержденной приказом № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_2016г.

- учебного плана МБОУ «Шаймурзинская ООШ», утвержденного приказом №\_\_\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2016г.

**Цели изучения учебного предмета «Технология»**

Основными целями изучения учебного предмета «Техноло­гия» в системе основного общего образования являются:

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

**2. Общая характеристика учебного предмета**

**«Технология»**

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией.

Рабочая программа является комбинированной, в ней сочетаются два основных направления технологии: «Индустриальные технологии» и Технология ведения дома», в рамках которых изучается предмет.

**3. Место предмета «Технология» учебном плане**

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

Учебный план школы отводит 245 часов для обязательного изучения учебного предмета «Технология» в 5-8 классах. В том числе: в 5, 6, 7 классах по 70 часов в год, из расчета 2 часа в неделю, в 8 классе -35 часа в год, из расчета 1 учебный час в неделю.

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

* развитие инновационной творческой деятельности обучаю­щихся в процессе решения прикладных учебных задач;
* активное использование знаний, полученных при изуче­нии других учебных предметов, и сформированных универ­сальных учебных действий;
* совершенствование умений осуществлять учебно-исследо­вательскую и проектную деятельность;
* формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
* формирование способности придавать экологическую на­правленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

**4. Личностные, метапредметные и предметные результаты**

**освоения предмета «Технология»**

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

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

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

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

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

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

**в познавательной сфере:**

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

**в трудовой сфере:**

* планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

**в мотивационной сфере:**

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

**в эстетической сфере:**

* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
* участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

**в коммуникативной сфере:**

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

**в физиолого-психологической сфере:**

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

**5. Содержание учебного предмета.**

Основную часть содержания программы составляет деятельность обучающихся, направленная на создание и преобразование как материальных, так и информационных объектов. Важнейшую группу образовательных результатов составляет полученный и осмысленный обучающимися опыт практической деятельности. В урочное время деятельность обучающихся организуется как в индивидуальном, так и в групповом формате. Сопровождение со стороны педагога принимает форму прямого руководства, консультационного сопровождения или сводится к педагогическому наблюдению за деятельностью с последующей организацией анализа (рефлексии).

В соответствии с целями выстроено содержание деятельности в структуре трех блоков, обеспечивая получение заявленных результатов.

**Первый блок** включает содержание, позволяющее ввести обучающихся в контекст современных материальных и информационных технологий, показывающее технологическую эволюцию человечества, ее закономерности, технологические тренды ближайших десятилетий.

**Второй блок** содержания позволяет обучающемуся получить опыт персонифицированного действия в рамках применения и разработки технологических решений, изучения и мониторинга эволюции потребностей.

Содержание блока 2 организовано таким образом, чтобы формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь, регулятивные (работа по инструкции, анализ ситуации, постановка цели и задач, планирование деятельности и ресурсов, планирование и осуществление текущего контроля деятельности, оценка результата и продукта деятельности) и коммуникативные (письменная коммуникация, публичное выступление, продуктивное групповое взаимодействие).

Базовыми образовательными технологиями, обеспечивающими работу с содержанием блока 2, являются технологии проектной деятельности.

Блок 2 реализуется в следующих организационных формах:

теоретическое обучение и формирование информационной основы проектной деятельности – в рамках урочной деятельности;

практические работы в средах моделирования и конструирования – в рамках урочной деятельности;

проектная деятельность в рамках урочной и внеурочной деятельности.

**Третий блок** содержания обеспечивает обучающегося информацией о профессиональной деятельности, в контексте современных производственных технологий; производящих отраслях конкретного региона, региональных рынках труда; законах, которым подчиняется развитие трудовых ресурсов современного общества, а также позволяет сформировать ситуации, в которых обучающийся получает возможность социально-профессиональных проб и опыт принятия и обоснования собственных решений.

Содержание блока 3 организовано таким образом, чтобы позволить формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь личностные (оценка внутренних ресурсов, принятие ответственного решения, планирование собственного продвижения) и учебные (обработка информации: анализ и прогнозирование, извлечение информации из первичных источников), включает общие вопросы планирования профессионального образования и профессиональной карьеры, анализа территориального рынка труда.

Все блоки содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного блока служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования через моделирование элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

**Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**

Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.

История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.

Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.

Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Биотехнологии.

Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.

Современные промышленные технологии получения продуктов питания.

Современные информационные технологии. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков.

Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.

Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии

Технологии в сфере быта.

Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.

Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.

Культура потребления: выбор продукта / услуги.

**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**

Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема.

Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.

Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.

Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем. *.* Виды движения. Кинематические схемы

Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.

Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.

Опыт проектирования, конструирования, моделирования.

Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей.

Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.

Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме. *Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) – моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде. Простейшие роботы.*

Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.

Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации).

Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).

Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве.

Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.

Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).

Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности)[[1]](#footnote-1).

Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.

Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.

Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение личностно значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.

Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.

**6. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.

Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. *Стратегии профессиональной карьеры.* Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.

Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.

|  |
| --- |
| **Тематический план 5 – 8 класс**Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии.В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформление различных изделий.При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучающиеся в школе.Часы раздела "Технологии творческой и опытнической деятельности"в 5-8 классе включены в каждый изучаемый раздел, т.к учащиеся выполняют 4 творческих проектов. |
| Разделы и темы программы | Кол-во часов по классам |
| 5 кл. | 6 кл. | 7 кл. | 8 кл. |
| **Введение** | **1** |  |  |  |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**  | **2** | **3** | **3** | **4** |
| Тема 1. Интерьер кухни, столовой | 2 | - | - | - |
| Тема 2. Интерьер жилого дома | - | 1 | - | - |
| Тема 3. Комнатные растения в интерьере | - | 2 | - | - |
| Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере | - | - | 2 | - |
| Тема 5. Гигиена жилища | - | - | 1 | - |
| Тема 6. Экология жилища | - | - | - | 2 |
| Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме | - | - | - | 2 |
| Раздел «Электротехника»  | **2** | **-** | **1** | **12** |
| Тема 1. Бытовые электроприборы | 2 | - | 1 | 6 |
| Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии | - | - | - | 4 |
| Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики | - | - | - | 2 |
| Раздел «Кулинария» (33 ч) | **14** | **14** | **14** | **-** |
| Тема 1. Санитария и гигиена на кухне | 1 | - | - | - |
| Тема 2. Физиология питания | 1 | - | - | - |
| Тема 3. Бутерброды и горячие напитки | 2 | - | - | - |
| Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 4 | - | - | - |
| Тема 5. Блюда из овощей и фруктов | 4 | - | - | - |
| Тема 6. Блюда из яиц | 1 | - | - | - |
| Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 1 | - | - | - |
| Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | - | 4 | - | - |
| Тема 9. Блюда из мяса | - | 4 | - | - |
| Тема 10. Блюда из птицы  | - | 2 | - | - |
| Тема 11. Заправочные супы | - | 2 | - | - |
| Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | - | 2 | - | - |
| Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов | - | - | 2 | - |
| Тема 14. Изделия из жидкого теста | - | - | 4 | - |
| Тема 15. Виды теста и выпечки | - | - | 2 | - |
| Тема 16. Сладости, десерты, напитки  | - | - | 4 | - |
| Тема 16. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет  | - | - | 2 | - |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**  | **22** | **22** | **22** | **-** |
| Тема 1. Свойства текстильных материалов | 4 | 2 | 2 | - |
| Тема 2. Конструирование швейных изделий  | 4  | 4 | 2 | - |
| Тема 3. Моделирование швейных изделий | - | 2 | 4 | - |
| Тема 4. Швейная машина  | 2 | 2 | 2 | - |
| Тема 5. Технология изготовления швейных изделий  | 12 | 12 | 12 | - |
| **Раздел «Художественные ремёсла»**  | **8** | **8** | **9** | **-** |
| Тема 1. Декоративно-прикладное искусство  | 2 | - | - | - |
| Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства  | 2 | - | - | - |
| Тема 3. Лоскутное шитьё  | 4 | - | - | - |
| Тема 4. Вязание крючком  | - | 4 | - | - |
| Тема 5. Вязание спицами  | - | 4 | - | - |
| Тема 6. Ручная роспись тканей  | - | - | 3 | - |
| Тема 7. Вышивание  | - | - | 6 | - |
| **Раздел «Семейная экономика»**  | **0** | **0** | **0** | **6** |
| Тема 1. Бюджет семьи  |  |  |  | 6 |
| **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**  | **0** | **0** | **0** | **4** |
| Тема 1. Сферы производства и разделение труда  |  |  |  | 2 |
| Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера  |  |  |  | 2 |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**  | **19** | **21** | **21** | **8** |
| Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность  | 19 | 21 | 21 | 8 |
| **Всего:238 ч., 7ч-резервное время** | **68** | **68** | **68** | **34** |

## **7. Планируемые результаты изучения учебного предмета.**

**Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания**

**Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

Выпускник научится:

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

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

Выпускник научится:

* + следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
	+ оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
	+ прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
	+ в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
	+ проводить оценку и испытание полученного продукта;
	+ проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
	+ описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
	+ анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
	+ проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
	+ изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
	+ модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
	+ определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
	+ встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
	+ изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
	+ проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
	+ оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
	+ обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
	+ разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
	+ проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
	+ планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
	+ планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
	+ разработку плана продвижения продукта;
	+ проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).
	+ **Выпускник получит возможность научиться:**
	+ выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
	+ модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
	+ технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
	+ оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

**Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Выпускник научится:

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

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

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

**5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
	+ характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
	+ называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
	+ разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
	+ объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
	+ приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
	+ объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
	+ составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
	+ осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
	+ осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
	+ осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
	+ конструирует модель по заданному прототипу;
	+ осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
	+ получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
	+ получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
	+ получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
	+ получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
	+ получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
	+ получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

**6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

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

**7 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

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

**8 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
	+ характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
	+ называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
	+ называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
	+ характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
	+ перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
	+ характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
	+ объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
	+ разъясняет функции модели и принципы моделирования;
	+ создает модель, адекватную практической задаче;
	+ отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
	+ составляет рацион питания, адекватный ситуации;
	+ планирует продвижение продукта;
	+ регламентирует заданный процесс в заданной форме;
	+ проводит оценку и испытание полученного продукта;
	+ описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
	+ получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
	+ получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;
	+ получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
	+ получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
	+ получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
	+ получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
	+ получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
	+ получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;
	+ получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

**Примерное тематическое планирование**

**Направление «Технологии ведения дома»**

**5 класс (70 ч, 2ч-резервное время)**

| **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Основное содержание материала темы** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(2 ч)*** |
| Тема**«Интерьер кухни, столовой»***(2 ч )* | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК | Знакомятся с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находят и представляют информацию об устройстве современной кухни. Планируют кухню с помощью шаблонов и ПК |
| **Раздел «Электротехника» *(1 ч)*** |
| Тема **«Бытовые электроприборы»** *(1 ч )* | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. | Изучают потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находят и представляют информацию об истории электроприборов. Изучают принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |
| **Раздел «Кулинария» *(14 ч)*** |
| Тема**«Санитария и гигиенана 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 | Овладевают навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.Организовывают рабочее место. Определяют набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.Осваивают безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.Оказывают первую помощь при порезах и ожогах |
| Тема**«Физиология питания»***(1 ч )* | 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 | Находят и представляют информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивают исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составляют индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды |
| Тема**«Бутерброды и****горячие напитки»***(2 ч )* | 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 | Приготавливают и оформляют бутерброды. Определяют вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивают хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливают горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводят сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находят и представляют информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Проводят дегустацию бутербродов и горячих напитков. Знакомятся с профессией пекарь |
| Тема**«Блюда из круп, бобовых****и макаронных изделий»***(2 ч)* | 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 | Читают маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомятся с устройством кастрюли-кашеварки. Определяют экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовят рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определяют консистенцию блюда. Готовят гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находят и представляют информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустируют блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомятся с профессией повар |
| Тема**«Блюда из овощей и фруктов»***(4 ч )* | 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 свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и 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 | Определяют доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполняют кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполняют фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивают безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывают точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читают технологическую документацию. Соблюдают последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовят салат из сырых овощей или фруктов. Осваивают безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовят гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществляют органолептическую оценку готовых блюд. Находят и представляют 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. Овладевают навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады |
| Тема**«Блюда из яиц»***(2 ч )* | 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 | Определяют свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовят блюда из яиц. Находят и представляют информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам |
| Тема**«Приготовление завтрака.****Сервировка стола к завтраку»***(2 ч )* | 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 | Подбирают столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирают столовые приборы и посуду для завтрака. Составляют меню завтрака. Рассчитывают количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполняют сервировку стола к завтраку, овладевают навыками эстетического оформления стола. Складывают салфетки. Участвуют в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(22 ч)*** |
| Тема**«Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»***(4 ч )* | 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 | Составляют коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследуют свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучают характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определяют направление долевой нити в ткани. Исследуют свойства нитей основы и утка. Определяют лицевую и изнаночную стороны ткани. Определяют виды переплетения нитей в ткани. Проводят анализ прочности окраски тканей. Находят и представляют информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучают свойства тканей из хлопка и льна. Знакомятся с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформляют результаты исследований |
| Тема**«Конструирование швейных изделий»***(4 ч )* | 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 | Снимают мерки с фигуры человека и записывают результаты измерений. Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строят чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копируют готовую выкройку. Находят и представляют информацию об истории швейных изделий |
| Тема**«Швейная машина»***(4 ч )* | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад | Изучают устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливают швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправляют верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполняют 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. Выполняют закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находяти представляют информацию об истории швейной машины. Овладевают безопасными приёмами труда |
| Тема**«Технология изготовления швейных изделий»***(10 ч )* | 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 открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке) | Определяют способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполняют экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивают детали швейного изделия. Находят и представляют информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливают 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. Изготавливают образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводят влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки. Находят и представляют информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевают безопасными приёмами труда. Знакомятся с профессиями закройщик и портной |
| **Раздел «Художественные ремёсла» *(8 ч)*** |
| Тема**«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 | Изучают лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывают и фотографируют наиболее интересные образцы рукоделия. Анализируют особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещают краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находят и представляют информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |
| Тема**«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. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов | Зарисовывают природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполняют эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создают графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора |
| Тема**«Лоскутное шитьё»***(4 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 | Изучают различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывают узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливают шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирают лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливают образцы лоскутных узоров. Обсуждают наиболее удачные работы. Находят и представляют информацию об истории лоскутного шитья |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(21 ч)*** |
| Тема**«Исследовательская и созидательная деятельность»***(21 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 | Знакомятся с примерами творческих проектов пятиклассников. Определяют цель и задачи проектной деятельности. Изучают этапы выполнения проекта. Выполняют проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполняют проект по разделу «Кулинария». Выполняют проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполняют проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформляют портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты творческого проекта. Защищают творческий проект |
| Резервный урок |  |  |

**6 класс (70 ч, 2ч-резервное время)**

| **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Основное содержание материала темы** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(3 ч)*** |
| Тема**«Интерьержилого дома»***(1 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 | Находят и представляют информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делают планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполняют эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучают виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполняют электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. |
| Тема**«Комнатныерастения****в интерьере»***(2 ч )* | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник | Выполняют перевалку (пересадку) комнатных растений. Находят и представляют информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимают значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомятся с профессией садовник |
| **Раздел «Кулинария» *(14 ч)*** |
| Тема**«Блюда из рыбы и нерыбныхпродуктов моря»***(4 ч )* | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд | Определяют свежесть рыбы органолептическими методами. Определяют срок годности рыбных консервов. Подбирают инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Выполняют механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполняют механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывают солёную рыбу. Осваивают безопасные приёмы труда. Выбирают готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определяют качество термической обработки рыбныхблюд. Сервируют стол и дегустируют готовые блюда. Знакомятся с профессией повар. Находят и представляют информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов |
| Тема**«Блюда из мяса»***(4 ч)* | 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 | Определяют качество мяса органолептическими методами. Подбирают инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполняют механическую кулинарную обработку мяса. Осваивают безопасные приёмы труда. Выбирают и готовят блюда из мяса. Проводят оценку качества термической обработки мясных блюд.Сервируют стол и дегустируют готовые блюда. Находят и представляют информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам |
| Тема**«Блюда из птицы»***(2 ч)* | 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 | Определяют качество птицы органолептическими методами. Подбирают инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планируют последовательность технологических операций. Осуществляют механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдают безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовят блюда из птицы. Проводят дегустацию блюд из птицы. Сервируют стол и дегустируют готовые блюда. Находят и представляют информацию о блюдах из птицы |
| Тема**«Заправочные супы»***(2 ч )* | 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 | Определяют качество продуктов для приготовления супа. Готовят бульон. Готовят и оформляют заправочный суп. Выбирают оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определяют консистенцию супа. Соблюдают безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивают приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читают технологическую документацию. Соблюдают последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществляют органолептическую оценку готовых блюд. Овладевают навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находят и представляют информацию о различных супах |
| Тема**«Приготовление обеда.****Сервировка стола к обеду»***(2 ч )* | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | Подбирают столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирают столовые приборы и посуду для обеда. Составляют меню обеда. Рассчитывают количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполняют сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(22 ч)*** |
| Тема**«Свойства текстильных материалов»***(2 ч )* | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон | Составляют коллекции тканейи нетканых материалов из химических волокон. Исследуют свойстватекстильных материалов из химических волокон. Подбирают ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находият и представляют информацию о современныхматериалах из химических волокони об их применении в текстиле.Оформляют результаты исследований.Знакомятся с профессией операторна производстве химических волокон |
| Тема**«Конструирование швейныхизделий»***(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 | Снимают мерки с фигуры человекаи записывать результаты измерений.Рассчитывают по формулам отдельныеэлементы чертежей швейных изделий. Строят чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.Находят и представляют информацию об истории швейных изделий |
| Тема**«Моделирование швейныхизделий»***(2 ч )* | Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою | Выполняют эскиз проектного изделия. Изучают приёмы моделирования формы выреза горловины.Изучают приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучают приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделируют проектное швейное изделие. Изготавливают выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовят выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомятся с профессией технолог-конструктор швейного производства |
| Тема**«Швейная машина»** *(2 ч )* | 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 | Изучают устройство машинной иглы. Выполняютзамену машинной иглы. Определяют вид дефекта строчки по её виду. Изучают устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливают швейную машинук работе. Выполняют регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.Выполняют обмётывание петли на швейной машине. Пришивают пуговицу с помощью швейной машины. Овладевают безопасными приёмами работы на швейной машине. Находят и предъявляют информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц |
| Тема**«Технологияизготовления****швейных изделий»***(12 ч )* | 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 | Выполняют экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивают детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублируют детали кроя клеевой прокладкой. Выполняют правила безопасной работы утюгом. Изготавливают образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливают образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводят влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывают мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполняют подготовку проектного изделия к примерке. Проводят примерку проектного изделия. Устраняют дефекты после примерки. Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находят и представляют информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевают безопасными приёмами труда. Знакомятся с профессией закройщик |
| **Раздел «Художественные ремёсла» *(8 ч)*** |
| Тема**«Вязание крючком»***(4 ч )*  | 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 | Изучают материалы и инструменты для вязания. Подбирают крючок и нитки для вязания. Вяжут образцы крючком. Зарисовывают и фотографируют наиболее интересные вязаные изделия. Знакомятся с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находят и представляют информацию об истории вязания |
| Тема**«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 | Подбирают спицы и нитки для вязания. Вяжут образцы спицами. Находят и представляют информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавают схемы для вязания с помощью ПК |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(21 ч)*** |
| Тема**«Исследовательская и созидательнаядеятельность»***(21 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 | Знакомятся с примерами творческих проектов шестиклассников. Определяют цель и задачи проектной деятельности. Изучают этапы выполнения проекта. Выполняют проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполняют проект по разделу «Кулинария». Выполняют проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполняют проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформляют портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты творческого проекта. Защищают творческий проект |
| Резервный урок |  |  |

**7 класс (70ч, 2ч-резервное время)**

| **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Основное содержание материала темы** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(3 ч)*** |
| Тема**«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 | Находят и представляют информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполняют электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомятся с понятием «умный дом». Находят и представляют информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомятся с профессией дизайнер |
| Тема**«Гигиена жилища»***(1 ч )* | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки | Выполняют генеральную уборку кабинета технологии. Находят и представляют информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучают средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучают санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений |
| **Раздел «Электротехника» *(1 ч)*** |
| Тема**«Бытовые электроприборы»***(1 ч )* | Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор | Изучают потребность в бытовых электроприборах для уборки и созданиямикроклимата в помещении. Находят и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирают современную бытовую технику с учётом потребностейи доходов семьи |
| **Раздел «Кулинария» *(12ч)*** |
| Тема**«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 | Определяют качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определяют срок годности молочных продуктов. Подбирают инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивают безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливают молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определяют качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервируют стол и дегустировать готовые блюда. Знакомятся с профессией мастер производства молочной продукции. Находят и представляют информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания |
| Тема**«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 | Определяют качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливают изделия из жидкого теста. Дегустируют и определяют качество готового блюда. Находят и представляют информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов |
| Тема**«Виды тестаи 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 тестои тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер | Подбирают инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивают безопасные приёмы труда. Выбирают и готовят изделия из пресного слоёного теста. Выбирают и готовят изделия из песочного теста. Сервируют стол, дегустируют, проводят оценку качества выпечки. Знакомятся с профессией кондитер. Находят и представляют информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков»из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках;о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста |
| Тема**«Сладости,десерты, напитки»***(4 ч )* | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подачак столу | Подбирают продукты, инструментыи приспособления для приготовлениясладостей, десертов и напитков. Планируют последовательностьтехнологических операций по приготовлению изделий. Осваивают безопасные приёмы труда. Выбирают, готовят и оформляют сладости, десерты и напитки. Дегустируют и определяют качество приготовленныхсладких блюд. Знакомятся с профессией кондитерсахаристых изделий. Находят и представляют информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления |
| Тема**«Сервировкасладкого стола.Праздничный этикет»** *(2 ч )* | Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборови посуды. Подача кондитерских изделийи сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК | Подбирают столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирают столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составляют меню обеда. Рассчитывают количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполняют сервировку сладкого стола, овладевают навыками его эстетического оформления. Разрабатывают пригласительный билет на праздникс помощью ПК |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(22 ч)*** |
| Тема**«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 | Составляют коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформляют результаты исследований. Изучают свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определяют сырьевой состав тканей. Находят и представляют информацию о шёлкоткачестве. Оформляют результаты исследований |
| Тема**«Конструирование швейных изделий»***(2 ч )* | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки | Снимают мерки с фигуры человека и записывают результаты измерений. Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строят чертёж прямой юбки. Находят и представляют информацию о конструктивных особенностях поясной одежды |
| Тема**«Моделирование швейных изделий»***(4 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 | Выполняют эскиз проектного изделия. Изучают приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучают приёмы моделирования юбки со складками. Моделируют проектное швейное изделие. Получают выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовят выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомятся с профессией художник по костюму и текстилю. Находят и представляют информацию о выкройках |
| Тема**«Швейная машина»***(2 ч )* | Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей | Выполняют чистку и смазку швейной машины. Находят и представляют информацию о видах швейных машин последнего поколения |
| Тема**«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. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия | Выполняют экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивают косую бейку. Выполняют раскрой проектного изделия.Дублируют деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполняют правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливают образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполняют подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивают косую бейку. Изготавливают образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывают средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывают одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполняют подготовку проектного изделия к примерке. Проводят примерку проектного изделия. Устраняют дефекты после примерки. Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находят и представляют информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки |
| **Раздел «Художественные ремёсла» *(9 ч)*** |
| Тема**«Ручная роспись тканей»***(3 ч )* | Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффектыв холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани | Изучают материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливают ткань к росписи. Создают эскиз росписи по ткани. Выполняют образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомятся с профессией художник росписи по ткани. Находят и представляют информацию об истории возникновения техники батик в различных странах |
| Тема**«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 | Подбирают материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполняют образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполняют эскизы вышивки ручными стежками. Создают схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомятся с профессией вышивальщица. Находят и представляют информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(21 ч)*** |
| Тема**«Исследовательская и созидательная деятельность»***(21 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 | Знакомятся с примерами творческих проектов семиклассников.Определяют цель и задачи проектной деятельности. Изучают этапы выполнения проекта. Выполняют проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполняют проект по разделу «Кулинария». Выполняют проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполняют проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформляют портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты творческого проекта. Защищают творческий проект |
| Резервный урок |  |  |

**8 класс (35 ч, 1ч-резервное время)**

| **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Основное содержание материала темы** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(4 ч)*** |
| Тема**«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 | Знакомятся с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. знакомятся с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определяют составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определяют расходи стоимость горячей и холодной водыза месяц |
| Тема**«Водоснабжение и канализация в доме»***(2 ч )* | Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод |
| **Раздел «Электротехника» *(12 ч)*** |
| Тема**«Бытовые электроприборы»***(6 ч )* | Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимуществаи 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, часыи др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения | Оценивают допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомятся с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомятся со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения  |
| Тема**«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 графическиеизображения 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, связанныес выполнением электромонтажных и наладочных работ | Читают простые электрические схемы. Собирают электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследуют работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомятся с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Используют пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях |
| Тема**«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 | Знакомятся со схемой квартирной электропроводки. Определяют расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомятся с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики |
| **Раздел «Семейная экономика» *(6 ч)*** |
| Тема**«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 | Оценивают имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализируют потребности членов семьи. Планируют недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализируют качество и потребительские свойства товаров. Планируют возможную индивидуальную трудовую деятельность |
| **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» *(4 ч)*** |
| Тема**«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 | Исследуют деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализируют структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираются в понятиях «профессия», «специальность»,«квалификация» |
| Тема**«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 | Знакомятся по Единому тарифно-квалификационному справочникус массовыми профессиями. Анализируют предложения работодателей на региональном рынке труда. Ищут информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводят диагностику склонностей и качеств личности. Строят планы профессионального образования и трудоустройства |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(8 ч)*** |
| Тема**«Исследовательская и созидательная деятельность»***(8 ч )* | Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта | Обосновывают тему творческого проекта. Находят и изучают информацию по проблеме, формируют базу данных. Разрабатывают несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполняют проект и анализируют результаты работы. Оформляют пояснительную записку и проводят презентацию проекта |
| Резервный урок |  |  |

**Тематическое планирование**

**5 класс (70ч, 2ч-резервное время)**

| **№ урока** | **Тема урока** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| 1 | Вводный урок. Инструктаж по охране труда.  | Соблюдать:безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)** |
| 2 | Интерьер кухни, столовой.  | Знакомятся с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находят и представляют информацию об устройстве современной кухни. Планируют кухню с помощью шаблонов и ПК |
| 3 | Практическая работа № 1Эскиз кухни-столовой |
| Раздел «Электротехника»  **(2 ч)** |
| 4 | Бытовые электроприборы на кухне | Изучают потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находят и представляют информацию об истории электроприборов. Изучают принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |
| 5 | Практическая работа № 2 «Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами» |
| Раздел «Кулинария» (14 ч) +**Исследовательская и созидательная деятельность(2 ч)*****Запуск творческого проекта № 1 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»*** |
| 6 | Санитария и гигиенана кухне | Овладевают навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.Организовывают рабочее место. Определяют набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.Осваивают безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.Оказывают первую помощь при порезах и ожогах. |
| 7 | Физиология питания | Находят и представляют информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивают исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составляют индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. |
| 8-9 | Бутерброды игорячие напитки | Готовят и оформляют бутерброды. Определяют вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивают хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливают горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводят сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находят и представляют информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Проводят дегустацию бутербродов и горячих напитков. Знакомятся с профессией пекарь |
| 10-11 | Блюда из круп, бобовыхи макаронных изделий | Читают маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомятся с устройством кастрюли-кашеварки. Определяют экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовят рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определяют консистенцию блюда. Готовят гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находят и представляют информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустируют блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомятся с профессией повар |
| 12-13 | Практическая работа №3 «Приготов­ление блюда из крупы или макаронных изделий» |
| 14 |  Блюда из сырых овощей и фруктов | Определяют доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполняют кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполняют фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивают безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывают точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читают технологическую документацию. Соблюдают последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовят салат из сырых овощей или фруктов. |
| 15 | Блюда из вареных овощей | Осваивают безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовят гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществляют органолептическую оценку готовых блюд. Находят и представляют 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. Овладевают навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады |
| 16-17 | Практическая работа №4«Приго­товление салатов из сырых и вареных овощей» | Осваивают безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывают точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читают технологическую документацию. Соблюдают последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовят салат из сырых овощей или фруктов. |
| 18 |  Блюда из яиц | Определяют свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовят блюда из яиц. Находят и представляют информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам |
| 19 | Сервировка стола к завтраку. | Подбирают столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирают столовые приборы и посуду для завтрака. Составляют меню завтрака. Рассчитывают количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполняют сервировку стола к завтраку, овладевают навыками эстетического оформления стола. Складывают салфетки. Участвуют в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»Определяют цель и задачи проектной деятельности. Изучают этапы выполнения проекта. Выполняют проект по разделу. Оформляют портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты творческого проекта. Защищают творческий проект. |
| 20-21 | Творческий проект«Воскресный завтрак для всей семьи» |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность ( 9 ч)*****Запуск творческого проекта № 2 «Фартук для работы на кухне»*** |
| 22 | Производство текстильных материалов. | Составляют коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследуют свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучают характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определяют направление долевой нити в ткани. Исследуют свойства нитей основы и утка. Определяют лицевую и изнаночную стороны ткани.  |
| 23 | Практическая работа №5«Определение лицевой и изнаночной сторон ткани» |
| 24 | Свойства текстильных материалов.  | Определяют виды переплетения нитей в ткани. Проводят анализ прочности окраски тканей. Находят и представляют информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучают свойства тканей из хлопка и льна. Знакомятся с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформляют результаты исследований |
| 25 | Практическая работа №6 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». |
| 26 | Конструи­рование швейных изделий.  | Снимают мерки с фигуры человека и записывают результаты измерений. Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.  |
| 27 | Практическая работа №7 «Снятие мерок для по­строения чертежа проектного изделия» |
| 28 | Построение чертежа швейного изделия.  | Строят чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копируют готовую выкройку. Находят и представляют информацию об истории швейных изделий |
| 29 | Практическая работа №8«Построение чертежа швейного изделия» |
| 30-31 | Раскрой швейного изделия.  | Определяют способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполняют экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивают детали швейного изделия. Находят и представляют информацию об истории создания инструментов для раскроя.  |
|  | Практическая работа №9 «Раскрой швейного изделия» |
| 32-33 | Швейные ручные работы | Изготавливают 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. |
| 34-35 | Швейная машина | Изучают устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливают швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправляют верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.  |
| 36 | Приемы работы на швейной машине.  | Выполняют 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. Выполняют закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находят и представляют информацию об истории швейной машины. Овладевают безопасными приёмами трудаИзготавливают образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.  |
| 37-38 | Практическая работа №10 «Выполнение образцов машинных швов» |
| 39 | Влажно-тепловая обработка ткани | Проводят влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. |
| ***Запуск творческого проекта № 2 «Фартук для работы на кухне»*** |
| 40 | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне».  | Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки. Находят и представляют информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевают безопасными приёмами труда. Знакомятся с профессиями закройщик и портной.Определяют цель и задачи проектной деятельности. Изучают этапы выполнения проекта. Выполняют проект по разделу. Оформляют портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты творческого проекта. Защищают творческий проект |
| 41 | Технология изготовления швейного изделия |
| 42 | Технология обработка нижней части фартука. |
| 43 | Практическая работа №11«Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом». |
| 44 | Технология изготовления карманов. |
| 45 | Технология соединения карманов с нижней частью фартука. |
| 46 | Практическая работа №12« Соединение карманов с нижней частью фартука». |
| 47 | Практическая работа №13«Обработка пояса» |
| 48 | Контроль и оценка качества готового изделия. |
|  | 49 | Практическая работа №14«Окончательная обработка изделия. Влажно-тепловая обработка» |  |
|  | 50 | Обработка проектного материала. |  |
|  | 51-52 | Защита проекта «Фартук для кухни» |
| ***Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность ( 6ч)*** |
| 53 | Декоративно-прикладноеискусство | Изучают лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывают и фотографируют наиболее интересные образцы рукоделия. Анализируют особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещают краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находят и представляют информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |
| 54 | Декоративно-прикладноеискусство |
| 55 |  Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | Зарисовывают природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполняют эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создают графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора |
| 56 | Практическая работа №15«Создание орнамента. Цветовое сочетание» |
| ***Запуск творческого проекта № 3 «Лоскутное изделие для кухни-столовой »*** |
| 57 | Технология изготовления лоскутного изделия. | Изучают различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывают узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливают шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирают лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливают образцы лоскутных узоров. Обсуждают наиболее удачные работы. Находят и представляют информацию об истории лоскутного шитья |
| 58 | Практическая работа №16«Изготовление шаблонов из картона» |
| 59-60 | Практическая работа №17«Изготовление образцов лоскутных узоров» |
| ***Исследовательская и созидательная деятельность*** |
| 61 | Технология соединения деталей изделия. | Определяют цель и задачи проектной деятельности. Изучают этапы выполнения проекта. Выполняют проект по разделу. Оформляют портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты творческого проекта. Защищают творческий проект |
| 62 | Практическая работа № 18«Соединение деталей лоскутного изделия» |
| 63 | Сборка изделия. Декоративная и окончательная отделка изделия» |
| 64 | Обработка проектного материала. |
| 65-66 | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой» |
| ***Запуск творческого проекта № 4 «Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии 5 класс »*** |
| 67-68 | Обработка проектного материала.Защита проекта «Мои успехи в освоении технологии 5 класс» | Определяют цель и задачи проектной деятельности. Изучают этапы выполнения проекта. Выполняют проект по разделу. Оформляют портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Готовят электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты творческого проекта. Защищают творческий проект |
| 69-70 | Обобщение и систематизация знаний учащихся за курс 6 класса | Готовят выставочные работы. Оформляют выставку. |

1. [↑](#footnote-ref-1)