Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Туношёнская средняя школа

имени Героя России Селезнёва А.А.

Ярославского муниципального района

Утверждаю

Приказ № \_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 г.

Директор школы

Балкова С.Е.

**Рабочая программа**

**основного общего образования по «Технологии»**

**направление «Технология ведения дома»**

**для 5 - 8 классов ФГОС**

**2020-2021 уч. год**

Составила

 учитель первой категории

Ткаченко Ирина

Николаевна

2020 год

**Пояснительная записка**

Учебная программа по предмету «Технология» составлена на основе следующих документов:

Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации»;

Концепции федеральных государственных образовательных стандартов общего образования;

Федерального государственного образовательного стандарт основного общего образования;

Фундаментального ядро содержания общего образования;

Федерального перечня учебников на 2013-2014 уч.г.

Примерной основной образовательной программы основного общего образования;

Авторская программа по технологии 5-8 класс Н.В. Синица, В.Д. Симоненко (Издательства Ветана-Граф).

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 19 декабря 2012 г. № 1067 г. Москва Зарегистрирован в Минюсте РФ 30 января 2013 г. Регистрационный № 26755 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2013/14 учебный год;

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 4 октября 2010 г. N 986 г. Москва «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений»;

Рекомендации по оснащению общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием, необходимым для реализации ФГОС основного общего образования;

Методического письма «О преподавании учебного предмета «Технология» в 5-8-х классах общеобразовательных учреждений Ярославской области по ФГОС ООО в 2013-2014 учебном году».

Программа по учебному предмету «Технология» изложена в рамках двух направлений: «Индустриальные технологии» и «Технология ведения дома». Соответствует федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования (2010г.)

Программа реализована в предметной линии учебников «Технология» для 5-8 классов, которые подготовлены авторским коллективом ( А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, В.Д. Симоненко) в развитие учебников, созданных под руководством профессора В.Д. Симоненко и изданных Издательским центром «Вентана-Граф» 5-8 классов общеобразовательных учреждений подготовлен в соответствии с федеральным компонентом государственных образовательных стандартов основного общего образования , утвержденной Министерством образования Российской Федерации с учетом учебно-материальной базы мастерской, имеющихся в них средств обучения и тенденции их развития. Представленная программа реализована в учебниках по технологии, подготовленных авторским коллективом под руководством профессора В.Д. Симоненко.

В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

**Цели изучения учебного предмета «Технология»**

1. Освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий.

2. Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда.

3. Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.

4. Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

5. Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

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

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

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

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. При организации творческой, проектной деятельности обучающихся акцентируется их внимание на потребительском назначении и стоимости изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей.

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

**В результате изучения технологии обучающиеся ознакомятся:**

* управлением доступных и посильных технико-технологических средств (инструменты, приспособления, швейные машины);
* материальным изделием, проектом, конструкцией;
* методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения;
* с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий).
* **В результате изучения технологии обучающиеся овладеют:**
* навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* умением оценивать свойства текстильных материалов;
* умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
* навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования;
* навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда;
* навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
* умением разрабатывать учебный творческий проект.

**Место предмета в учебном плане**

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников.

На изучение данного курса отводится 2 часа в неделю для 5-6-7 8 классов, что при 34 учебных неделях составит 68 часов в год.

В 8 классе на изучение предмета рекомендуется отвести 2 часа в неделю: 1 час - на завершение федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, 2-й час - для проведения краеведческого модуля в рамках предмета «Технология»(Информационное письмо Департамента образования Ярославской обл. от 28.04.2009 г № 1662/01-10) Для информирования и ознакомления школьников с основными сферами и особенностями профессиональной деятельности людей Ярославской обл, профориентации уч-ся основной ступени общего образования рекомендуется региональная программа «Технология отраслей профессиональной деятельности Ярославской обл.» рассчитанная на 34 часа.

С учетом общих требований ФГОС ООО второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

* активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных УУД;
* совершенствование умений осуществлять проектную деятельность, формировать способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту.

**Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевые компетенции.

**В результате обучения учащиеся овладеют:**

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, информации;
* умениями оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности;
* навыками применения ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов.

**В результате изучения технологии обучающиеся получают возможность ознакомиться**:

* технологическими свойствами и назначением материалов;
* назначением ручных инструментов и приспособлений, машин, оборудования;
* профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов;
* со значением здорового питания для сохранения здоровья.

**В результате изучения технологии обучающиеся получают возможность выполнять трудовые операции и работы:**

* рационально организовать рабочее место;
* находить необходимую информацию;
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия;
* выбирать материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготавливать изделие, соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудоваем;
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта;
* распределять работу при коллективной деятельности.

**В результате изучения технологии обучающиеся получают возможность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:**

* развития творческих способностей;
* получения сведений из источников информации;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искусства;
* контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
* выполнения безопасных приемов труда и правил санитарии и гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта труда.

**Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

* проявления познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности, выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* формирование коммуникативной компетенции в общении и сотрудничестве со сверстниками;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие творческой деятельности эстетического характера.

**Метапредметными результатами**  являются:

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);
* выбор для решения познавательных и коммуникационных задач различных источников информации, включая словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* согласование и координация совместной познавательно – трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективное оценивание вклада своей познавательно – трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно – трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** являются:

В познавательной сфере:

* рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* распознание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владения методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
* документирование результатов труда и проектной деятельности, расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно–трудовой деятельности;
* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

* художественное оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
* овладение методами эстетического оформления изделий.

В коммуникативной сфере:

* формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
* сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора, аргументирование своей точки зрения, отстаивание своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;
* овладение устной и письменной речью;
* публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда.

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;
* сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.
* В процессе педагогической деятельности с одаренными учениками соблюдаются принципы:
* принцип создания условий для самопознания и самореализации каждой одаренной личности;
* принцип максимального разнообразия предоставленных возможностей для развития личности;
* принцип возрастания роли внеурочной деятельности;
* принцип индивидуализации и дифференциации обучения;
* принцип вариативности реализации содержания, форм и методов учебно-воспитательного процесса;
* принцип создания условий для совместной работы учащихся при минимальном участии учителя;
* принцип свободы выбора учащимся дополнительных образовательных услуг, помощи, наставничества.

 **Учебно тематический план 5- 8 классы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделы и программы** | **Количество часов по классам** |
| **5** | **6** | **7** | **8** |
| **Технологии домашнего хозяйства *(11 часов)***Интерьер кухни, соловойИнтерьер жилого домаКомнатные растения в интерьереОсвещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьереГигиена жилищаЭкология жилищаВодоснабжение и канализации в доме | **2**2------ | **3**-12---- | **4**---22-- | **4**----22 |
| **Создание изделий из текстильных материалов *(52 часа)***Свойства текстильных материаловКонструирование швейных изделийМоделирование швейных изделийШвейная машинаТехнология изготовления швейных изделий | **22**44-410 | **22**242212 | **20**242210 | ------ |
|  **Кулинария*(33 часа)***Санитария и гигиена на кухнеФизиология питанияБутерброды и горячие напиткиБлюда из круп, бобовых и макаронных изделийБлюда из овощей и фруктовБлюда из яицПриготовление завтрака. Сервировка стола к завтракуБлюда из рыбы и нерыбных продуктов моряБлюда из мясаБлюда из птицыЗаправочные супыПриготовление обеда. Сервировка стола к обедуБлюда из молока и кисломолочных продуктовИзделия из жидкого тестаВиды теста и выпечкиСладости, десерты, напиткиСервировка сладкого стола. Праздничный этикет | **14**1122422---------- | **14**-------44222----- | **10**------------22222 | --------------- |
| **Семейная экономика *(4 часов)***Бюджет семьи | -- | -- | -- | **6** |
| **Электротехника *(14 часов)***Бытовые электроприборыЭлектромонтажные и сборочные технологииЭлектротехнические устройства с элементами автоматики | **1**1-- | ---- | **1**1-- | **6**222 |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение *(4 часа)***Сферы производства и разделение трудаПрофессиональное образование и профессиональная карьера**Раздел «Художественные ремесла»** | **-**-**8** | **-**-**8** | **-**-**14** | **4****38** |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности *(60 часов)***Исследовательская и созидательная деятельность | **21**21 | **21**21 | **19**19 | **10** |
| **Всего:  272 часа** | **68** | **68** | **68** | **68** |

**Содержание учебного предмета «Технология»**

 **в 5 классе**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2ч)**

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

**Раздел «Электротехника» (1 ч)**

**Тема 1. Бытовые электроприборы (1ч)**

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

*Лабораторно- практические и практические работы.*

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

**Раздел «Кулинария» (14 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы*.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

**Тема 2. Физиология питания (1 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

**Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

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

*Теоретические сведения*. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, при пускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 6. Блюда из яиц (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы*.

Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

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

**Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 3. Швейная машина (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками.

Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

**Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)**

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Основные операции при ручных работах. Основные операции при машинной обработке изделия. Требования к выполнению машинных работ.

Правила выполнения ВТО. 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)**

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство** **(2 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

*Лабораторно-практические и практические работы*.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

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

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

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

**Тема 3. Лоскутное шитьё** **(4 ч)**

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

Лоскутное шитьё по шаблонам. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (21ч)**

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

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

**Содержание учебного предмета в 6 классе.**

 **Вводное занятие (1 ч)**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (5ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Изготовление макета оформления окон. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы. Творческий проект «Моё любимое растение в интерьере жилища»

**Раздел «Кулинария» (14 ч)**

**Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы* Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

**Тема. Блюда из мяса (4 ч)**

     *Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Лабораторно-практические и практические работы*. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

**Тема. Блюда из птицы (2 ч )**

*Теоретические сведения*. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюда из птицы.

**Тема. Заправочные супы (2 ч)**

    *Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление заправочного супа.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 ч)**

**Тема. Свойства текстильных материалов (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов

**Тема. Конструирование швейных изделий (4 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема. Моделирование швейных изделий (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема. Швейная машина (2 ч)**

*Теоретические сведения.* 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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговиц

**Тема. Технология изготовления швейных изделий (18 ч)**

*Теоретические сведения.* Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.  Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

 Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

 Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застежки проектного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

**Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч)**

**Тема. Вязание крючком (6 ч)**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

**Тема. Вязание спицами (6 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

**Тема. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 ч)**

*Теоретические сведения.* Цели и задачи проектной деятельности в 6 классе. Этапы выполнения проекта. Поисковый этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Защита проекта.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Творческие проекты по темам «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

**Содержание учебного предмета в 7 классе**

**Раздел 1. Кулинария 10 часов**

**Тема 1. Физиология питания**

  Составление рациона здорового питания с применением, компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

-*Темы лабораторно-практических и практических работ*

Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Тема 2. Блюда из мяса**

   Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

  Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

*-Темы, лабораторно-практических и практических работ*

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

**Тема 3. Заправочные супы**

    Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

  Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Опенка качества супа и подача его к столу.

-Темы лабораторно-практических и практических работ

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

  Приготовление заправочного супа.

**Тема 4. Изделия из теста**

   Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

  Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

   Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

-*Темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

**Тема 5. Приготовление обеда в походных условиях**

  Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

   Природные - источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

-*Темы лабораторно-практических и практических работ*

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

**Тема 6. Сервировка стола. Этикет**

Сервировка стола к обеду, празднику.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

 Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Сервировка стола к обеду. Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов 20 часов**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Синтетические волокна. Их свойства и технология производства.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

**Тема 2. Элементы машиноведения 2 часа**

 Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

  Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

-*Темы лабораторно-практических и практических работ*

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий 2 часа**

   Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования.

Мерки, необходимые для построения чертежа поясного изделия.

 Последовательность построения чертежа основы поясного изделия по своим меркам. Расчетные формулы, *необходимые для построения чертежа основы швейного изделия.*

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа поясного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

**Тема 4. Моделирование швейных изделий 4 часа**

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

 Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

  Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Расчет количества ткани на изделие.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий 2 часа**

   Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций;

обработка деталей кроя;

обработка застежек;

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;

обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

обработка низа швейного  изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из *натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.*

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение образцов машинных швов.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

**Раздел 3. Художественные ремесла 2 часа**

**Тема 1. Вязание на спицах**

  Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

-*Темы практических работ*

 Вязание образцов и изделий на спицах.

 Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

**Раздел 4. Оформление интерьера 4 часа**

**Тема 3. Комнатные растения в интерьере**

  Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

  Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

*Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.*

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

 Эскиз интерьера с комнатными растениями.

 Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

**Раздел 5. Электротехника 1 час**

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

  Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

**Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение 1 час**

**Тема 1. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера**

   Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий.    Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

  Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий, Виды учреждений профессионального образования.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

**Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности 19 часов**

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

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*-Темы лабораторно-практических и практических работ*

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Сбор коллекции - образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

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

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

**Элементы адаптации программы для одарённых и отстающих учеников.**

* В процессе педагогической деятельности с одаренными учениками соблюдаются принципы:
* принцип создания условий для самопознания и самореализации каждой одаренной личности;
* принцип максимального разнообразия предоставленных возможностей для развития личности;
* принцип возрастания роли внеурочной деятельности;
* принцип индивидуализации и дифференциации обучения;
* принцип вариативности реализации содержания, форм и методов учебно-воспитательного процесса;
* принцип создания условий для совместной работы учащихся при минимальном участии учителя;
* принцип свободы выбора учащимся дополнительных образовательных услуг, помощи, наставничества.

**Формы работы с одаренными учащимися:**

* индивидуальный подход на уроках, использование в практике элементов дифференцированного обучения
* кружки по интересам;
* дополнительные занятия с одаренными учащимися, подготовка к олимпиадам, интеллектуальным играм, конкурсам;
* занятия исследовательской и проектной деятельностью;
* научно-практические конференции;
* участие в олимпиадах, конкурсах различного уровня;
* работа по индивидуальным планам

**Формы работы с слабо успевающими учащимися:**

* дается примерный план рисунка, разрешается пользоваться рисунком составленным дома,
* больше времени готовиться у доски,
* пользоваться наглядными пособиями и т.к
* ученикам задаются наводящие вопросы,
* в процессе изучения нового материала внимание отстающих учеников концентрируется на наиболее важных и сложных разделах изучаемой темы, учитель чаще обращается к ним с вопросами, выясняя степень понимания учебного материала.
* при организации домашнего задания для таких детей подбирается задания по осознанию и исправлению ошибок.
* повышения мотивации к изучению рисования используются разнообразные
* формы и методы работы: таблицы, плакаты и схемы для самоконтроля;
* С целью профилактики работы подкреплять сильного ученика при работе в паре со слабым (ведущая роль отводится сильному ученику)

**Нормы оценивания учебного предмета технологии.**

**Нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу**

Оценка **«5»** ставится, если учащийся:

- полностью освоил учебный материал;

- умеет изложить его своими словами;

- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка **«4»** ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его

изложении своими словами;

- подтверждает ответ конкретными примерами;

- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка **«3»** ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;

- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка **«2»** ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;

- не может изложить его своими словами;

- не может подтвердить ответ конкретными примерами;

- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

**Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и**

**практических работ**

Отметка **«5»** ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;

- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

- правильно и аккуратно выполняет задание;

- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами

и другими средствами.

Отметка **«4»** ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;

- самостоятельно использует знания программного материала;

- в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами

и другими средствами.

Отметка **«3»** ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;

- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного

материала;- допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

- затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные

пособия, приборы и другие средства.

Отметка **«2»** ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;

- не может использовать знания программного материала;

- допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

- не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные

пособия, приборы и другие средства.

**Оценивание теста учащихся производится по следующей системе**

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

**«4»** - ставится в том случае, если верные ответы составляют 71 до 89 % от общего

количества;

**«3»** - соответствует работе, содержащей 50 – 70 % правильных ответов.

**«2»** - соответствует работе, содержащей менее 50 % правильных ответов.

1. **Критерии оценки проекта**

1. Оригинальность темы и идеи проекта.

2.Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность,

надежность; удобство использования).

3.Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность

применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).

4.Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия;

использование традиций народной культуры).

5.Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое

обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).

6.Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при

производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов

производства; экологическая безопасность).

7.Информационные критерии (стандартность проектной документации;

использование дополнительной информации).

Разложить критерии по трём составляющим качества образования, а также три

уровня сформированности компетентности:

 2 – выше среднего 1 – средни 0 – ниже среднего.

Максимально возможное количество баллов: 14

«2» - 6 баллов и ниже «41 и ниже»; «3» - 6-8 баллов (42%); «4» - 9 – 11 баллов (65%); «5» -12 и более (85% и выше).

**Учебно-методическое обеспечение программы**

**Список литературы:**

1. Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха» 2014 г. ФГОС
2. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2018. – 192 с.
3. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс: методическое пособие/ Н.В. Синица. – М.: Вентана-Граф, 2018. – 144 с.
4. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2018.-192с.
5. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс: методическое пособие / Н.В. Синица. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 160 с.
6. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2018. – 160 с.
7. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс: методическое пособие/Н.В. Синица. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 136 с.

**Дополнительная литература**

1. Чернякова В.Н. Технология обработки ткани: Учебник для учащихся 5 классов общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 1996. – 160 с.

2. Техника лоскутного шитья и аппликация.

3. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003. 110с.

4. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. – 96

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**5 КЛАСС:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема,** **тип урока** | **Кол-во****ча-сов** | **Цели урока** | **Фор-мы,****мето-ды обуче-ния** | **Сло-вар-****ная ра-бота** | **Содержание урока** | **Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)** | **Д/з** | **Дата** |
| ***предметные*ре-зультаты обра-зовательной де-ятельности (ЗУН, опыт решения прблем, опыт творческой дея-сти, освоенные уч-ся в рамках учебного предмета)** | ***метапредметные УУД*****(совокупность действий обу-чающего, обеспечивающих его культурную идеентичность, социальную компетентность, толерантность, способность к самостоятельному усвоению новых знаний и умений, включая организацию этого процесса)** | **план** | **факт** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** |
| 1 | Вводный урок | 1 | Раскрыть содержание и задачи курса, ознакомить с правилами внутреннего распорядка, с правилами ОТ, санитарно-гигиени-ческими требованиями. | Беседа, работа с учебником |  | Содержание и задачи учебного курса 5 кл,; перечень практических работ. Правила ОТ,санитарно-ги-гиенические тре-бования. |  |  | стр.3-4 читать.; стр. 30, 34, 36учить правила. |  |  |
| **I** | **Электротехника** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Бытовые электроприборы.(*комбинированный*) | 1 | Показать уч-ся необходимую потребность в бытовых электроприборах на кухне. Научить находить и представлять информацию об истории электроприборов. Ознакомить с принципом действия и правилами эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. | Рассказ, обьяснение, беседа, работа с учебником,демонстрация изчаемыхобъектов | Бытовая техника, микроволновая печь,посудомоечная машина. | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. | **-знать**:общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне**-понимать**:принцип действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.-**уметь:**пользоваться бытовой техникой на кухне. |  | §4, стр.20-23,записи в тетр. учить.Подготовить сообщение или презентацию о декоративно-прикладных ремёслах. |  |  |
| **II** | **Кулинария** | **14** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3-4 | Физиоло-гия пита-ния*.* Сани-тария и ги-гиена на кухне.(*комбинированный*) | 2 | Ознакомить уч-ся с физиологией питания; с основными правилами составления меню; показать то, что рациональное питание является источником нормального жизнеобеспечения и здоровья человека | Рассказ-обьяснение, беседа,работа с учебником | Вита-мины,мине-раль-ные соли, культура пи-тания, здоровое питание | Питание как фи-зиологическая потребность. Пи-щевые вещества. Значение белков, жиров, углеводов. Режим питания. Санитарно-гиги-енические требо-вания. Посуда для приготовления пищи.. Уход за за посудой, повер-хностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне.  | **-знать**:общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи,роли витаминов в обмене веществ. **-понимать**:для чего нужно питаться человеку,что такое культура пи-тания . **-использовать**:для правильного питания.  | Л и ч н о с т н ы е:оценива­ет ситуацию на уроке с точки зрения важности образования; положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает при-обре­тать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся. Поз н а в а т е л ь н ы е: осознает познавательную задачу; самостоятельно предполагает, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей из нескольких шагов; читает и слушает, извлекая нуж­ную информацию, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников, рабочих тетрадей. Р е г у л я т и в н ы е: учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и со­храняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необ­ходимые действия, операции, действует по плану. К о м м у н и к а т и в н ы е : задает вопросы, слушает и отве­чает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необ­ходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее, учится подтверждать аргументы фактами. | §6 , стр37-41,записи в тетр. учить. Принести продукты для бу-тербродов. |  |  |
| 5-6 | Бутербро-ды и горя-чие напитки. П/р «Приготовление бутербродов и чая»(*комбинированный*) | 2 | Ознакомить учащихся с питательной ценностью бутербродов и горячих напитков, с технологией их приготовления; научить приготовлению бутербродов; воспитывать эстетический вкус прививать навыки культуры труда. | Рассказ, обьяснение, беседа, демонстрация изчаемыхобъектов, работа с учебником,П/р. | Бутерброды,канапе,сандвич,тостер, горячие напитки, чай,кофе | Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов.Виды,требования к кач-ву.Виды гор . напитков.Правила хранения чая,кофе,какао. Требования к качеству готовых блюд.  | **-знать**:виды бутербродов и горячих напитков,технологию их приготовления . **-понимать**:различия в бутербродах,сортах чая,кофе. **-уметь** : нарезать правильно хлеб,готовить бутерброды различных видов и горячие напитки. **-использоват**ь:согласно технологическим требованиям готовить выше названные блюда . | §7-8, стр.42-51записи в тетр. учить. |  |  |
| 7-8 | Блюда из круп, бобо-вых и ма-каронных изделий.П/р «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»(*комбинированный*) | 2 | Ознакомить учащихся с видами макаронных изделий, круп и бобовых; научить приемам приготовления блюд из них;развивать исполнительские умения и творческие способности | Рассказ, обьяснение, беседа, работа с учебником,П/р. | Крупы,бобовые, запеканка, консистенция | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш; бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Способы определения готовности. Подача блюд к столу. | **-знать:**виды круп, бобовых и макаронных изделий;правила варки крупяных каш, бобовых и макаронных изделий.**-уметь:**выполнять т/о продуктов; соблюдать правила хранения пищ. продуктов и готовых блюд.**-использоват**ь:согласно технологическим требованиям готовить выше названные блюда . | §9, стр.51-57, запи-си в тетр. учить. |  |  |
| 9-1011-12 | Блюда из овощей и фруктов.П/р «Приготовление салата из сырых овощей»(*комбинированный*)Тепловая кулинарная обработка овощей.П/р «Приготовление винегрета»(*комбинированный*) | 22 | Ознакомить со значением фруктов и овощей в питании человека; с первичной обработкой и формой нарезки ; сформировать знания по хранению фруктов и ягод; научить грамотно готовить блюда из варёных и сырых овощей; воспитывать бережное отношение к продуктам питания | Рассказ, обьяснение, работа с учебником,беседа, П/р. | Сортировка,мойка, -фронтальный стка демонстрация.нарезка,варка,жарение,бланширование,припускание,пассерование | Значение в питании. Этапы первичной обработки.Способы хранения овощей и фруктов.Холодные блюда из овощей.Блюда из варёных овощей.Виды тепловой обработки овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. | **-знать**: о роли овощей в питании,способах кулинарного использования. **-понимать**: что от правил кулинарной обработки зависит сохранность питательных веществ. -**уметь:** определять качество овощей,проводить первичную и тепловую обработку овощей. -**использовать**: для приготовления блюд из сырых и вареных овощей в дом. условиях. | §10, стр. 58-63записи в тетр. учить.§11, стр. 63-66записи в тетр. учить. |  |  |
| 13-14 | Блюда из яиц. П/р «Приготовление омлета» (*комбинированный*) | 2 | Ознакомить с питательной ценностью блюд из яиц; научить определять их свежесть;готовить блюда из яиц, находить и представлять информацию о способах хранения, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. | Рассказ, обьяснение, беседа, демонстрация изчаемыхобъектов, работа с учебником, П/р | Яйца диетические всмятку вкрутую | Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача готовых блюд. | **-знать**:способы определения свежести яиц; использование в кулинарии ; **-понимать**: что использование яиц в питании имеет огромное значение. -**уметь:**опре-делять доброкачественность яиц,готовить простейшие блюда. | §12, стр.66-70,записи в тетр. учить. |  |  |
| 15-16 | Приготов-ление зав-трака. Сер-вировка стола к завтраку.П/р «Приготов-ление зав-трака. Сер-вировка стола к завтраку».(*комбинированный*) | 2 | Ознакомить учащихся с правилами сервировки стола к завтраку и правилам этикета;прививать навыки культурного поведения за столом. | Рассказ, обьяснение, беседа, демонстрация изчаемыхобъектов, П/р. | Меню,калорийность,сервировка, столовое бельё,столовые приборы | Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности. Набор стол. белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. | **-знать:**особен-ности сервировки стола к завтраку;набор столовых приборов и посуды к завтраку;-**уметь:**сос-тавить меню, подобрать продукты и приготовитьзавтрак. | §13, стр.71-75,записи в тетр. учить. |  |  |
| **III** | **Технология домашнего хозяйства**. | **2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17-18 | Интерьер кухни,столовой.П/р. «Планировка кухни»(*комбинированный*) | 2 | Ознакомить уч-ся с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Научить находить и представлять информацию об устройстве современной кухни, планировать кухню с помощью шаблонов и ПК | Рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником,демонстрация изучаемыхобъектов, П/р. | Интерьер, много-функцио- нальность, зонирование,кухня  | 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 | **-знать**:общие сведения об интерьере, требования, предъявляемые к интерьеру кухни,столовой **-понимать**:различия в оформлении помещений квартиры; -**уметь:** разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформлять интерьер издлиями собственного производства, поддерживать санитарное состояние кухни. **-использовать**:полученные знания при оформлении интерьера своей квартиры.  | Л и ч н о с т н ы е:положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобре­тать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся; использует фантазию, воображение при выполнении учебных действий.Поз н а в а т е л ь н ы е: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает для реше­ния предметных учебных задач необходимую информацию по разработке интерьера; учится выполнять эскиз интерьера с учётом требований; представлять информацию, в том числе с помощью ИКТ; использовать полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.Р е г у л я т и в н ы е : принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану, используя наряду с основными и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ); К о м м у н и к а т и в н ы е: задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно- познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого; | §3, стр.10-18,записи в тетр. учить.Выполнить практ. работу: разработать интерьер кухни или столовой. |  |  |
| **V** | **Художественные ремёсла.** | **8** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19-20 | Декоративно- при-кладное искусство.П/р «Зарисовка образцов рукоделия»(*комбинированный*) | 2 | Ознакомить уч-ся с лучшими работами мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. | Рассказ, обьяснение, беседа, работа с учебником,демонстрация изчаемыхобъектов | Узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, росписьпо тка-ни, ковроткачество. | Понятие декоративно-приклад-ного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. | **-знать**: сведения из истории возникновения и развития вышивки, правила разметки размера рисунка и способы перевода рисунка на ткань, технологию выполнения простейших ручных швов, организацию рабочего места и правила т/б.б**-понимать**: что декоративное искусство дает неограниченные возможности реализации творческого начала каждой личности**-уметь**: переводить рисунки на ткань, отделывать вышивкой изделие (по выбору), готовить сувениры к праздникам.  | Л и ч н о с т н ы е : оценивает ситуацию на уроке с точки зрения общечеловеческих и российских ценностей, красоты природы и творчества; испытывает желание осваивать новые виды деятельности, участвовать в творческом, сози­дательном процессе. Поз н а в а т е л ь н ы е: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает для реше­ния предметных учебных задач необходимую информацию по разработке эскизов для вышивки; учится выполнять эскиз вышивки с учётом требований к композиции; с учётом цветового решения. представлять информацию, в том числе с помощью ИКТ; создавать композиции на ПК с помощью графического редактора. Знакомится с разлчными видами техники лоскутного шитья. Учится изготавливать изделия в технике лоскутной пластики. Использовать полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.Р е г у л я т и в н ы е: учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем, выбирать тему творческой работы с помощью учителя; планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действовать по плану; в диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки.К о м м у н и к а т и в н ы е : задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно- познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого. | §24, стр.149-156,полготовить сообщение или презентацию.  |  |  |
| 21-22 | Основные композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.П/р «Композиция для вышивки»(*комбинированный*) | 2 | Научить зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора. | Рассказ, обьяснение, беседа, демонстрация изчаемыхобъектов, работа в парах. | Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Ахроматические и хроматические цвета.. | Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Стилизация реальных форм. Цветовые сочетания в орнаменте. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Создание композиции на ПК с помощью граф. редактора. | **-знать**:правила, приёмы и средства композиции, понятие орнамента, цветовые сочетания в орнаменте. **-понимать**: что качество выполненной работы зависит от соблюдения приёмов и средств композиции , её цветового решения.**-уметь**: создавать композиции на ПК с помощью графического редактора. | §25, стр.156-168,Выполнить практ. работу:разработать композицию для вышивки. |  |  |
| 23-2425-26 | Лоскутное шитьё.П/р. «Технология соединения отдельных элементов».(*комбинированный*)Технология изготовления лоскутного изделия.П/р «Лоскутное шитье по шаблонам»(*комбинированный*) | 22 | Ознакомить уч-ся с назначением и технологией выполнения ручных стежков строчек.Ознакомить уч-ся с разлчными видами техники лоскутного шитья. Научить разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья. | Рассказ, обьяснение, беседа, демонстрация изчаемыхобъектов, работа с учебником,П/р. | стежок, строчка,сметочная,заметочная,наметочная,копировальная.Лосутная пластика, узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» | Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Виды ручных стежков и строчек. Терминология ручных работ. Правила т/б.Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. | **-знать:** терминологию ручных работ,классификацию прямых стежков.**-уметь:** выполнять строчки с использованием прямых стежков.**-использовать**: при выполнении ручных работ.**-знать**: виды техники лоскутного шитья. Историю созданий изделий из лоскута. Правила подготовки материалов к работе,технологию со-единения деталей между собой. **-понимать**: что декоративное искусство дает неограниченные возможности реализации творческого начала каждой личности.**-уметь:** изготавливать декоративные изделия в технике лоскутной пластики (прихватка, салфетка, грелка на чайник). | §28, стр.170-172,Подготовить презентацию о лоскутном шитье.§29, стр.173-177, |  |  |
| V | **Создание изделий из текстильных материалов.** | **26** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1тч27-2829-30  | ***Свойства тестиль-ных материалов.***Натуральные волокна растительного происхождения.Л/р «Изучение св-в ткани из хлопка и льна»(*комбинированный*)Ткацкие переплетения. Текстильные материалы и их свойства.П/р «Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани»(*комбинированный*) | **4**22 | Ознакомить со свойствами натуральных волокон растительного происхождения, различными текстильными дефектами; с основными свойствами тканей; научить учащихся определять лицевую и изнаночную стороны ткани;научить давать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять виды переплетения нитей в ткани.Ознакомить с профессиями оператор прядильного производства и ткач.  | Рассказ, обьяснение, беседа, работа с учебником,демонстрация изчаемыхобъектов, практическая работа. | Волокна натуральные,лен, хлопок, пряжа, нить основы, уток полотняное переплетение  | 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. | **-знать:**принци-пы изготовления пряжи,нитей,ткани;классификацию текстильных волокон;структуру полотняного переплетения;свойства х/б и льняных тканей. **-уметь:** определять в ткани уточную и долевую нити, лицевую и изнаночную стороны ткани. -**использовать:**при выборе ткани и раскройных работах. | Л и ч н о с т н ы е:положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобре­тать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся; использует фантазию, воображение при выполнении учебных действий.Поз н а в а т е л ь н ы е: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает необходимую информацию по характеристике и применению натуральных волокон растительного происхождения в текстильной промышленности; учится изготавливать образец ткани полотняного переплетения; Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований. Использует полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.Р е г у л я т и в н ы е :принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану, используя наряду с основными и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ); К о м м у н и к а т и в н ы е: задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно- познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого; | §14, стр.82-90,записи в тетр. учить.Оформить коллекцию тканей.§14 повторить,§15учить, стр.90-93,записи в тетр. учить.Выполнить практ. работу: изготовить образец ткани. Подготовить сообщение об истории шв. машины. |  |  |
| 31-3233-3435-36 | ***Швейная машина.***Современная бытовая шв. машина с электроприводом.П/ «Запрвка швейной машины нитками»(*комбинированный*)Основные операции при машинной обработке изделия. ВТО ткани.(*комбинированный*)Машинные швы.П/р «Выполнение машинных строчек»(*комбинированный*) |  **6** 222 | Ознакомить с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Научить подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда. | Рассказ, обьяснение, беседа, работа с учебником,демонстрация изчаемыхобъектов, практическая работа. | универсальная швейная машина, привод, механизм махового колеса, основные узлы шв. машины,регулятор длины стежка ,регулятор натяжения нити,стачной шов взаутюжку, вразутюжку, шов вподгибку с открытым и закрытым срезами | 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. Машинные швы. | **-знать**: приемы безопасной работы на швейной машине, виды машин, применяемых в швейной промышленности,устройство бытовой универсальной шв. машины, на-значение основных узлов шв. машины, организацию рабочего места, правила подготовки к работе, устройство моталки, классификацию машинных швов.**-понимать**: значение правильной подготовки швейной машины к работе. -**уметь:** наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выполнять машинную строчку с различной длиной стежка, выполнять соединительные и краевые машинные швы.-и**спользовать:** при самостоятельной работе на шв. машине.  | Л и ч н о с т н ы е:оценива­ет ситуацию на уроке с точки зрения важности образования; положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает при-обре­тать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся. Поз н а в а т е л ь н ы е: осознает познавательную задачу; самостоятельно предполагает, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей из нескольких шагов; читает и слушает, извлекая нуж­ную информацию, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников:знает назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Умеет выполнять соединительные и краевые машинные швы.Учится овладевать безопасными приёмамитруда.Р е г у л я т и в н ы е: учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и со­храняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необ­ходимые действия, операции, действует по плану.К о м м у н и к а т и в н ы е : задает вопросы, слушает и отве­чает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необ­ходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее, учится подтверждать аргументы фактами. | §19, стр.119-120,записи в тетр. учить.Подготовиться к зачёту.§20-21, стр.127-134,записи в тетр. учить. §22, стр.135-137.записи в тетр. учить.Оформить образцы машинных швов. |  |  |
| 37-3839-4041-42 | ***Конструирование швейных изделий.***Изготовление выкроекП/р «Снятие мерок и изготовление выкроек»(*комбинированный*)Построение чертежа фартука. *(урок-практикум*)Моделирование фартука.(*комбинированный*) |  ***6***222 | Ознакомить справилами снятия мерок. Научить снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений;рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. | Рассказ, обьяснение, беседа, работа с учебником,демонстрация изчаемыхобъектов, практическая работа. | рабочая одежда,конструирова- ние, мерки, расчетно-графическая система,чертеж масштабмоделирование, композиция,силуэт, пропорции,ритм, фасон  | 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. | **-знать**: краткие сведения из истории одежды,требования,предъявляемые к одежде,общие правила построения и оформления чертежей изделий, правила снятия мерок, последовательность построения чертежа фартука,особенности моделирования рабочей одежды, правила подготовки выкройки к раскрою.-**понимать:** что от правильного снятия мерок зависит точность построения чертежа. -**уметь**: снимать мерки и записывать результат измерений, строить чертеж фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину, моделировать фартук выбранного фасона, готовить выкройку фартука к раскрою**-использовать**:при конструировании и моделировании швейных изделий.  | Л и ч н о с т н ы е : оценивает ситуацию на уроке с точки зрения общечеловеческих и российских ценностей, красоты природы и творчества; испытывает желание осваивать новые виды деятельности, участвовать в творческом, сози­дательном процессе. Поз н а в а т е л ь н ы е: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает для реше­ния предметных учебных задач необходимую информацию по разработке модели фартука; учится снимать мерки, строить чертёж и моделировать основу фартука на поясе; представлять информацию, в том числе с помощью ИКТ; моделировать фартук на ПК с помощью графического редактора. Использовать полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.Р е г у л я т и в н ы е: учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем, выбирать тему творческой работы с помощью учителя; планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действовать по плану; в диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки.К о м м у н и к а т и в н ыезадает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно- познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого. | §16, стр.95-97, 105-106,записи в тетр. учить. Принести линейку закройщика, лист ватмана.§16, стр.95,99.Принести готовую выкройку основы фартука, цветную бумагу.Записи в тетр. учить.Принести смоделированную выкройку фартука и ткань. |  |  |
| 43-4445-4647-4849-5051-52 | ***Технология изготовления швейных изделий.***Раскладка деталей выкройки на ткань. П/р«Раскрой фартука». (*комбинированный*)Подготовка деталей крояк обработке.П/р «Обработка карманов исоединение с н. ч. фартука».(*комбинированный*)Обработка срезов фар-тука. П/р «Обработка срезов фар-тука». (*комбинированный*)Обработка пояса и со-единение с н. ч . фартука.П/р «Обработка пояса и со-единение с н. ч . фартука».(*комбинированный*)Окончатель-ная обработка фартука. П/р «Окончательная обработка фартука».(*комбинированный*) | ***10***22222 | Ознакомить со способами подготовки данного вида ткани к раскрою. Научить выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы; выкраивать детали швейного изделия; находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя, изготовлять 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; изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание; проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки; находить и представлять информацию об истории одежды; овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. | Рассказ, обьяснение, беседа, работа с учебником,демонстрация изчаемыхобъектов, практическая работа. | Детали кроя, контрольные линии,накладные карманы, складки,шов вразутюжку, стачной шов взаутюжку,шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с открытым обмётанным срезомвлажно-тепловая обработка, приутю-живание, разутюживание, заутюживание,тесьма, аппликация, вышивка, сутаж, кружево  | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание де-талей швейного изделия. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами); постоянное соединение деталей - стачивание; постоянное закрепление подогнутого края -застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. 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). Технология пошива фартука:подготовка деталей кроя к обработке; обработка н. ч . фартука; правила обработки карманов и соединение с н. ч. фартука. Худо-жественная отделка изделия.Влаж-но-тепловая обработка. Приёмы в/т обработки. | **-знать**: конструкцию и технологию выполнения машинных швов (стачного, накладного, вподгибку),правила подготовки ткани к раскрою, способы раскладки выкройки на ткань, способы переноса контурных и контрольных линий, правила обработки накладных карманов и соединение с н. ч., обработку срезов фартука,влажно-тепловую обработку ,её значение при изготовлении изделий, приёмы влажно-тепловой обработки,контроль качества готового изделия.**-понимать**: что от качественно выполненной работы зависит внешний вид изготавливаемого изделия.**-уметь**: выполнять машинные швы, экономно раскладывать выкройки фартука на ткань и раскраивать, обрабатывать детали кроя, соединять детали кроя стачными и настрочными швами, выполнять отделочные работы, влажно-тепловую обработку, определять качество готового изделия.**-использовать:** при изготовлении швейных изделий.  | Л и ч н о с т н ы е:положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобре­тать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся; использует фантазию, воображениепри выполнении учебных действий, испытывает желание осваивать новые виды деятельности, участвовать в творческом, сози­дательном процессе. Поз н а в а т е л ь н ы е: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает необходимую информацию по технологии пошива фартука; учится способам рациональной раскладки выкройки , обработке изделия в соответствии с технологическими картами, способам художественной отделки изделия и приёмам влажно-тепловой обработки швейных изделий. Овладевает безопасными приёмами труда. Знакомится с профессиями закройщик и портной.Учится формлять результаты работы. Использует полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.Р е г у л я т и в н ы е :принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану, используя наряду с основными и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ);К о м м у н и к а т и в н ы е: задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно- познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого. | §17, стр.107-111.Принести крой фартука.§23, стр.137-143.Выполнить практ. работу до конца.§23,стр.137-143,закончить практ. работу.§23, стр.137-143,закончить практ. работу.§23, стр.137-143.закончить практ. работу.. |  |  |
| VI | **Технология творческой и опытнической деятельности.** | **16** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 53-5455-5859-6061-6667-68 | ***Исследовательская и созидательная деятельность.***Понятие о творческой проектной деятельности. Цели, задачи.*(комбинированный)*Этапы выполнениятворческого проекта.*(комбинированный)*Банк творческих проектов.*(комбинированный)*Выполнение творческого проекта.*(урок-прак-тикум)*Защита проекта. | 162426 | Ознакомить с примерами творческих проектов пятиклассников. Научить определять цель и задачи проектной деятельности, этапы выполнения проекта. Научить выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. | Рассказ, обьяснение, беседа, работа с учебником,демонстрация изчаемыхобъектов, практическая работа. | Проект, этапы:подготовительный, технологический, заключительный | 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 | **-знать**: что такое проект, цели, задачи проектирования.Этапы выполнения проекта, тематика, критерии оценивания.**-уметь**: выполнять и защищать проектную работу. | Л и ч н о с т н ы е : оценивает ситуацию на уроке с точки зрения общечеловеческих и российских ценностей, красоты природы и творчества; испытывает желание осваивать новые виды деятельности, участвовать в творческом, сози­дательном процессе. Поз н а в а т е л ь н ы е: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; учится преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область; самостоятельно отбирает для реше­ния предметных учебных задач необходимую информацию по разработке творческого проекта; представляет информацию в виде пояснительной записки, а также таблиц, схем, в том числе с помощью ИКТ; использует полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.Р е г у л я т и в н ы е: учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем, выбирать тему творческой работы с помощью учителя; планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действовать по плану; в диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки.К о м м у н и к а т и в н ые:учится подтверждать аргументы фактами, критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого, учится искать свою пози­цию в многообразии эстетических и культурных предпочтений.Задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами. | §1, стр5., выучить записи в тетради.§2, стр.6-8работать над пояснительной запиской к проекту.§1-2 повторить, стр.5-8 выполнять творческий проект. |  |  |

**Поурочное планирование 6 класс**

**(по программе Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технология. Технологии ведения дома» УМК «Алгоритм успеха», универсальная линия Издательского центра «Вентана-Граф»)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Основные понятия (содержание)** | **Основные виды учебной деятельности** | **Предметные УУД** | **Метапредметные УУД** | **Личностные УУД** |
|  | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
|  | **Раздел 1. Технология домашнего хозяйства (6 часов)** |
|  | **1** | **Вводный урок** | Правила ТБ обслуживающего труда. Организация труда и оборудование рабочего места. Введение в курс технологии. Технология как способ создания рукотворного мира. Связь технологии с ремеслом и декоративно-прикладным творчеством |  |  | формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач |  |
|  | **2** | **Творческая проектная деятельность** | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |  |  |  |
|  | **Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства (3 часа)** |
|  | **3, 4, 5** | **Интерьер жилого дома****«Комнатные растения в интерьере»** | Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник.Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник |  | развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания |  |
|  | **6, 7, 8** | **Творческий проект по разделу «Оформление интерьера цветами»** | Понятие о творческом проекте. Цель и задачи творческ. ДеятельностиЭтапы выполнения проекта: поисковый технологический заключительный. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Выполнение проекта по разделу «Оформление интерьера».Формирование и развитие творческих способностей через активные формы деятельности. Воспитание ответственности за принятие решений. ИКТ: Знание всех требований, правил к выполнению проекта |  |  |  |
|  | **Раздел 3. Кулинария (14 часов)** |
| **9-10** | **Блюда из рыбы и  морских продуктов****Пр. раб «Приготовление блюд из рыбы»** | 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 | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбныхблюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов | 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;стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований | самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе за данных алгоритмов;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;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 | развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива.самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;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; 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 детальности в решение общих задач коллектива |
| **11-12****13-14** | **Блюда из мяса****Пр. раб «Приготовление блюд из мяса»** | 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 | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдамПроводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы |
| **15-16** | **Блюда из птицы****Пр. раб. « Приготовление блюд из птицы»** | 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 | Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы |
| **17-18** | **Заправочные супы****Пр. раб. « Приготовление супа с вермишелью»**  | 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 | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах |
| **19-20** | **Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду** | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола |
| **21, 22, 23, 24** | **Творческий проект по разделу «Кулинария»** | Понятие о творческом проекте. Цель и задачи творческ. ДеятельностиЭтапы выполнения проекта: поисковый технологический Ю заключительный. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Выполнение проекта по разделу «Кулинария»Формирование и развитие творческих способностей через активные формы деятельности. Воспитание ответственности за принятие решений. |
| **Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (22 часа)** |
| **25-26** | **Свойства текстильных материалов из волокон животного   происхождения** | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды  нетканых материалов из химических волокон | Составлять коллекции тканейи нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современныхматериалах из химических волокони об их применении в текстиле.Оформлять результаты исследований.Знакомиться с профессией операторна производстве химических волокон | 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;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;выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; вы явление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;сочетание образного и логического мышления в проект ной деятельности | самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;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;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 | формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологи ческой деятельности;формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности учащихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива |
| **27-28****29-30** | **Конструирование швейных изделий****Пр. раб. «Снятие мерок для изготовления плечевой одежды»****Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом** | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.Рассчитывать по формулам отдельныеэлементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| **31-32** | **Моделирование швейного изделия****Пр. раб. «Разработка модели плечевого изделия на основе чертежа»** | 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 | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства |
| **33-34** | **Швейная машина****Устройство и установка машинной иглы****Пр. раб « Подбор и установка машинной иглы»** | Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машинук работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц |
| **35-36** | ***Технология изготовления швейных изделий (12 часов)*****Раскрой изделий****Пр. раб. «Выполнение раскроя изделия»** | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом на правления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и на правления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.Формирование способности к волевому усилию в преодолении трудностей. |
| **37-38** | **Технология изготовления швейных изделий****Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом** | Современная бытовая машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка шейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.  | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Формирование способности к волевому усилию в преодолении трудностей. |
| **39-40** | **Технология изготовления швейных изделий****Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов** | Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчка под углом, закрепление машинной строчки в начале и в конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасности на швейной машине.Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов в подгибку с открытым срезом и шов в подгибку с открытым обмётанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом) | Выполнять прямую и зигзагообразные строчки с различной длинной стежка по наплавленным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Изготовлять образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивние. Проводить ВТО на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Формировать целевые установки учебной деятельности, выстраивать алгоритм действий. |
| **41-42** | **Технология изготовления швейных изделий****Технология обработки горловины** | Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. | Изучать последовательность изготовления швейных изделий. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осознанно владеть общим приемом решения задач. |
| **43-44****45-46** | **Технология изготовления швейных изделий****Обработка боковых швов.****Обработка нижнего среза изделия.** |  | Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории одежды, швейных изделий.Осознанно владеть общим приемом решения задач. |
| **47-48****49, 50, 51, 52, 53, 54** | **Творческий проект «Наряд ко дню рождения»****Подготовительный этап****Технологический этап****Контрольный этап****Защита проекта** | Понятие о творческом проекте. Цель и задачи творческ. ДеятельностиЭтапы выполнения проекта: поисковый технологический и заключительный. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» Формирование и развитие творческих способностей через активные формы деятельности. Воспитание ответственности за принятие решений. |
| **Раздел 5. Художественные ремесла (8 часов)** |
| **55, 56, 57, 58** | **ДПИ. Вязание крючком** | 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 | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания | 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;формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задачпрактическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;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 | самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) | формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологи ческой деятельности;формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности учащихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности учащихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива. |
| **59, 60, 61, 62** | **ДПИ Вязание спицами** | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК |
| **63, 64, 65, 66, 67, 68** | **Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»** | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |

**Поурочное планирование**

**(по программе Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технология. Технологии ведения дома» УМК «Алгоритм успеха», универсальная линия Издательского центра «Вентана-Граф»)**

**7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Основные понятия (содержание)** | **Контрольно-оценочная деятельность (виды и формы)** | **Предметные УУД** | **Метапредметные УУД** | **Личностные УУД** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **Раздел 1. Технология домашнего хозяйства (5 часов + 3 часа проектная деятельность)** |
| **1** | **Вводный урок** | Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета, последовательность его изучения. Запуск первого проекта «Умный дом» | Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе |  |  |  |
| **2-3** | **Освещение жилого помещения.****Предметы искусства и коллекции в интерьере** | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер | *Лабораторно – практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг. |
| **4** | **Гигиена жилища** | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки | *Лабораторно – практические и практические работы.*Ге­неральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения. |
| **5** | ***Электротехника (1 час)*****Бытовые электроприборы** | Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор | Принцип подключения электроприборов в квартире. Материалы, применяемые в электротехнике (изоляторы, провода, шнуры). Параллельное и последовательное соединение в электроцепи. Предохранители*Лабораторно – практические и практические работы.*Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребно­стей и доходов семьи. |  | развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания |  |
| **6, 7, 8** | **Творческий проект на тему: «Умный дом»** | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. | Выполнение проекта по разделу «Оформление интерьера».Формирование и развитие творческих способностей через активные формы деятельности. Воспитание ответственности за принятие решений. ИКТ: Знание всех требований, правил к выполнению проекта |  |  |  |
| **Раздел 2. Кулинария (10 часов + 4 часа проектная деятельность)** |
| **9-10** | **Блюда из молока и кисломолочных продуктов** **Пр. раб «Приготовления блюда из молока»** | 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 | *Лабораторно – практические и практические работы.*Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога. | 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;стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований | самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;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;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 | развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива.самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;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; 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 детальности в решение общих задач коллектива |
| **11-12** | **Изделия из жидкого теста****Пр. раб. «Приготовление блюда их жидкого теста»** | 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 | 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 |
| **13-14** | **Виды теста и выпечка****Пр. раб. «Приготовление домашнего печенья»** | Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер | *Лабораторно – практические и практические работы.*Приготовление изделий из пресного слоёного теста.Приготовление изделий из песочного теста. |
| **15-16** | **Сладости, десерты, напитки****Пр. раб. «Приготовление сладких блюд и напитков»** | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу | *Лабораторно – практические и практические работы.*Приготовление сладких блюд и напитков. |
| **17-18** | **Сервировка сладкого стола.****Праздничный этикет****Пр. раб «Приготовление блюд для праздничного сладкого стола»** | Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК | *Лабораторно – практические и практические работы.*Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола.Разработка приглашения на праздник с помощью ПК. |
| **19, 20, 21, 22** | **Творческий проект по разделу «Кулинария» на тему: «Праздничный из волокон животного происхождениясладкий стол»** | Творческий проект по разделу «Кулинария» | Выполнение проекта по разделу «Кулинария»Формирование и развитие творческих способностей через активные формы деятельности. Воспитание ответственности за принятие решений. |
| **Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (20 часов + 4 часа проектная деятельность)** |
| **23-24** | **Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.****Пр. работа****«Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойства»** | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды  нетканых материалов из химических волокон | Составлять коллекции тканейи нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современныхматериалах из химических волокони об их применении в текстиле.Оформлять результаты исследований.Знакомиться с профессией операторна производстве химических волокон | 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; 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;выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; вы явление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности | самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;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;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 | формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологи ческой деятельности;формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности учащихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива |
| **25-26****27-28** | ***Конструирование (4 часа)*****Конструирование поясной одежды.****Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде****Снятие мерок для построения чертежа юбки** **Пр. раб. «Построение чертежа юбки в масштабе 1:4.****Выполнение чертежа клиньевой юбки»** | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки | *Лабораторно – практические и практические работы.*Из­готовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа клиньевой юбки в нату­ральную величину. |
| **29-30** | ***Моделирование******(2 часа)*****Моделирование клиньевой юбки Проектирование.****Первоначальные идеи. Составление эскиза своего фасона** | Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета | *Лабораторно – практические и практические работы.*Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. |
| **31-32** | **Швейная машина** | Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчка под углом, закрепление машинной строчки в начале и в конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасности на швейной машине.Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов в подгибку с открытым срезом и шов в подгибку с открытым обмётанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом) | *Лабораторно – практические и практические работы.*Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине |
| **33-34****35-36****37-38****39-40****41-42** | **Технология изготовления швейных изделий****Раскройные работы****Пр. работа «Раскладка лекал деталей юбки на ткань и раскрой»** **Подготовка деталей кроя к сметыванию.** **Проведение примерки****Соединение и обработка боковых срезов.****Обработка выточек Обработка застежки в боковом шве юбки молнией****Обработка пояса. Обработка верхнего среза юбки приточным поясом****Обработка нижнего среза юбки. Примерка** | 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 | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.Формирование способности к волевому усилию в преодолении трудностей.*Лабораторно – практические и практические работы.*Раскрой проектного изделия.Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок.Подготовка и проведение примерки поясного изделия.Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых сре­зов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обра­ботка |  |  |  |
| **43, 44, 45, 46** | **Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» на тему: «Праздничный наряд»** | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» Формирование и развитие творческих способностей через активные формы деятельности. Воспитание ответственности за принятие решений. |
| **Раздел 4. Художественные ремесла (14 часов + 8 часов проектная деятельность)** |
| **47, 48, 49, 50, 51, 52****53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60** | **Ручная роспись тканей (Батик)****Вышивание «Гладь»** | Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани | *Лабораторно – практические и практические работы.*Вы­полнение образца росписи ткани в технике холодного батика. | 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; а . раб. « формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задачпрактическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;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 | самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ | формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологи ческой деятельности;формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности учащихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности учащихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива. |
| **61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68** | **Творческий проект на тему: «Подарок своими руками»** | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |

 **«Технология» и «Технологии отраслей профессиональной деятельности Ярославской области»**

**8 класс (68 часов)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Раздел, тема** | **Количество часов** | **Содержание** |
| ***I.*** | ***Технология ведения дома*** | ***4*** |  |
| 1-2 | Понятие об экологии жилища | 2 | Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Применение основных инструментов для ремонтно-отделочных работ.Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок.Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувьюСхемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропровод и мусоросборники. Работа счетчиков расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.Пути экономии электрической энергии в быту, безопасность эксплуатации.Общие сведения об эксплуатации бытовых холодильников, стиральной машины, электронных приборов. Сервировка стола к завтраку, обеду.Приготовление сладких блюд. Приготовление выпечки. Разработка приглашений к праздничному столу.. Профессия кондитерХранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Традиционные национальные (региональные) блюда.Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения в товарах и услугах. Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Выбор путей продвижения продукта труда на рынок. |
| 3-4 | Водоснабжение канализация в доме | 2 |
|  | **Электротехника (6 часов)** |  |
| 5-67-89-1011-1213-1415-1617-1819-20 | Бытовые электроприборыЭлектронагревательные приборы, плита, на кухне.Пути экономии электрической энергии в быту, безопасность эксплуатацииБытовые отопительные электроприборыОбщие сведения об эксплуатации бытовых холодильников.Общие сведения об эксплуатации стиральных машин. Общие сведения об эксплуатации электронных приборов. **Технология творческой и опытнической деятельности( Кулинария 10 часов)**Творческий проект по разделу кулинария«Приготовление блюда к праздничному столу»**Семейная экономика (6 часов)** | 2 2 2 |
| 21-22 | Бюджет семьи и рациональное планирование расходов. Вводное занятие. Семья - экономическая ячейка общества. | 2 |
| 23-2425-26 | Расходы на питание. Сбережения. Личный бюджет.Товар. Торговые символы, этикетки, ценники и штрихкоды. | 22 |
|  | ***Современное производство и профессиональное самоопределение*** | ***4*** | Сферы и отрасли современного производства.Понятие о профессии, специальности, квалификации компетентности работника.Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе.Здоровье и выбор профессии |
| 27-28 | Сферы и отрасли современного производства Понятие о профессии | 2 |
| 29-30 | Профессиональное образование и профессиональная карьера.Пути освоение профессии, региональный рынок труда. Профессиональное самоопределение. | 2 |
| ***III.*** | ***Технология отраслей профессиональной деятельности Ярославской области*** | ***38*** |  |
| 31 | Введение: сферы производства и разделение труда | 1 | Сферы и отрасли современного производства. Понятие о профессии, специальности и квалификации работников |
|  | Технология индустриального производства | 37 |  |
|  | ***Промышленность*** | ***10*** |  |
| 32 | Машиностроение | 1 | История развития машиностроения в области. Ведущие направления этой отрасли в настоящее время |
| 33 | Машиностроение | 1 | История развития машиностроения в области. Ведущие направления этой отрасли в настоящее время |
| 34 | Машиностроение | 1 | Основные виды продукции предприятий машиностроительного комплекса |
| 35 | Химическая и нефтехимическая промышленность | 1 | Химические заводы, определяющие дальнейшее развитие хим. промышленности в Ярославле. Предприятия нефтехимии в наши дни |
| 36 | Химическая и нефтехимическая промышленность | 1 | Химические заводы, определяющие дальнейшее развитие хим. промышленности в Ярославле. Предприятия нефтехимии в наши дни |
| 37 | Легкая и пищевая промышленность | 1 | Исторические этапы развития легкой промышленности. Отрасли легкой промышленности: текстильная, швейная, кожевенная (меховая, обувная) |
| 38 | Легкая и пищевая промышленность | 1 | Исторические этапы развития легкой промышленности. Отрасли легкой промышленности: текстильная, швейная, кожевенная (меховая, обувная) |
| 39 | Энергетика | 1 | Энергетика в России и Яросл.обл. Традиционные источники энергии: газ, нефть, уголь, атомная энергетика, гидроэнергетика |
| 40 | Промышленность для малого и среднего бизнеса (лесная, деревообрабатывающая, промышленность строительного материала) | 1 | Малый и средний бизнес в регионе – его состояние и направления развития |
| 41 | Промышленность для малого и среднего бизнеса (лесная, деревообрабатывающая, промышленность строительного материала) | 1 | Малый и средний бизнес в регионе – его состояние и направления развития |
|  | ***Строительство*** | ***6*** |  |
| 42 | Строительство | 1 | Направление строительства в Яр.обл. Строительство гражданских объектов, промышленных, автомобильных дорог, мостов, путепроводов |
| 43 | Строительство | 1 | Направление строительства в Яр.обл. Строительство гражданских объектов, промышленных, автомобильных дорог, мостов, путепроводов |
| 44 | Строительство | 1 | Направление строительства в Яр.обл. Строительство гражданских объектов, промышленных, автомобильных дорог, мостов, путепроводов |
| 45 | Строительство | 1 | Направление строительства в Яр.обл. Строительство гражданских объектов, промышленных, автомобильных дорог, мостов, путепроводов |
| 46 | Строительство | 1 | Направление строительства в Яр.обл. Строительство гражданских объектов, промышленных, автомобильных дорог, мостов, путепроводов |
| 47 | Строительство | 1 | Направление строительства в Яр.обл. Строительство гражданских объектов, промышленных, автомобильных дорог, мостов, путепроводов |
|  | ***Транспорт и логистика*** | ***5*** |  |
| 48 | Транспорт и логистика | 1 | Транспорт и логистика – приоритеты развития экономики в Приволжье |
| 49 | Транспорт и логистика | 1 | Транспорт и логистика – приоритеты развития экономики в Приволжье |
| 50 | Транспорт и логистика | 1 | Транспорт и логистика – приоритеты развития экономики в Приволжье |
| 51 | Транспорт и логистика | 1 | Транспорт и логистика – приоритеты развития экономики в Приволжье |
| 52 | Транспорт и логистика | 1 | Транспорт и логистика – приоритеты развития экономики в Приволжье |
|  | ***Технологии социальной сферы*** | ***6*** |  |
| 53 | Наука. Культура. Образование | 1 | Сущность и назначение социальной сферы. Структура соц.сферы. Достижения и проблемы |
| 54 | Наука. Культура. Образование | 1 | Сущность и назначение социальной сферы. Структура соц.сферы. Достижения и проблемы |
| 55 | Туризм | 1 | Туризм. Структура отрасли, перспективы развития туристической деятельности в Яр.обл. Профессии туристической сферы деятельности |
| 56 | Туризм | 1 | Туризм. Структура отрасли, перспективы развития туристической деятельности в Яр.обл. Профессии туристической сферы деятельности |
| 57 | Сферы обслуживания | 1 | Сфера обслуживания включает торговлю, общественное питание и отрасли непроизводственной деятельности. Сфера услуг |
| 58 | Сферы обслуживания | 1 | Сфера обслуживания включает торговлю, общественное питание и отрасли непроизводственной деятельности. Сфера услуг |
|  | ***Технологии агропромышленного производства (АПК)*** | ***10*** |  |
| 59 | Технологии агропромышленного производства (АПК) | 1 | Историческая справка сельскохозяйственного производства Яр.обл. Сущность и название АПК. 4 сферы деятельности. Сельское хозяйство – ядро АПК (растениеводство, животноводство, фермерское хоз-во) |
| 60 | Технологии агропромышленного производства (АПК) | 1 | Историческая справка сельскохозяйственного производства Яр.обл. Сущность и название АПК. 4 сферы деятельности. Сельское хозяйство – ядро АПК (растениеводство, животноводство, фермерское хоз-во) |
| 61 | Технологии агропромышленного производства (АПК) | 1 | Отрасли и службы, обеспечивающие с/х средствами производства |
| 62 | Технологии агропромышленного производства (АПК) | 1 | Отрасли и службы, обеспечивающие с/х средствами производства |
| 63 | Технологии агропромышленного производства (АПК) | 1 | Отрасли, занимающиеся переработкой с/х сырья |
| 64 | Технологии агропромышленного производства (АПК) | 1 | Отрасли, занимающиеся переработкой с/х сырья |
| 65 | Технологии агропромышленного производства (АПК) | 1 | Инфраструктурный блок – производства, которые занимаются заготовкой с/х сырья, хранением, подготовкой кадров |
| 66 | Технологии агропромышленного производства (АПК) | 1 | Инфраструктурный блок – производства, которые занимаются заготовкой с/х сырья, хранением, подготовкой кадров |
| 67 | Технологии агропромышленного производства (АПК) | 1 | Экскурсии на современные с/х предприятия |
| 68 | Технологии агропромышленного производства (АПК) | 1 | Экскурсии на современные с/х предприятия |