Муниципальный орган управления образованием Управление образованием

городского округа Красноуфимск

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Основная школа № 7»

|  |  |
| --- | --- |
| Принята  на педагогическом совете  МБОУ ОШ 7  Протокол №1 от 30. 09. 2016 г. | УТВЕРЖДАЮ:  Директор МБОУ ОШ 7  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю.Е. Третьяков  Приказ №134/1 – ОД от 31. 08. 2016 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Учебный предмет **Технология**

Учебники:

Кожина О. А., Кудакова Е. Н., Маркуцкая С. Э., Технология. Обслуживающий труд. 5 кл., ООО «Дрофа», 2012.

Кожина О. А., Кудакова Е. Н., Маркуцкая С. Э., Технология. Обслуживающий труд. 6 кл., ООО «Дрофа», 2013.

Кожина О. А., Кудакова Е. Н., Маркуцкая С. Э., Технология. Обслуживающий труд. 7 кл., ООО «Дрофа», 2013.

Кожина О. А., Кудакова Е. Н., Маркуцкая С. Э., Технология. Обслуживающий труд. 8 кл., ООО «Дрофа», 2012.

Учебное электронное издание «Технология» (5-9).

Класс (годы) 5 – 8 класс 2016 - 2017 учебный год

|  |
| --- |
| Составитель: Королёва Т. А.,  учитель технологии  высшая квалификационная категория |

ГО Красноуфимск, 2016 г

1. **Пояснительная записка**

Учебная программа по учебному предмету «Технология» составлена на основании:

1. Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ от 29.12.2012 г (с изменениями и дополнениями);
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования” (с изменениями от 29.12.2014 г);
3. Примерной программы основного общего образования по «Технологии» 5 – 8 классы. Рекомендовано Министерством образования Российской Федерации. Издательство ООО «Дрофа» Москва, 2014 год;
4. Примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной Федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию (протокол заседания от 8 апреля 2015 г. № 1/15);
5. Приказа Министерства образования и науки РФ от 21 апреля 2016 г. № 459 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. № 253»;
6. Письмо Министерства образования и науки РФ от 1.04.2005 № 03-417 «Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов».
7. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 г.№189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 3 марта 2011г. №19993);
8. Устава муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа №7», утвержденного приказом МО Управления образованием городского округа Красноуфимск от 8.10.2014 г, № 188;
9. Календарного учебного графика МБОУ ОШ №7 на 2016-2017 учебный год, утвержденного приказом директора МБОУ ОШ 7 от 31. 08. 2016 года №134/1-ОД;
10. Образовательной программы МБОУ ОШ №7, утвержденной приказом директора МБОУ ОШ 7 от 31. 08. 2016 года №134/1-ОД;
11. Учебного плана МБОУ ОШ №7 на 2016-2017 учебный год, утвержденного приказом директора МБОУ ОШ 7 от 31. 08. 2016 года №134/1-ОД.

Учебная программа позволяет всем участникам образовательной деятельности получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития, обучающихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики образовательной деятельности, возрастных особенностей обучающихся, сенситивных периодов их развития.

В данной программе определена последовательность изучения материала, распределения часов по разделам и темам, а также путей дополнения содержания системы знаний, умений и способов деятельности, развития и социализации, обучающихся по представленному содержанию.

Программа по «Технологии» содействует сохранению единого образовательного пространства России, предоставляет широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса, индивидуальных способностей и потребностей обучающихся, материальной базы образовательного учреждения, местных социально-экономических условий, национальных традиций и характера рынка труда.

**Цели изучения предмета «Технология» в системе основного общего образования**

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

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

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

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий в той их части, в которой они описывают присвоенные способы деятельности, в равной мере применимые в учебных и жизненных ситуациях. В отношении задачи формирования регулятивных универсальных учебных действий «Технология» является базовой структурной составляющей учебного плана школы. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

**Цели программы:**

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.

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

3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

1. **Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Учебная программа предмета «Технология», составлена с учетом полученных обучающимися при изучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Основным предназначением учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры обучающегося, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования обучающихся, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности знания основ наук.

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

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

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

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

Базовыми образовательными технологиями, обеспечивающими работу с содержанием **второго блока**, являются технологии проектной деятельности – это теоретическое обучение и формирование информационной основы проектной деятельности – в рамках урочной деятельности.

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

Содержание **третьего блока** организовано таким образом, чтобы позволить формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь личностные (оценка внутренних ресурсов, принятие ответственного решения, планирование собственного продвижения) и учебные (обработка информации: анализ и прогнозирование, извлечение информации из первичных источников), включает общие вопросы планирования профессионального образования и профессиональной карьеры, анализа территориального рынка труда, а также индивидуальные программы образовательных путешествий и широкую номенклатуру краткосрочных курсов, призванных стать для обучающихся ситуацией пробы в определенных видах деятельности и / или в оперировании с определенными объектами воздействия.

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

Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием примерной учебной программы по предмету «Технология» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* технологическая культура производства;
* распространенные технологии современного производства;
* культура и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование технической информации;
* основы черчения, графики, дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* техническая творческая, проектная деятельность;
* история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

**Познакомятся с современными материальными, информационными и гуманитарными технологиями и перспективой их развития - это:**

* Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.
* История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.
* Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.
* Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.
* Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.
* Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.
* Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.
* Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.
* Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Биотехнологии.
* Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.
* Современные промышленные технологии получения продуктов питания.
* Современные информационные технологии. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков
* Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонифицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.
* Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.
* Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии
* Технологии в сфере быта.
* Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.
* Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.
* Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.
* Культура потребления: выбор продукта / услуги.

**Познакомятся с формированием технологической культуры и проектно-технологическим мышлением – это:**

* Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема.
* Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.
* Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.
* Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем. *Робототехника и среда конструирования.* Виды движения. Кинематические схемы
* Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.
* Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.
* Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.
* Опыт проектирования, конструирования, моделирования.
* Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей.
* Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.
* Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме. Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) – моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде. Простейшие роботы.
* Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.
* Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательного й организации).
* Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).
* Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве».
* Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.
* Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.
* Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).
* Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности)[[1]](#footnote-1).
* Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.
* Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.
* Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение личностно значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.
* Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.

**Познакомятся с построением образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения – это:**

* Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.
* Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».
* Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.
* Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.

**Овладеют:**

* навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
* основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
* умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
* умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
* навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
* навыками организации рабочего места;
* умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

С учетом требований стандарта образования по технологии значительный объем учебного времени отводится на проектные и творческие работы.

Исходя из необходимости учета потребностей личности обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу должен отбираться с учетом следующих положений:

* распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
* возможность освоения содержания на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
* выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
* возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
* возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся.

Каждый компонент примерной учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение обучающимися технических творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в образовательную деятельность с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности обучающихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия (потребительной стоимости), которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ, выполнение проектов. Все виды практических работ в учебной программе направлены на освоение различных технологий обработки материалов, графических, расчетных и проектных операций.

Лабораторно-практические работы выполняются преимущественно по материаловедению, а также по разделу «Машиноведение». Такие работы могут проводиться по разделам «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов» и «Электротехнические работы» при наличии необходимого учебного оборудования.

Для практических работ, в соответствии с имеющимися возможностями, выбирается такой объект, образовательная деятельность или тема проекта для обучающихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом должна учитываться посильность объекта труда для обучающегося соответствующего возраста, а также его общественная или личная ценность.

Темы раздела «Технологии ведения дома» включают в себя обучение элементам семейной экономики, освоение некоторых видов ремонтно-отделочных и санитарно-технических работ. Соответствующие работы проводятся в форме учебных упражнений. Для выполнения этих работ необходимо силами школы подготовить соответствующие учебные стенды и наборы раздаточного материала.

Для более глубокого освоения этого раздела следует организовывать технологическую практику обучающихся за счет времени, отводимого из компонента образовательного учреждения. Тематически она может быть связана с ремонтом классного оборудования, школьных помещений и их санитарно-технических коммуникаций, а именно: ремонт и окраска стен, столов, стульев, восстановление или замена кафельных или пластиковых покрытий, ремонт мебели, профилактика и ремонт санитарно-технических устройств, запорных механизмов и др.

Содержание обучения черчению и графике, которое задано обязательным минимумом, в программе представлено двумя вариантами. Сведения и практические работы по черчению и графике, как компонент содержания, введены почти во все технологические разделы и темы программы. Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательной деятельности на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций, с химией при характеристике свойств материалов, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегральных занятий, создание интегральных курсов или отдельных разделов.

1. **Описание места учебного предмета «Технология» в учебном плане**

В основной школе технология изучается с 5-го по 8-й класс.

В 5, 6, 7 классах 70 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю.

В 8 класс 35 учебных часов из расчета 1 час в неделю

1. **Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»**

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

**Личностными результатами** освоения, обучающимися основной школы программы «Технология» являются:

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

**Метапредметными результатами** освоения, обучающимися основной школы программы «Технология» являются:

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

**Предметными результатами** освоения, обучающимися основной школы программы «Технология» являются:

**В познавательной сфере:**

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
* распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
* владение кодами и методами чтения, и способами графического представления технической и технологической информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**В трудовой сфере:**

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
* 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 и пожарной безопасности;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
* выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* 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 мерительных инструментов;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчет себестоимости продукта труда;
* экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

**В мотивационной сфере:**

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
* согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

**В эстетической сфере:**

* дизайнерское проектирование технического изделия;
* моделирование художественного оформления объекта труда;
* разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* опрятное содержание рабочей одежды.

**В коммуникативной сфере:**

* формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
* оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
* публичная презентация и защита проекта технического изделия;
* разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
* потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

**В физиолого - психологической сфере:**

* развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
* достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

1. **Содержание учебного предмета «Технология»**

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс - лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие обучающихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у обучающихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» обучающиеся учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» обучающиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобмёточных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит обучающиеся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями обучающиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

**Содержание программы по классам.**

**5 класс**

**Раздел 1. Кулинария (20 ч)**

**Тема 1. Вводное занятие. Вводный инструктаж по ПТБ.**

**Санитария и гигиена (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Потребности и технологии. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

**Практическая работа**

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

**Тема 2. Физиология питания. Основы рационального питания (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Автоматизированные производства региона, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств. Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Медицинские технологии. Тестирующие препараты.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

**Практические работы**

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

**Тема 3. Сервировка стола к завтраку. Этикет. (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.**

Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Правила поведения за столом.

**Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

**Тема 4. Бутерброды, горячие напитки. приготовление бутербродов и горячих напитков (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Нанотехнологии: новые принципы получения продуктов с заданными свойствами. Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов.

Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сандвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

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

**Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.

2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.

3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).

4. Бутерброд с сельдью и маслом.

5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.

6. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.

7. Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.

8. Сандвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.

9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

**Тема 5. Блюда из яиц (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Биотехнологии. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести ниц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

**Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

2. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.

2. Яичница-глазунья.

3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.

4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

**Тема 6 - 7. Блюда из овощей (4 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

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

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Механическая обработка овощей

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

Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из свежих овощей

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Практические работы**

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.

3. Приготовление салата из сырых овощей.

4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.

6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.

2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.

3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.

4. Салат из отварной свеклы с изюмом.

5. Винегрет зимний постный.

6. Картофель отварной с маслом и зеленью.

7. Картофель, сваренный в молоке.

8. Картофель, сваренный на пару.

9. Тыква, запеченная в духовом шкафу.

10. Кукуруза в початках отварная.

**Тема 8. Заготовка продуктов (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, m од. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктом.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

**Практические работы**

1. Закладка яблок на хранение.

2. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав.

3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

**Тема 9 - 10. Интерьер кухни, столовой (4 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание). Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

**Практические работы**

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.

2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)**

**Тема 1. Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы без узлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения. Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Профессии, связанные с художественными промыслами.

**Практические работы**

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.

2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.

3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.

4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

**Тема 2. Элементы материаловедения (4 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы). Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые и декоративно-прикладном искусстве.

**Практические работы**

1. Изучение свойств нитей основы и утка.

2. Определение направления долевой нити в ткани.

3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

4. Выполнение образца полотняного переплетения.

**Тема 3. Ручные работы (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная и строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

**Практическая работа**

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

**Тема 4. Элементы машиноведения (6 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Бытовая техника и ее развитие. Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правилам безопасного труда при работе на швейной машине.

**Практические работы**

1. Намотка нитки на шпульку.

2. Заправка верхней и нижней нитей.

3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

**Тема 5. Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч)**

**Основные теоретические сведения**

**Творческий проект «Фартук».**

Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Способы представления технической и технологической информации. Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Компьютерное моделирование. Подготовка выкройки к раскрою.

**Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

3. Моделирование фартука выбранного фасона.

**Тема 6. Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Техническое задание. Технические условия. Технологическая карта. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы**

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.

2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

3. Обработка деталей кроя.

4. Соединение деталей изделия машинными швами.

5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

**Творческие проекты (12 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных и сложных рабочих инструментов технологического оборудования (практический этап проектной деятельности). Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

1. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

2. Отделка швейного изделия вышивкой.

**6 класс**

**Раздел 1. Кулинария (16 ч)**

**Тема 1. Физиология питания (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Медицинские технологии. Минеральные соли и микроэлементы, их содержание ц пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы «сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

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.

**Тема 2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Медицинские технологии. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

**Практические работы**

1. Кипячение и пастеризация молока.

2. Приготовление молочного супа или молочной каши.

3. Приготовление творога из простокваши.

4. Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд

1. Суп молочный рисовый.

2. Молочная лапша.

3. Манная каша.

4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».

5. Каша пшенная молочная с тыквой.

6. Сырники со сметаной.

7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.

8. Запеканка творожная.

9. Макароны, запеченные с творогом.

**Тема 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Технологии сельского хозяйства. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка низкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовые витамины группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

**Практические работы**

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (но выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.

2. Пшенная каша с тыквой.

3. Овсяная каша.

4. Рисовая каша с маслом.

5. Биточки пшенные.

6. Гарнир из макаронных изделий к мясу.

7. Пюре из гороха или чечевицы.

**Тема 4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс - методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

Механическая обработка рыбы

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

**Практические работы**

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.

2. Определение срока годности рыбных консервов.

3. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.

4. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.

5. Разделка соленой рыбы.

6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд

1. Треска отварная с картофелем.

2. Лещ вареный цельный.

3. Суп рыбный.

4. Крупные ерши в кляре.

5. Вареные раки (креветки).

6. Камбала, жаренная во фритюре.

7. Караси, жаренные со сметаной.

8. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.

9. Салат из крабов или кальмаров.

10. Сельдь с овощами.

**Тема 5. Сервировка стола. Этикет (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

**Практическая работа**

Приготовление блюд для праздничного стола.

**Тема 6. Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания. Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

**Практическая работа**

Расчет количества и состава продуктов для похода.

**Тема 7. Заготовка продуктов (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

**Практические работы**

1. Засолка огурцов или томатов.

2. Квашение капусты с клюквой.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)**

**Тема 1. Элементы материаловедения. Натуральные волокна животного происхождения. (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Современные материалы. Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей н тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

**Практические работы**

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

**Тема 2. Элементы машиноведения. История швейной машины. Устройство машинной иглы. (4 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Промышленные технологии. История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

**Практические работы**

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

2. Замена иглы в швейной машине.

3. Чистка и смазка швейной машины.

**Тема 3. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч)**

**Творческий проект «Юбка».**

**Основные теоретические сведения**

Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Классово-социальное положение человека в обществе и отражение этого в костюме. Юбки в национальном костюме. История появления юбки.

Стиль в одежде. Понятие о композиции и стиле в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде.

Конструкции юбок. Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные к низу, длинные или короткие, в форме колокола и др.). Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиньевой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых.

Способы моделирования конических и клиньевых юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение юбки, клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями и др.).

Конструктивные особенности деталей юбок в зависимости от фасона (юбки со складками, с двумя и более вытачками по талии).

Способы моделирования прямой юбки (сужение или расширение переднего и заднего полотнищ по линии низа, включение в конструкцию юбки различных складок, кокеток, карманов, расширение дополнительными клиньями и др.)

**Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 и в натуральную величину по своим меркам.

3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.

4. Моделирование юбки выбранного фасона.

5. Подготовка выкройки юбки.

**Тема 4. Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материала, от модели изделия. Способы распускания швов.

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани.

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя (вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработки застежки на крючки и петли; обработки застежки тесьмой-молнией; обработки застежки планкой; разметки и пришивания пуговиц вручную или на швейной машине.

Составление технологической карты известного технологического процесса. Изготовление юбки по заданному алгоритму.

Обработка деталей кроя. Сборка изделия (скалывание, сметывание). Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки (уточнение баланса, положения декоративных линий; выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре).

Стачивание деталей юбки. Обработка застежки.

Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия.

Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия. Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий. Цикл жизни профессии.

**Практические работы**

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.

2. Прокладывание контурных и контрольных линий и то-j чек на деталях кроя.

3. Обработка деталей кроя.

4. Скалывание и сметывание деталей кроя.

5. Проведение примерки, исправление дефектов.

6. Стачивание деталей изделия.

7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработку изделия.

**Тема 5. Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Вышивка бисером и блестками. Подбор фурнитуры по цвету, размеру, фактуре в зависимости от назначения, модели и ткани изделия. Различные способы прикрепления бисера и блесток. Сочетание бисера и блесток с другими видами вышивки, позволяющее создать разнообразную фактуру узора и всего изделия.

Обработка изделия после вышивки. Особенности окончательной отделки изделий из разных тканей: лен, хлопок, крепдешин, вискоза и др. Уход за изделиями с отделкой вышивкой, блестками и бисером. Профессии, связанные с художественными промыслами.

**Практические работы**

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.

2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и симметричной композиций.

4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизации.

5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

**Раздел 3. Технология ведения дома (6 ч)**

**Тема 1. Интерьер жилых помещений. Характерные особенности интерьера (4 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ.

Интерьер квартиры. Композиция в интерьере. Современные материалы в отделке квартиры. Функциональные зоны квартиры. Декоративное убранство и национальные особенности в оформлении квартиры.Уборка помещений.

Декоративное оформление окон, дверей. Шторы, гардины, портьеры, ламбрекен, жалюзи. Ткани, применяемые при оформлении дверей и окон. Компьютерное моделирование. Профессии, связанные с декоративным оформлением помещения.

**Практические работы**

1. Эскизы оформления интерьера квартиры.
2. Изготовление макетов оформления тканями окон и дверей.

**Тема 2. Уход за одеждой и обувью (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Технологии сферы услуг. Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

**Практические работы**

1. Выполнение ремонта декоративной накладной заплатой.

2. Удаление пятен с одежды.

3. Штопка с применением швейной машины.

**Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)**

**Тема 1. Бытовые электроприборы (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Производство и потребление энергии в регионе проживания, профессии в сфере энергетики. Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Роль и назначение освещения в квартире. Виды освещения. Характеристика видов освещения.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

**Практические работы**

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.

2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

**Творческие проекты (8 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание). Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

2. Изготовление сувенира.

3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

**7 класс**

**Раздел 1. Кулинария (16 ч)**

**Тема 1. Физиология питания (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продуты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

**Тема 2. Изделия из теста (8ч)**

**Основные теоретические сведения**

Промышленные технологии. Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и песочного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

**Практические работы**

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

**Тема 3. Сладкие блюда и десерты (4 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Производственные технологии. Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

**Практические работы**

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

**Тема 4. Заготовка продуктов (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

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

**Практические работы**

1. Приготовление варенья из ягод.

2. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.

3. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.

4. Приготовление цукатов апельсиновых корок.

5. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)**

**Тема 1. Элементы материаловедения (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Современные материалы. Технологии получения материалов. Биотехнологии. Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон. Современные информационные технологии.

**Практические работы**

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.

2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

**Тема 2. Элементы машиноведения (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Технологии ремонта. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и «зигзагообразной» строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

**Практические работы**

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.

2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

**Тема 3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Современные промышленные технологии изготовления одежды. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизы и чертежи. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов. Способы представления технической информации. Профессии в сфере технологии изготовления и моделирования одежды.

**Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение основы чертежа.

3. Эскизная разработка модели швейного изделия.

4. Моделирование изделия выбранного фасона.

5. Подготовка выкройки.

**Тема 4. Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (14 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Способы представления технологической информации. Технологическая карта. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы**

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.

2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

3. Обработка деталей кроя.

4. Скалывание и сметывание деталей кроя.

5. Проведение примерки, исправление дефектов.

6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

**Тема 5. Рукоделие (10 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Производственные технологии автоматизированного производства. Компьютерные технологии в рукоделии. Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

**Практические работы**

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.

2. Изготовление образцов вязания крючком.

3. Изготовление простых изделий в технике плетения.

Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

**Практические работы**

1. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.

2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачеств! на дощечках или бердышке.

**Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)**

**Тема 1. Эстетика и экология жилища (4 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Электроприборы. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детско: комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Экология жилья.

Подбор на основе рекламной информации современной типовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

**Практические работы**

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

**Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)**

**Тема 1. Электроосветительные** **и электронагревательные приборы. Электроприводы**

**Основные теоретические сведения**

Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Пути экономии и электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключеиия коллекторного двигателя к источнику тока.

**Практические работы**

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.
2. Замена гальванических элементов питания.
3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

**Творческие проекты (12 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

2. Оформление интерьера декоративными растениями.

3. Изготовление ажурного воротника.

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

**8 класс**

**Раздел 1. Кулинария (7 ч)**

**Тема 1. Физиология питания (1 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность, пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

**Практические работы**

1. Расчет калорийности блюд.

2. Составление суточного меню.

**Тема 2. Блюда из птицы (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Технологии сельского хозяйства. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

**Практические работы**

1. Первичная обработка птицы.

2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

**Тема 3. Блюда национальной кухни (1 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта / услуги. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.

**Практические работы**

1. Приготовление блюд национальной кухни (по выбору)

**Тема 4. Сервировка стола. Пра­вила этикета (1 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

**Практические работы**

1. Сервировка стола к обеду.

2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.

3. Изготовление приглашений.

**Тема 5. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Хранение продовольственных продуктов. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

**Практические работы**

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.
3. Приготовление сиропа.
4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.
5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 ч)**

**Тема 1. Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом (4 ч)**

**Основные теоретические сведения**

История развития технологи одежды. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. История костюма. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий с втачным рукавом. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование изделия. Зрительные иллюзии в одежде.

**Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе

1. 4 по своим меркам.

3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.

4. Моделирование изделия выбранного фасона.

5. Выбор художественного оформления.

6. Подготовка выкройки.

**Тема 2. Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом (7 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Развитие потребностей и развитие технологий. Обработка плечевых, боковых швов, вытачек, складок, кокеток, защипов, драпировок. Обработка одношовного рукава. Втачивание рукавов. Обработка отложных воротников, втачивание воротников. Обработка и дублирование подбортов, обработка застежек. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Реклама. Принципы организации рекламы готового изделия.

**Практические работы**

1. Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.

2. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.

3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

4. Обработка деталей кроя.

5. Скалывание и сметывание деталей кроя.

6. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

8. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: блузка, жакет, платье.

**Тема 3. Рукоделие (5 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результаты. Технология в контексте производства. Валяние. История валяния. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

Интерьер. Оформление интерьера дет­ской комнаты.

**Практические работы**

1. Изготовление изделия в технике валяния.
2. Оформление интерьера дет­ской комнаты.

Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

**Раздел 3. Технология ведения дома (4 ч)**

**Тема 1. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Потребности. Иерархия потребностей. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

**Практические работы**

**Основные теоретические сведения**

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.

2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

**Тема 2. Ремонт помещений (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Технологии в сфере быта. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

**Практическая работа**

1. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).
2. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам,
3. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

**Раздел 4. Электротехнические работы (1 ч)**

**Тема 1. Электротехнические устройства (1 ч)**

**Основные теоретические сведения**

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

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

**Практические работы**

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.

2. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой с плазменной или жидкокристаллической панелью.

**Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (3 ч)**

**Тема 1. Сферы производства и разделение труда (3 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Характеристики современного рынка труда. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

**Практические работы**

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

2. Анализ профессионального деления работников предприятия.

3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

4. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

**Творческие проекты (4 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение личностно значимой проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.

1. Сервировка праздничного стола.

2. Изготовление сувенира в технике валяния.

3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

**Тематическое планирование учебного предмета «Технология»**

**5 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Основные виды учебной деятельности обучающихся** | **Вид, форма контроля** |
| **Раздел 1. Кулинария (20 ч)** | | | |
| 1 - 2 | Вводное занятие. Вводный инструктаж по ПТБ. Санитария и гигиена. | **Самооценка, взаимооценка, решение познавательных задач.**  Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Организация рабочего места. Освоение приемов работы безопасности труда, санитарии и гигиены.  Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи.  Подготовка кухонного инвентаря и посуды к работе. Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.  Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. | Беседа.  Ответы на вопросы. |
| 3 - 4 | Физиология питания. Основы рационального питания. | **Фронтальная работа, работа в парах.**  Изучение основ физиологии питания человека.  Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов. Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов | Беседа.  Опрос.  Кроссворд. |
| 5 - 6 | Сервировка стола к завтраку. Этикет. | **Работа в группах.**  Сервировка стола и этикет за столом.  Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков.  Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки.  Чтение технологической документации.  Овладение навыками деловых, культурных отношений со сверстниками, членами бригады. | Эскиз накрытого стола  Контроль за выполнением  Дегустация блюд.  Рефераты. |
| 7 - 8 | Бутерброды, горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков. | **Работа в группах.**  Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.  Приготовление и оформление бутербродов. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере.  Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в сложные бутерброды. Дегустация бутербродов. Приготовление горячих напитков. Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Эскиз оформления бутербродов.  Контроль за выполнением  Дегустация блюд.  Рефераты. |
| 9 - 10 | Блюда из яиц. Приготовление омлета. | **Работа в группах.**  Участие в осуждении способов определения свежести яиц.  Приготовление блюда из яиц.  Художественное оформление яиц к народным праздникам.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Контроль за выполнением  Дегустация блюд.  Эскиз оформления пасхального яйца. |
| 11 - 12 | Блюда из сырых овощей. Приготовление салата из сырых овощей. | **Работа в группах.**  Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.  Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов. Выполнение сортировки, мойки, очистки, промывания овощей.  Обсуждение способов экономного расходования продуктов. Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др.  Выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов.  Обработка точности и координации движений при выполнении приемов нарезки. Чтение технологической документации. Обсуждение последовательности приготовления блюд по инструкционной карте. Приготовление салата из сырых овощей.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Контроль за выполнением  Контроль качества нарезки.  Дегустация блюд. |
| 13 - 14 | Блюда из вареных овощей. Приготовление винегрета. | **Работа в группах.**  Освоение безопасных приемов тепловой обработки овощей (варка, жарка, тушение, запекание, пассерование, припускание и др.)  Приготовление гарниров и блюд из вареных овощей.  Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).  Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря.  Приобретение навыков уважительных культурных отношений со всеми членами бригады.  Иметь представление о профессиях работников общественного питания.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Контроль за выполнением  Контроль качества нарезки.  Дегустация блюд. |
| 15 - 16 | Заготовка продуктов. | **Работа в группах.**  Обсуждение способов механической обработки овощей, фруктов, ягод. Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности.  Обсуждение способов заготовки яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание фруктов в домашнем холодильнике.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Текущий  контроль за действиями. |
| 17 - 18 | Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни, столовой. Создание интерьера кухни, работа над эскизами. | **Фронтальная и групповая работа.**  Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира.  Выполнение эскиза интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Фронтальный устный опрос и выполнение практических заданий. Заслушивание мини – сочинений «Моя кухня» |
| 19 - 20 | Интерьер кухни, столовой оборудование, отделка и украшение. Бытовые электроприборы на кухне Создание интерьера кухни. Творческая работа – «Макет кухни – столовой». | Проведение сравнительного анализа видов сервировки стола.  Подбор столового белья для сервировки.  Подбор столовой посуды и приборов. Расчёт количества и состава продуктов.  Овладение навыками эстетического оформления стола. Оборудование кухни. Газовые электроплиты, СВЧ-печи. Правила безопасного труда при кулинарных работах. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи.  Изготовление макета кухни, столовой (по выбору)  Соблюдение безопасных приемов труда. | Ответы на вопросы.  Творческая работа над проектом.  Контроль  за действиями  Выставка – презентация творческих работ. |
| **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)** | | | |
| **Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)** | | | |
| 21 - 22 | Рукоделие. Художественные ремесла. Декоративно-прикладное искусство и его применение в народном и современном костюме. Инструменты и материалы. | **Фронтальная, групповая работа.**  Анализ особенностей декоративного искусства России. Поиск и презентация информации о видах народных промыслов, изучение лучших работ мастеров декоративно – прикладного искусства. Нахождение информации для изучения видов народных промыслов. Копирование наиболее интересных образцов рукоделия.  Соблюдение безопасных приемов труда.  Участие в коллективном обсуждении творческих работ. | Творческая работа, работа с  дополнительной литературой, поиск информации |
| 23 - 24 | Русская вышивка – история, мотивы, орнамент. Применение вышивки. Виды ручных стежков и строчек. Творческий проект. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Выполнение эскизов орнамента  Изучение различных видов и способов изменения величины рисунка и перевода его на ткань.  Изучение различных видов строчек и стежков.  Выбор материала и техники выполнения вышивки по рисунку.  Соблюдение безопасных приемов труда.  Создание композиций. | Заслушивание сообщений об истории появления вышивки и видах вышивки.  Практическая работа.  Контроль  за действиями. |
| 25 - 26 | Виды росписи по ткани. Узелковый батик. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Применение способов завязывания узелков и складывания ткани для узелкового батика, технологии крашения ткани.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Практическая работа.  Контроль  за действиями. |
| 27 - 28 | Изготовление салфетки в технике «узелковый батик». | **Индивидуальная работа.**  Создание проекта в технике «узелковый батик».  Соблюдение безопасных приемов труда. | Творческая работа над проектом.  Контроль  за действиями  Выставка творческих работ.  Тест. |
| **Элементы материаловедения (4 ч)** | | | |
| 29 - 30 | Элементы материаловедения. Классификация текстильных волокон. Натуральные текстильные волокна. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям.  Представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них.  Соблюдение безопасных приемов труда.. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями. |
| 31 - 32 | Производство ткани. Основные свойства тканей. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Определение вида переплетения нитей в ткани.  Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления долевой нити в ткани. Оформление результатов исследований.  Соблюдение безопасных приемов труда.  Иметь представление о профессии ткач. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями.  Тест. |
| **Ручные работы (2 ч)** | | | |
| 33 - 34 | Ручные работы. Прямые стежки. Выполнение ручных стежков, строчек, швов. | **Индивидуальная работа.**  Выполнение ручных стежков. Отработка навыков выполнения новых технологических операций.  Анализ допущенных ошибок.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Практическая работа. |
| **Элементы машиноведения (6 ч)** | | | |
| 35 - 36 | Элементы машиноведения. Швейная машина. Правила техники безопасности. Организация рабочего места. Выполнение строчки на бумаге. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Поиск информации о технических характеристиках и технологических возможностях современных швейных машин. Изучение устройства современной бытовой швейной машины. Отработка точности движения и координации при выполнении строчек на бумаге по намеченным линиям.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Фронтальный опрос.  Контроль подготовки рабочего места |
| 37 - 38 | Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение пробных строчек. | **Индивидуальная работа, работа в парах.**  Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.  Овладение приемами безопасного труда. Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки, обратным ходом машины.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Фронтальный устный опрос и выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями. |
| 37 - 38 | Назначение основных узлов швейной машины. Машинные швы. Работа на швейной машине. | **Индивидуальная работа, работа в парах.**  Изучение устройства современной машины. Выявление видов передач вращательного движения, применяемые в швейных машинах. Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек, закрепление строчки, обратным ходом машины. Виды машинных швов, условные обозначения. Терминология. Влажно-тепловая обработка.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Практическая работа.  Контроль  за действиями.  Ответы на вопросы.  Тест. |
| **Конструирование и моделирование швейных изделий (рабочей одежды) (6 ч)** | | | |
| 39 - 40 | Виды рабочей одежды. История появления фартука. Фигура человека и ее измерение. | **Фронтальная, индивидуальная работа, работа в парах.**  Умение представлять фартук, как об один из видов национального костюма.  Умение представлять национальный костюм своего региона.  Анализ основных направлений моды. Подбор модели фартука с учетом особенности фигур и назначения изделия. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями. |
| 41 - 42 | Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Построение чертежа фартука в М 1:4 и натуральную величину. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Умение читать и строить чертеж фартука в М 1:4 и натуральную величину.  Умение использовать термины, применяемые при построении чертежей, типы линий, масштаб.  Умение пользоваться чертежными инструментами и принадлежностями, копировать выкройку, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры, рассчитывать параметры и выполнять построение выкройки с помощью компьютера. | Практическая работа.  Контроль  за действиями.  Ответы на вопросы. |
| 43 - 44 | Моделирование фартука. Эскизные зарисовки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. | **Фронтальная, индивидуальная работа**.  Моделирование фартука. Разработка различных моделей одежды. Выполнение зарисовок одежды.  Подбор цветовой гаммы.  Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою.  Соблюдение безопасных приемов труда.  Иметь представление о профессии закройщик. | Фронтальный устный опрос и выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями.  Тест. |
| **Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)** | | | |
| 45 - 46 | Подготовка ткани к раскрою. Обмеловка и раскрой швейного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. | **Фронтальная, индивидуальная работа**.  Умение выбрать способ подготовки ткани к раскрою. Выполнение экономной раскладки деталей выкройки на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.  Выполнение безопасных приемов труда | Практическая работа.  Контроль  за действиями.  Ответы на вопросы. |
| 47 - 48 | Обработка нижней части фартука швом в подгибку закрытым срезом. | **Фронтальная, индивидуальная работа**, **работа в парах.**  Чтение технологической документации по обработке боковых и нижнего среза фартука швом в подгибку с закрытым срезом. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки. Выполнение безопасных приемов труда. | Практическая работа.  Контроль  за действиями.  Ответы на вопросы. |
| 49 - 50 | Обработка бретелей и нагрудника. Соединение бретелей и нагрудника. | **Фронтальная, индивидуальная работа**, **работа в парах.**  Чтение технологической документации по обработке бретелей и соединения их с нагрудником.  Выполнение безопасных приемов труда | Практическая работа.  Контроль  за действиями.  Ответы на вопросы. |
| 51 - 52 | Обработка карманов. Оформление карманов. Соединение карманов с основной деталью фартука. | **Фронтальная, индивидуальная работа**, **работа в парах.**  Изготовление и оформление карманов. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки. Соединение карманов с основной деталью фартука. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки.  Выполнение безопасных приемов труда | Практическая работа.  Контроль  за действиями.  Ответы на вопросы. |
| 53 - 54 | Обработка пояса фартука. Соединение деталей фартука. Сборка изделия. | **Фронтальная, индивидуальная работа**, **работа в парах.**  Чтение технологической документации по соединению нагрудника, основной детали и пояса.  Выполнение безопасных приемов труда | Практическая работа.  Контроль  за действиями.  Ответы на вопросы. |
| 55 - 56 | Влажно-тепловая обработка фартука. Контроль и оценка качества готового изделия. | **Фронтальная, индивидуальная работа**, **работа в парах.**  Выполнение безопасных приемов труда.  Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.  Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок | Практическая работа.  Контроль за действиями.  Ответы на вопросы.  Презентация готового изделия. |
| **Раздел 3. Творческие, проектные работы (12 ч)** | | | |
| 57 - 58 | Творческий проект. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. | **Фронтальная, индивидуальная, групповая работа.**  Выбор темы проекта. Поиск идей решения поставленной задачи. Определение проблемы проекта и практической направленности. Требования к проектируемому изделию. Выбор оптимального варианта выполнения проекта | Практическая работа.  Контроль за действиями.  Ответы на вопросы. |
| 59 - 60 | Этапы выполнения проекта. Поисковый этап. | **Фронтальная, индивидуальная, групповая работа.**  Работа с дополнительной литературой, сбор необходимой информации и анализ выбранного материала. | Практическая работа. Контроль за действиями.  Ответы на вопросы. |
| 61 - 62 | Технологический этап. Планирование изготовления изделия. | **Фронтальная, индивидуальная, групповая работа.**  Поиск информации. Способ изображения конструкции изделия. Схемы, рисунки, эскизы, чертежи.  Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя с привлечением родителей. | Практическая работа.  Контроль за действиями.  Ответы на вопросы. |
| 63 - 64 | Выполнение проекта. Изготовление изделия. | **Фронтальная, индивидуальная, групповая работа.**  Выполнение проекта, изготовление изделия. Подсчет материальных затрат на изготовление.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Практическая работа.  Контроль за действиями.  Ответы на вопросы. |
| 65 - 66 | Аналитический этап. Самоанализ. Оценка изделия. | **Фронтальная, индивидуальная, групповая работа.**  Самоанализ выполненной работы и оценка изделия. Выполнение пояснительной записки к проекту. Подготовка презентации проекта. | Практическая работа.  Контроль за действиями.  Ответы на вопросы. |
| 67 - 68 | Защита проекта. Выставка творческих работ. Итоговая работа по пройденному материалу. Подведение итогов учебного года, анализ работы классного коллектива. | **Индивидуальная, групповая работа.**  Подготовка проектной работы к выставке и представление защиты перед коллективом. | Презентация готового изделия.  Ответы на вопросы. |
| 69 - 70 | Итоговая работа по пройденному материалу. Подведение итогов учебного года, анализ работы классного коллектива. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Анализ пройденного материала, подведение итогов, вывод о своей работе. | Тест. |

**6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Основные виды учебной деятельности обучающихся** | **Вид, форма контроля** |
| **Раздел 1. Кулинария (16 ч)** | | | |
| 1 - 2 | Вводное занятие. Вводный инструктаж по ПТБ. Санитария и гигиена. Физиология питания. | **Самооценка, взаимооценка, решение познавательных задач.** **Фронтальная работа, работа в парах.**  Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Организация рабочего места. Освоение приемов работы безопасности труда, санитарии и гигиены.  Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.  Поиск и презентация информации о содер­жании в пищевых продуктах микроэле­ментов. | Беседа.  Ответы на вопросы. |
| 3 - 4 | Кулинарное значение молока. Блюда из молока. | **Фронтальная работа, работа в группе.**  Определение качества молока органолептическими и лабораторными методами. Кипячение и пастеризация молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Контроль за выполнением  Контроль качества приготовления блюд.  Дегустация блюд. |
| 5 - 6 | Значение кисломолочных продуктов в питании. Блюда из кисломолочных продуктов | **Фронтальная работа, работа в группе.**  Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовление творога из простокваши. Определение сроков хранения кисломолочных продуктов в разных условиях  Приготовление блюда из творога.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Контроль за выполнением  Контроль качества приготовления блюд.  Дегустация блюд. |
| 7 - 8 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | **Фронтальная работа, работа в группе.**  Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.  Выбор оптимальных режимов работы электронагревательных приборов.  Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.  Приготовление и оформление блюд из крупы и макаронных изделий.  Определение. консистенции блюда.  Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями | Контроль за выполнением.  Контроль качества приготовления блюд.  Дегустация блюд. |
| 9 - 10 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. | **Фронтальная работа, работа в группе.**  Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов.  Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы.  Планирование последовательности технологических операций.  Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.  Освоение безопасных приемов труда.  Выбор и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Контроль за выполнением  Контроль качества нарезки.  Дегустация блюд. |
| 11 - 12 | Сервировка стола. Этикет. | **Фронтальная работа, индивидуальная работа.**  Обсуждение вариантов сервировок стола к обеду, ужину.  Обсуждение вариантов сервировки праздничного стола (по приборам).  Выполнение проекта « Праздничный стол » | Эскиз накрытого стола  Контроль за выполнением  Дегустация блюд |
| 13 - 14 | Приготовление обеда в походных условиях. | **Фронтальная работа, работа в группе.**  Расчет количества и состава продуктов для похода. Обсуждение способов контроля качества природной воды.  Обсуждение способов подготовки природной воды к употреблению.  Обсуждение способов приготовления пищи в походных условиях.  Обсуждение мер противопожарной безопасности и бережного отношения к природе | Контроль за выполнением  Контроль качества приготовления блюд.  Дегустация блюд. |
| 15 - 16 | Заготовка продуктов. | **Фронтальная работа, работа в группе.**  Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности.  Засолка огурцов и томатов. Квашение капусты.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Контроль за выполнением  Контроль качества приготовления блюд.  Тест. |
| **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)** | | | |
| **Элементы материаловедения (2 ч)** | | | |
| 17 - 18 | Элементы материаловедения. Натуральные волокна животного происхождения. | **Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группе.**  Исследование свойств тканей из натуральных волокон.  Поиск и презентация и информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани.  Определение вида переплетения нитей в ткани.  Выполнение простейших переплетений.  Соблюдение безопасных приемов труда.  Оформление результатов исследований. | Фронтальный опрос.  Лабораторные и практические работы.  Контроль  за действиями.  Тест. |
| **Элементы машиноведения (4 ч)** | | | |
| 19 – 20 | Элементы машиноведения. История швейной машины. Устройство машинной иглы. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Поиск и презентация информации об истории развития швейных машин. Анализ конструкции бытовой швейной машины, выявление в ней механизмов преобразования движения.  Определение возможностей пределов регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимной силы лапки и др. Выполнение безопасных приемов труда. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями. |
| 21 - 22 | Элементы машиноведения. Устройство машинной иглы. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Устройство машинной иглы.  Замена иглы в швейной машине. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани.  Выбор смазочных материалов, чистка и смазка швейной машины.  Выполнение безопасных приемов труда. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями.  Тест. |
| **Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч)** | | | |
| 23 - 24 | Классово-социальное положение человека в обществе и отражение этого в костюме. История появления юбки. Юбки в национальном костюме. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Выполнение эскизных зарисовок нацио­нальных костюмов. Поиск информации о современных направлениях моды. Разра­ботка эскизов различных моделей женской одежды. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями. |
| 25 - 26 | Стиль в одежде. Понятие о композиции и стиле в одежде. Разновидности юбок по силуэту. | **Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группе.**  Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Построение чертежа юбки в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим мер­кам или по заданным размерам. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями. |
| 27 - 28 | Способы моделирования конических и клиньевых юбок. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Моделирование фасона швейного изделия. Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями. |
| 29 - 30 | Конструктивные особенности деталей юбок в зависимости от фасона. Способы моделирования прямой юбки. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Моделирование выбранного фасона швейного изделия.  Расчет количества ткани на изделие.  Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.  Подготовка выкройки к раскрою.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями.  Тест. |
| **Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч)** | | | |
| 31 - 32 | Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов.  Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями. |
| 33 - 34 | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.  Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.  Выполнение раскладки выкроек на ткани.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями. |
| 35 - 36 | Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Составление технологической карты известного технологического процесса.  Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.  Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями. |
| 37 - 38 | Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Подготовка и проведение примерки, ис­правление дефектов.  Выполне­ние безопасных приемов труда. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями. |
| 39 - 40 | Стачивание деталей юбки. Обработка застежки юбки. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Стачивание деталей.  Обработка застежки юбки.  Выполне­ние безопасных приемов труда. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями. |
| 41 - 42 | Способы обработки нижнего и верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Обработка нижнего и верхнего среза юбки.  Выполнение отделочных работ.  Выполне­ние безопасных приемов труда. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями. |
| 43 - 44 | Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.  Соблюдение безопасных приемов труда.  Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями. |
| **Художественные ремесла (10 ч)** | | | |
| 45 - 46 | Лоскутное шитье. Из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. | **Фронтальная, индивидуальная работа.** **Работа в группе.**  Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов для лоскутного шитья.  Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.  Соблюдение безопасных приемов труда.  Обсуждение наиболее удачных работ. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями. |
| 47 - 48 | Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Художественные особенности свободной росписи тканей. | **Фронтальная, индивидуальная работа.** **Работа в группе.**  Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи.  Свободная роспись с применением солевого раствора.  Свободная роспись на изделии.  Закрепление рисунка на ткани.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями. |
| 49 - 50 | Вышивка бисером и блестками. Разновидности бисера. | **Фронтальная, индивидуальная работа.** **Работа в группе.**  Выполнение эскизов костюма, платья, блузки, в художественном оформлении ко­торых присутствуют бисер и блестки.  Подбор фурнитуры по цвету, размеру, фактуре в зависимости от назначения, модели и ткани изделия. Различные способы прикрепления бисера и блесток.  Художественная вышивка бисером и блестками. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями. |
| 51 - 52 | Сочетание бисера и блесток с другими видами вышивки. Творческая работа. | **Фронтальная, индивидуальная работа.** **Работа в группе.**  Художественная вышивка бисером и блестками выбранного сюжета.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями. |
| 53 - 54 | Обработка изделия после вышивки. Особенности окончательной отделки изделий из разных тканей. | **Фронтальная, индивидуальная работа.** **Работа в группе.**  Осо­бенности окончательной отделки изделий из разных тканей: лен, хлопок, крепде­шин, вискоза и др.  Соблюдение безопасных приемов труда.  Уход за изделиями с от­делкой вышивкой, блестками и бисером.  Организация выставки, обсуждение лучших работ. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями.  Тест. |
| **Раздел 3. Технология ведения дома (6 ч)** | | | |
| 55 - 56 | Интерьер жилых помещений. Характерные особенности интерьера. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ.  Интерьер квартиры. Композиция в интерьере. Современные материалы в отделке квартиры. Функциональные зоны квартиры. Декоративное убранство и национальные особенности в оформлении квартиры.Уборка помещений.  Соблюдение безопасных приемов труда.  Эскизы интерьера квартиры. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями. |
| 57 - 58 | Творческая работа «Декоративное оформление окон, дверей». | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Декоративное оформление окон, дверей.  Шторы, гардины, портьеры, ламбрекен, жалюзи.  Ткани, применяемые при оформлении дверей и окон. Компьютерное моделирование.  Макет оформления окон.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями. |
| 59 - 60 | Уход за одеждой и обувью. Технологии сферы услуг. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.  Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.  Выполнение ремонта декоративной накладной заплатой.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями.  Тест. |
| **Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)** | | | |
| 61 - 62 | Бытовые электроприборы. Пути экономии электроэнергии в быту. | **Фронтальная, индивидуальная работа. Работа в группе.**  Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии.  Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов.  Роль и назначение освещения в квартире. Виды освещения. Характеристика видов освещения.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Фронтальный опрос.  Практические работы.  Контроль  за действиями. |
| **Раздел 5. Творческие проекты (8 ч)** | | | |
| 63 - 64 | Творческий проект. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. | **Фронтальная, индивидуальная, групповая работа.**  Выбор темы проекта. Поиск идей решения поставленной задачи. Определение проблемы проекта и практической направленности. Требования к проектируемому изделию. Выбор оптимального варианта выполнения проекта | Практическая работа.  Контроль за действиями.  Ответы на вопросы. |
| 65 - 66 | Этапы выполнения проекта. Поисковый, технологический, аналитический этап выполнения проекта. | **Фронтальная, индивидуальная, групповая работа.**  Работа с дополнительной литературой, отбор необходимой информации и анализ выбранного материала. Поиск информации. Способы изображения конструкции изделия. Схемы, рисунки, эскизы, чертежи. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя с привлечением родителей.  Выполнение пояснительной записки к проекту.  Соблюдение безопасных приемов труда.  Подготовка презентации проекта. | Практическая работа.  Контроль за действиями.  Ответы на вопросы. |
| 67 - 68 | Защита проекта. Выставка творческих работ. | **Индивидуальная, групповая работа.**  Подготовка проектной работы к выставке и представление ее перед коллективом. | Презентация готового изделия.  Ответы на вопросы. |
| 69 - 70 | Итоговая работа по пройденному материалу. Подведение итогов учебного года, анализ работы классного коллектива. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Анализ пройденного материала и подведение итогов. Вывод о своей работе. | Тест. |

**7 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Основные виды учебной деятельности обучающихся** | **Вид, форма контроля** |
| **Раздел 1. Кулинария (16 ч)** | | | |
| 1 - 2 | Вводное занятие. Вводный инструктаж по ПТБ. Физиология питания. | **Самооценка, взаимооценка, решение познавательных задач.** **Фронтальная работа, работа в парах.**  Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Организация рабочего места. Освоение приемов работы безопасности труда, санитарии и гигиены.  Поиск и презентация информации о содер­жании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. | Беседа.  Органолептические и лабораторные работы.  Ответы на вопросы. |
| 3 - 4 | Изделия из теста. Виды теста. Промышленные технологии. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. | **Фронтальная работа, работа в парах.**  Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста. Механическая обработка муки. Промышленные технологии города и района (предприятия, работающие с приготовлением хлебобулочных и кондитерских изделий).  Приготовление теста для блинов.  Выпечка блинов.  Соблюдение безопасных приемов труда.  Значение блинов для русской кухни.  Презентация праздника «Масленица».  Сервировка стола. | Беседа. Опрос.  Составление рецептурного альбома блюд из теста.  Практическая работа.  Контроль за действиями.  Ответы на вопросы.  Дегустация готовых блюд. |
| 5 - 6 | Бездрожжевое тесто. Способы приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши. | **Фронтальная, индивидуальная, групповая работа.**  Приготовление теста и начинки для пельменей или вареников.  Приготовление вареников с начинкой.  Соблюдение безопасных приемов труда.  Сервировка стола. | Практическая работа.  Контроль за действиями.  Ответы на вопросы.  Дегустация готовых блюд. |
| 7 - 8 | Бездрожжевое тесто. Способы приготовления пресного слоеного и песочного теста. | **Фронтальная, индивидуальная, групповая работа.**  Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.  Приготовление песочного теста.  Выпечка изделий из песочного теста.  Соблюдение безопасных приемов труда.  Сервировка стола. | Практическая работа.  Контроль за действиями.  Ответы на вопросы.  Дегустация готовых блюд. |
| 9 - 10 | Изделия из дрожжевого теста. Технология приготовления дрожжевого теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. | **Фронтальная, индивидуальная, групповая работа.**  Приготовление дрожжевого без опарного теста и начинок.  Раскатка теста и формование изделий.  Художественное оформление верхней части пирога. Выпечка изделий из дрожжевого теста.  Соблюдение безопасных приемов труда.  Сервировка стола. | Практическая работа.  Контроль за действиями.  Ответы на вопросы.  Дегустация готовых блюд. |
| 11 - 12 | Сладкие блюда и десерты. Муссы и желе. | **Фронтальная, индивидуальная, групповая работа.**  Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду.  Поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Механическая обработка фруктов и ягод.  Приготовление мусса или желе. Подбор посуды для приготовления блюд из кислых ягод.  Соблюдение безопасных приемов труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным оборудованием, с горячими жидкостями,  с электроприборами.  Оформление десертных блюд. | Практическая работа.  Контроль за действиями.  Ответы на вопросы.  Дегустация готовых блюд. |
| 13 - 14 | Сладкие блюда и десерты. Компоты и кисели. | **Фронтальная, индивидуальная, групповая работа.**  Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду.  Поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Механическая обработка фруктов и ягод.  Приготовление компота или киселя.  Соблюдение безопасных приемов труда.  Оформление десертных блюд. | Практическая работа.  Контроль за действиями.  Ответы на вопросы.  Дегустация готовых блюд. |
| 15 - 16 | Заготовка продуктов. Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты. | **Фронтальная, индивидуальная, групповая работа.**  Определение времени сбора фруктов и ягод.  Определение качества пищевых продуктов для длительного хранения.  Расчёт количества сахара в зависимости от вида фруктов и ягод.  Освоение новых технологических операций заготовки продуктов.  Соблюдение санитарно-гигиенических правил.  Выполнение безопасных приёмов работы с горячими жидкостями. | Практическая работа.  Контроль за действиями.  Ответы на вопросы.  Дегустация готовых блюд. |
| **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)** | | | |
| **Элементы материаловедения (2 ч)** | | | |
| 17 - 18 | Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Биотехнологии. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Сравнение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям.  Исследование свойств тканей из искусственных и синтетических волокон.  Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей.  Распознавание видов ткани.  Сравнительный анализ прочности окраски различных тканей.  Выполнение безопасных приёмов работы.  Оформление результатов исследований | Практическая работа.  Контроль за действиями.  Ответы на вопросы.  Тест. |
| **Элементы машиноведения (2 ч)** | | | |
| 19 - 20 | Элементы машиноведения. Технологии ремонта. Наладка и уход за швейной машиной. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.  Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Применение приспособлений малой механизации при обработке швейных изделий.  Обработка срезов ткани на заправленной краеобметочной машине.  Выполнение безопасных приемов труда. | Практическая работа.  Контроль за действиями.  Ответы на вопросы.  Тест. |
| **Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч)** | | | |
| 21 - 22 | Конструирование и моделирование швейных изделий. Из истории одежды. Современные промышленные технологии изготовления одежды. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Изучение основ композиции костюма.  Приёмы выполнения различных видов эскизов. Разработка эскизов моделей современной одежды с использованием элементов народного костюма.  Поиск информации о современных направлениях моды.  Разработка эскизов различных моделей женской одежды.  Анализ особенностей фигуры человека раз­личных типов.  Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.  Выполнение безопасных приемов труда. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями. |
| 23 - 24 | Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.  Построение чертежей воротников, одно шовного и двух шовного рукавов в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.  Выполнение безопасных приемов труда. | Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями. |
| 25 - 26 | Особенности моделирования плечевых изделии. Моделирование изделия выбранного фасона. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Моделирование выбранного фасона швей­ного изделия.  Выбор вида художественной отделки швей­ного изделия в зависимости от его назначе­ния, модели и свойств ткани. Использова­ние зрительных иллюзий для коррекции подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.  Выполнение безопасных приемов труда. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями.  Тест. |
| 27 - 28 | Проверка основных размеров выкройки по своим меркам. Коррекция чертежа выкройки. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Анализ особенностей фигуры человека раз­личных типов.  Расчет количества ткани на изделие.  Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.  Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека.  Подготовка выкройки к раскрою.  Выполнение безопасных приемов труда. | Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями. |
| **Технология изготовления плечевого изделия (14 ч)** | | | |
| 29 - 30 | Технология изготовле­ния швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Обоснование выбора вида соединитель­ных, краевых и отделочных швов для дан­ного изделия в зависимости от его конст­рукции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудова­ния. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.  Выполнение раскладки выкроек на ткани.  Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.  Выполнение безопасных приемов труда. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями. |
| 31 - 32 | Подготовка изделия к обработке. Прокладывание контрольных и контрольных линий | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Планирование времени и последователь­ности выполнения отдельных операций и работы в целом.  Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.  Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.  Выполнение безопасных приемов труда. | Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями. |
| 33 - 34 | Способы обработки изделия. Обработка проймы и горловины тесьмой, косой бейкой, подкроенной обтачкой, кружевом; обработки плечевых срезов. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Обработка плечевых срезов изделия.  Обработка горловины изделия выбранным способом.  Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.  Выполнение безопасных приемов труда.  Самоконтроль и оценка качества изделия, анализ ошибок. | Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями. |
| 35 - 36 | Смётывание изделия. Подготовка изделия к примерке. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Сборка изделия (скалывание, сметывание).  Подготовка и проведение примерки (уточнение баланса, линий проймы и горловины, положения декоративных линий) исправление дефектов.  Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.  Выполнение безопасных приемов труда.  Самоконтроль и оценка качества изделия, анализ ошибок. | Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями. |
| 37 - 38 | Обработка изделия после примерки. Стачивание машинны­ми швами боковых срезов изделия. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.  Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.  Самоконтроль и оценка качества изделия, анализ ошибок. | Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями. |
| 39 - 40 | Обработка низа изделия. Вы­явление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Обработка низа изделия.  Исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.  Выполнение безопасных приемов труда.  Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.  Самоконтроль и оценка качества изделия, анализ ошибок. | Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями. |
| 41 - 42 | Выполнение отделочных работ изделия. Контроль и оценка готового изделия. Защита проекта. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Отделка готового изделия.  Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки готового изделия.  Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.  Презентация готового изделия. | Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями.  Презентация проекта. |
| **Рукоделие (10 ч)** | | | |
| 43 - 44 | Компьютерные технологии в рукоделии. Вязание крючком. История старинного рукоделия | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Информация о старинных рукоделиях.  Материалы и инструменты для вязания крючком. Правила вязания крючком.  Выбор крючка, пряжи и ниток.  Выполнение безопасных приемов труда. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями. |
| 45 - 46 | Изделия, связанные крючком, в современной моде. Типы петель. Технология выполнения петель. Образцы вязания. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Изготовление образцов, связанных крючком.  Работа с журналами мод.  Типы петель. Технология выполнения петель.  Выполнение сувениров.  Выполнение безопасных приемов труда. | Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями. |
| 47 - 48 | Вязание по кругу. Условные обозначения, раппорт узора и его запись. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Раппорт узора и запись в рабочую тетрадь.  Технология выполнения петель.  Вязание по кругу.  Выполнение сувениров.  Выполнение безопасных приемов труда. | Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями. |
| 49 - 50 | Макраме. Виды узлов и способы плетения. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Поиск и презентация информации о старинных рукоделиях.  Изготовление образцов плетения с применением различных узлов. Выполнение эскиза изделия для плетения.  Подбор материала и конструктивных деталей.  Изготовление декоративного изделия в технике макраме. Выполнение эскизов скатерти с бахромой, штор и абажура в технике макраме.  Выполнение безопасных приемов труда. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями.  Тест. |
| 51 - 52 | Промыслы, распространенные в регионе проживания. Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Поиск и презентация информации о старинных рукоделиях.  Подбор узора и декоративных элементов.  Расчет количества и длины нитей по образцу.  Изготовление декоративного изделия в технике макраме.  Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков.  Выполнение безопасных приемов труда. | Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями.  Презентация проекта. |
| **Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)** | | | |
| 53 - 54 | Интерьер жилого дома. Роль комнатных растений в интерьере. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере.  Подбор и посадка декоративных комнатных растений.  Творческая работа. Оформление интерьера комнатными растениями.  Выполнение безопасных приемов труда. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями. Презентация проекта. |
| 55 - 56 | Творческая работа. Оформление приусадебного участка с декоративными растениями. | **Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах.**  Разработка эскиза приусадебного участка с декоративными растениями.  Творческая работа. Оформление приусадебного участка с декоративными растениями.  Выполнение безопасных приемов труда. | Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями.  Презентация проекта.  Тест. |
| **Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)** | | | |
| 57 - 58 | Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы. | **Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах.**  Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих освети­тельных приборов.  Проверка и замена гальванических элемен­тов в переносной радиоаппаратуре.  Выполнение безопасных приемов труда. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями. |
| **Раздел 5. Творческие проекты (12 ч)** | | | |
| 59 - 60 | Творческий проект. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. | **Фронтальная, индивидуальная, групповая работа.**  Выбор темы проекта. Поиск идей решения поставленной задачи. Определение проблемы проекта и практической направленности. Требования к проектируемому изделию. Выбор оптимального варианта выполнения проекта | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями. |
| 61 - 62 | Этапы выполнения проекта. Поисковый этап выполнения проекта. | **Фронтальная, индивидуальная, групповая работа.**  Умение работать с дополнительной литературой, отбирать необходимую информацию и анализировать выбранный материал.  Поиск информации. | Практическая работа.  Контроль за действиями.  Ответы на вопросы. |
| 63 - 64 | Технологический этап выполнения проекта. | **Фронтальная, индивидуальная, групповая работа.**  Способы изображения конструкции изделия. Схемы, рисунки, эскизы, чертежи. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя с привлечением родителей.  Выполнение пояснительной записки к проекту.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Практическая работа.  Контроль за действиями.  Ответы на вопросы. |
| 65 - 66 | Аналитический этап выполнения проекта. Подготовка проектной работы к защите. Работа над презентацией проекта. | **Индивидуальная, групповая работа.**  Подготовка проектной работы к выставке и представление её к защите перед коллективом.  Презентация проекта. | Практическая работа.  Контроль за действиями.  Ответы на вопросы. |
| 67 - 68 | Защита проекта. Выставка творческих работ. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Защита проекта. Выставка творческих работ. | Презентация готового изделия.  Ответы на вопросы. |
| 69 - 70 | Итоговая работа по пройденному материалу. Подведение итогов учебного года, анализ работы классного коллектива. | **Фронтальная, работа в группах.**  Анализ пройденного материала и подведение итогов, вывод о своей работе. | Тест. |

**8 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Основные виды учебной деятельности обучающихся** | **Вид, форма контроля** |
| **Раздел 1. Кулинария (7 ч)** | | | |
| 1 | Вводное занятие. Вводный инструктаж по ПТБ. Санитария и гигиена. Физиология питания. | **Самооценка, взаимооценка, решение познавательных задач.** **Фронтальная работа, работа в парах.**  Поиск и презентация информации об основных принципах диетического питания, его необходимости при лечении различных заболеваний.  Составление меню диетического питания. Приготовление диетических блюд.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями. |
| 2 | Блюда из птицы. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Механическая обработка птицы. | **Фронтальная работа, работа в группах.**  Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки птицы.  Планирование последовательности технологических операций.  Соблюдение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Расчет калорийности блюд из птицы. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями. |
| 3 | Блюда из птицы. Технология приготовления блюд из домашней птицы. | **Фронтальная работа, работа в группах.**  Приготовление блюда из домашней птицы.  Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу. Сервировка стола.  Соблюдение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. | Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий.  Контроль  за действиями. |
| 4 | Блюда национальной кухни (на примере первых блюд). | **Фронтальная работа, работа в группах.**  Приготовление борща. Приготовление щей с картофелем.  Поиск рецептов блюд русской кухни и кухни народов мира с использованием Интернета | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| 5 | Сервировка стола. Правила этикета. | **Фронтальная работа, работа в группах.**  Оформление обеденного стола. Украшение блюд. Украшение стола (салфетками, цветами и др.). Выполнение эскизов оформления стола к обеду.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| 6 | Заготовка продуктов. Консервирование плодов и ягод. | **Фронтальная работа, работа в группах.**  Подготовка плодов и ягод к консервированию.  Сравнительный анализ промышленной и домашней технологий консервирования.  Подготовка посуды и оборудования для консервирования. Расчёт количества сахара.  Анализ возможных причин брака и порчи консервированных компотов.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями.  Тест. |
| 7 | Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров. | **Фронтальная работа, работа в группах.**  Изучение подлинности товара по штриховому коду.  Чтение информации на этикетке упакованного товара | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 ч)** | | | |
| **Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом (4 ч)** | | | |
| 8 | Краткие сведения из истории одежды. Мода XIX—XX вв. Современные направления моды. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Анализ особенностей фигуры человека раз­личных типов.  Современные направления моды.  Выполнение эскизов по стилям. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| 9 | Мерки, необходимые для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение черте­жа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.  Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| 10 | Копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| 11 | Моделирование выбранного фасона. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Изучение традиций оформления одежды своего региона.  Моделирование выбранного фасона, воротников и рукавов.  Расчет количества ткани на изделие.  Выполнение эскизов оформления швейного изделия.  Подготовка выкройки к раскрою.  Соблюдение безопасных приемов труда. | Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями.  Тест. |
| **Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом (7 ч)** | | | |
| 12 | Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Обработка вытачек, рельефов. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.  Выполнение раскладки выкроек на ткани.  Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.  Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.  Выполнение безопасных приемов труда.  Выбор режима и выполнение влажно-тепло­вой обработки изделия.  Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| 13 | Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Складки в швейных изделиях. Обработка складок, обметывание срезов. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.  Выполнение раскладки выкроек на ткани.  Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.  Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.  Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.  Выполнение безопасных приемов труда.  Выбор режима и выполнение влажно-тепло­вой обработки изделия.  Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. | Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| 14 | Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Обработка за­стежки на крючки и петли, обработка застежки тесьмой-молнией, обработка застежки планкой. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.  Выполнение раскладки выкроек на ткани.  Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.  Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.  Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.  Выполнение безопасных приемов труда.  Выбор режима и выполнение влажно-тепло­вой обработки изделия.  Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. | Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| 15 | Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Обработка прорезных петель, обработка обтачных пе­тель в рамку, размет­ка и пришивание пуговиц вручную или на швейной машине. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.  Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.  Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.  Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.  Выбор режима и выполнение влажно-тепло­вой обработки изделия.  Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. | Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| 16 | Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Кокетки с глухим и отлетным краем. Строчки для отделки кокетки. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.  Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.  Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.  Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.  Выбор режима и выполнение влажно-тепло­вой обработки изделия.  Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. | Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| 17 | Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. обработка проймы и горловины тесьмой, косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.  Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.  Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.  Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.  Выбор режима и выполнение влажно-тепло­вой обработки изделия.  Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. | Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| 18 | Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы). | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.  Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.  Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.  Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.  Выбор режима и выполнение влажно-тепло­вой обработки изделия.  Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. | Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| **Рукоделие (5 ч)** | | | |
| 19 | Фелтинг – художественный войлок. История валяния. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Виды декоративно - прикладного творчества.  Поиск и презентация информации об истории валяния.  Фелтинг – художественный войлок. История валяния.  Образцы работ по валянию.  Работа с дополнительной литературой.  Организация рабочего места.  Выполнение эскиза изделия.  Выполнение безопасных приёмов труда. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| 20 | Основные виды валяния шерсти. Выполнение работ в технике мокрое валяние. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Основные виды валяния шерсти.  Разновидности материала.  Изготовление изделия в технике мокрое валяние.  Организация рабочего места.  Выполнение безопасных приёмов труда. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| 21 | Фелтинг. Выполнение работ в технике фелтинг. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Фелтинг – сухой вид валяния.  Инструменты и приспособления для сухого валяния.  Изготовление изделия в технике сухого валяния.  Организация рабочего места.  Выполнение безопасных приёмов труда. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| 22 | Интерьер. Оформление интерьера дет­ской комнаты. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Интерьер детской комнаты. Цвет в интерьере.  Оформление интерьера дет­ской комнаты.  Выполнение эскиза интерьера дет­ской комнаты.  Организация рабочего места.  Выполнение безопасных приёмов труда. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| 23 | Художественный войлок в интерьере – творческая работа. | **Фронтальная, индивидуальная работа.**  Художественный войлок в интерьере – творческая работа.  Организация рабочего места.  Выполнение безопасных приёмов труда. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями.  Тест. |
| **Раздел 3. Технология ведения дома (4 ч)** | | | |
| 24 | Семейное хозяйство. Бюджет семьи. Планирование расходов. | **Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах.**  Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.  Анализ расходов своей семьи.  Расчет бюджета своей семьи. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| 25 | Право потребителя. Потребительский кредит. Семейное дело. | **Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах.**  Право потребителя. Потребительский кредит.  Правильное распределение свободных средств.  Семейное дело.  Бизнес – план семейной фирмы. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями.  Тест. |
| 26 | Распространенные технологии ремонта и отделки жилых помещений. | **Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах.**  Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.  Выполнение безопасных приёмов труда. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| 27 | Ремонт помещений. Наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений. | **Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах.**  Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.  Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.  Выполнение безопасных приёмов труда. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями.  Тест. |
| **Раздел 4. Электротехнические работы (1 ч)** | | | |
| 28 | Бытовые электротех­нические устройства. | **Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах.**  Подбор бытовых электроприборов по их мощности. Выбор телевизора: с электрон­но-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью. Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| **Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (3 ч)** | | | |
| 29 | Основы выбора профессии. Сферы производства и разделение труда. | **Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах.**  Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников.  Выбор направления дальнейшего образования. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| 30 | Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. | **Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах.**  Поиск и презентация информации о путях получения профессионального образова­ния и трудоустройства.  Работа со справочником профессий.  Определение сферы интересов.  Ана­лиз предложений работодателей на реги­ональном рынке труда. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями.  Тест. |
| 31 | Роль профессии в жизни человека. Пути получения профессионального образования. | **Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах.**  Диагностика склонностей и качеств лич­ности.  Построение планов профессионального образования и трудоустройства.  Составление жизненного и профессионального планов. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями.  Тест. |
| **Творческие проекты (4 ч)** | | | |
| 32 | Выбор темы проекта. Тип проекта. Проблемы. | **Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах.**  Поиск и анализ проблемы.  Выбор темы творческого проекта. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| 33 | Этапы учебного проектирования. Поисковый этап проекта. | **Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах.**  Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| 34 | Конструкторский и технологический этап проекта. | **Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах.**  Экологическая и экономическая оценка проекта.  Подбор необходимых материалов и оборудования.  Выполнение технологических операций. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |
| 35 | Аналитический (заключительный) этап проекта. | **Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах.**  Анализ результатов выполнения проекта.  Подготовка и презентация проекта. | Беседа.  Ответы на вопросы.  Выполнение практических заданий. Контроль  за действиями. |

1. **Описание учебно – методического и материально – технического обеспечения образовательной деятельности.**

**Раздел «Кулинария»** - один из основных в курсе «Технология». На занятиях в кабинете кулинарии, обучающиеся последовательно изучают все технологические этапы приготовления кулинарных блюд от хранения и первичной обработки сырья до приготовления пищи и её потребления. В кабинете выделены 3 функциональные зоны: зона теоретической подготовки (где обучающиеся получают теоретические знания), кухня-лаборатория (где обучающиеся выполняют практические работы), обеденная зона (где проходит дегустация приготовленных блюд). В зоне теоретической подготовки у каждой учащейся имеется свое место; стол учителя; стол с видеомагнитофоном, видеоплеером, телевизором; классная - магнитная доска; у входа в кабинет – умывальник для мытья рук. Для демонстрации экранных пособий проекционную аппаратуру и экран переносят из мастерской по обработке ткани. При выполнении практических работ класс делится на 3 бригады, у каждой бригады своё рабочее место. Каждое из этих мест рассчитано на 3-5 человек, что создает условия для участия в разнообразных видах деятельности каждого члена бригады. Кухня-лаборатория оснащена всем необходимым оборудованием и приспособлениями для обработки пищевых продуктов. В обеденной зоне расположены обеденные столы и зеленый уголок, который создает уют и располагающую обстановку для приёма пищи, и проведения праздников.

В оборудование общего назначения, имеющееся в кабинете кулинарии, входят: холодильник, микроволновая печь, шкафы с чайной и столовой посудой.

**Учебно-методическое обеспечение программы по разделу «Кулинария»:**

Таблицы: «Консервирование», «Приготовление первых блюд», «Холодные блюда», «Выпечка», «Приготовление вторых блюд из мяса».

Инструкционные карты по приготовлению блюд:

5 класс – по разделу программы;

6 класс – по разделу программы;

7 класс – по разделу программы.

Контрольные задания (в тестовой форме).

Кассеты, диски кулинарных рецептов, украшений праздничного стола.

Карточки инструктажа по технике безопасности и санитарной гигиены.

**Разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома»** также являются основными разделами в предмете «Технология». Знакомство и работа по этим разделам проходит в кабинете обработка ткани. Кабинет разделен на 2 функциональные зоны: рабочее место учителя, рабочие места обучающихся индивидуального и коллективного пользования.

Индивидуальные рабочие места обучающихся оборудованы с учетом их возрастных особенностей и располагаются в кабинете таким образом, чтобы свет падал с левой стороны. В кабинете установлено 11 рабочих столов, укомплектованных универсальными швейными машинами «Janome» и «brother» с электрическим приводом.

Рабочие места коллективного пользования. Отдельные столы, на которых установлены: 2 крае обмёточные машины – оверлок, 2 вышивальные машины с программным управлением и компьютер. Вдоль стены расположены шкафы с учебниками, демонстрационным материалом, выставка творческих проектов; тумбы с ящиками для хранения инструментов и приспособлений, катушек с нитками и шпульками; два места для влажно-тепловой обработки швейных изделий (в него входят: утюг с терморегулятором, напольная гладильная доска с подставкой для утюга, кронштейн для поддержания шнура, резиновый коврик). В углу установлена примерочная кабина с трельяжем.

Рабочее место учителя включает: учительский стол, демонстрационный стол, классную - магнитную доску.

**Учебно-методическое обеспечение программы по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома»:**

Для ручной обработки ткани в кабинете имеются инструменты и приспособления: иглы ручные, ножницы, булавки с колечком, наперстки, резцы портновские.

Для конструирования и моделирования швейных изделий предусмотрены выкройки в натуральную величину, а для построения выкройки в масштабе 1:4 линейки закройщика - К. Для снятия мерок обучающиеся используют сантиметровые ленты, где учатся приёмам снятия мерок работая в парах.

Для изучения тем по материаловедению и проведению лабораторных работ в кабинете имеются образцы волокон, лупы текстильные с семикратным увеличением. Инструкционные карты по технологии обработки швейных изделий: 5 кл., 6 кл., 7 кл.

Технология обработки фартука – 5 класс.

Технология обработки поясного изделия – 6 класс.

Технология обработки плечевого изделия с цельнокроеным рукавом – 7 класс.

Пособия по моделированию изделий.

Интерьер дома – образцы оформления интерьера кухни, гостиной, дизайн окон, комнатные растения.

Технология оформления детской одежды.

Папки с декоративно – прикладным творчеством (лоскутное шитье, вышивка, вязание, роспись по ткани, виды орнаментов, кружево, имитация кружев).

Образцы творческих проектных работ обучающихся.

Диски с презентациями, образцами вышивок, традиционными праздниками, головными уборами, национальными костюмами.

Материалы, способствующие профессиональной ориентации обучающихся.

Контрольные задания (тесты). Карточки инструктажа по технике безопасности в кабинете обработки ткани.

**Учебно-методическое обеспечение программы учебного предмета «Технология».**

**Используемые учебники:**

**5 класс**

Технология. Обслуживающий труд. 5 кл.:

учебник для общеобразовательных учреждений /О. А. Кожина, Е. Н, Кудакова, С. Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2012. – 254 с, ил.

**6 класс.**

Технология. Обслуживающий труд. 6 кл.:

учебник для общеобразовательных учреждений /О. А. Кожина, Е. Н, Кудакова, С. Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2013. – 287 с, ил.

**7 класс.**

Технология. Обслуживающий труд. 7 кл.:

учебник для общеобразовательных учреждений /Н. В. Синица, О. В. Табурчак, О. А. Кожина и др.; Под ред. В. Д. Симоненко - 3 изд. перер. – М.: Вентана – Граф, 2011. – 176 с.: ил.

**8 класс.**

Технология. Обслуживающий труд. 8 кл.:

учебник для общеобразовательных учреждений /О. А. Кожина, Е. Н, Кудакова, Н. Б. Рыкова и др. – М.: Дрофа, 2011. – 222 с, ил.

**Дополнительная литература для обучающихся.**

1. Андреева А. Ю. Русский народный костюм. Путешествие с севера на юг. Санкт-Петербург «Паритет». 2005г. – 256 с.
2. Баришова М. Узоры вышивки крестом. Братислава. Издательство РПД «Праца». 1984г.
3. Бисер в вышивке. М.: Издательство «Ниола-Пресс». 2008г. 96 с.
4. Буровик К. А. Родословная вещей. 2-е издание. М.: Издательство «Знание» 1991г. - 58 с.
5. Вешкина О. Декупаж. Креативная техника для хобби и творчества. М.: «Эскмо» 2008 г. 240 с.
6. Гильман Р. А. Художественная роспись ткани. М.: Владос. 2005 г. – 58 с.
7. Горожанина С. В., Зайцева Л. М. Русский народный свадебный костюм. М.: «Культура и традиции». 2003г. – 305 с.
8. Гусакова М. А. Аппликация. М.: «Просвещение» 1982г. 150 с.
9. Даль В. И. Иллюстрированный толковый словарь русского языка, современное написание. М.: «АСТ. Астрель. Хранитель». 2006г. – 650 с.
10. Дацковский С. Б. Растения и косметика. Пермь. Издательство «Урал-Песс» 1995г.- 98 с.
11. Ерзенкова Н. В., Ефеменко Р.М. Обновление одежды. – Минск, «Полымя» 1988 г. – 190 с.
12. Жданова А. С., Островская М. Д. Календарь народных примет, обычаев и обрядов. М.: «Мир книги». 2008г. – 224 с.
13. Журналы мод, по рукоделию.
14. Закржевская Е. Д., Марсаль С. В. 110 увлекательных поделок из пуговиц. Ростов – на – Дону «Феникс» 2006г.- 205 с.
15. Изысканная вышивка гладью. Издательский дом «Ниола 21-й век» 2006г. – 205 с.
16. К. Лителло. Аппликация. Техника и искусство. М.: Издательство «Эксмо». 2003г.- 185 с.
17. Кожохина С. К. Батик. Все о картинках на ткани. Ярославль. Академия развития.2006 г.159 с.
18. Костикова И. Ю. Школа лоскутной техники. М.: «Культура и традиции». 1997г. 105 с.
19. Кудряшова Т. Украшения для интерьера в технике «ТЕРРА». М.: «Эксмо». 2008г. – 175 с.
20. Ляукина М. Бисер. Техника. Приемы. Изделия. М.: «АСТ. Пресс книга». 2001г. - 90 с.
21. Максимова М. Кузьмина М. Лоскутики. М.: Издательство. «Эскимо-Пресс». 1998г. – 280 с.
22. Мег Эвершед. Объёмная вышивка крестом. Сувениры. Игрушки. Подарки. М.: Издательская группа «КОНТЕНТ». 2008г. – 112 с.
23. Наниашвили И. Н., Соцкова А. Г. Иконы. Рушники. Картины. Вышивка нитью и бисером. Харьков: Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга».2009г.- 94 с.
24. Основы моделирования, кройки и шитья. М.: Издательство «Сталкер» 2005г. – 287 с.
25. Полянский В. И. Композиция в художественных ремёслах. Екатеринбург. Издательство «Сократ». 1999 г. - 204 с.
26. Ракитина И. В., Кнушевицкая Н. А. Головные уборы. Какие они? М.: 2006 г. – 204 с.
27. Селиванова Т. А. Изделия из кожи. М.: Издательский дом МСП. 2005 г. – 100 с.
28. Таран Р. Ф. Лоскутная фантазия. Художественная аппликация. М.: Издательство «АСТ» 2007г. - 207 с.
29. Терещенко А. В. История культуры русского народа. М.: «Эксмо» 2007г. – 736 с.
30. Тина Арранкоски. Изделия из бумажных верёвочек. Цветы. Гирлянды. Аксессуары. М.: Издательство «Ниола-Пресс.2007г. – 160 с.
31. Уют в вашем доме. Шторы. М.: Издательство «Внешсигма». 2000г – 304 с.
32. Хелен Пирс. Объёмная вышивка. М.: Издательский дом. «Ниола 21-й век» 2000г.–112 с.
33. Хессайон Д. Г. Всё о комнатных растениях. М.: Издательство «Кладезь». 1996г. - 206 с.
34. Хромова С. Гобелены. М.: Профиздат. 2008 г. – 112 с.
35. ШирлиЭшер, Джейн Бейтмен. Фелтинг. Стильные поделки и аксессуары из не пряденой шерсти. М.: Издательская группа «КОНТЕНТ». 2007г. 118 с.

**Литература для учителя**

1. Александрова А.Г., Капустина Н.В.Изобразительное искусство и художественный труд. – Волгоград: Учитель,2004
2. Государственные образовательные стандарты
3. Комиссаржевский Ф. История костюма. – М.: Современный литератор,1999. – 309 с.
4. Матяш Н.В. Проектная деятельность младших школьников. –М.: Вентана–Граф,2004. – 112 с.
5. Меренков А. В. Самоопределение в сфере образования и профессиональной деятельности. Программа для 5-7 классов. Екатеринбург. Центр «Учебная книга». 2006 г. – 105 с.
6. Морозова Л.Н. Технология 5 -11 класс. Проектная деятельность обучающихся. – Волгоград: Учитель,2007. – 204 с.
7. Неретина Л.В. Конспекты уроков по изобразительному искусству, мифологии и фольклору. – М.ВЛАДОС,2004. –200 с.
8. Образование человека: от личностного успеха к гражданскому обществу – материалы областных педагогических чтений. – Екатеринбург, 2004
9. Павлова М.Б. Метод проектов в технологическом образовании школьников. – М.: Вентана – Граф,2003. – 201 с.
10. Петрова Е. Н. Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс, девочки. М., «5 за знания». 2006 г.-208 с.
11. Пряжников Н. С. Профориентация в школе: игры, упражнения, опросники. 8-11 классы. М., «Вако» 2005 г. – 288 с.
12. Сасова И. Б. Технология: 5-8 классы: М., Вентана-Граф, 2007 г. – 205 с.
13. Сасова И.А. Сборник проектов. – М.: Вентана – Граф,2004. 144с.
14. Симоненко В. Д. Рабочая тетрадь для обучающихся 5 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) М., Издательский центр «Вентана-Граф» 2007 г. - 90 с.
15. Симоненко В. Д. Рабочая тетрадь для обучающихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) М., Издательский центр «Вентана-Граф» 2007 г. – 90 с.
16. Симоненко В. Д., Хотунцев Ю. Л. Программы общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение 1-4, 5-11 классы. М., Издательство «Просвещение» 2006 г. -239 с.
17. Симоненко В.Д. Сборник творческих проектов, обучающихся – Волгоград: Учитель,2005. – 272 с.
18. Соколова В. А. Тематическое и поурочное планирование по программе трудового обучения девочек в 5-9 классах. М., Дрофа. 2007 г. – 235 с.
19. Степанова Е. Н. Педагогический контроль в процессе воспитания. Методические рекомендации. М., «Сфера». 2006 г. – 256 с.
20. Школа и производство \ Журналы №4 – 8\2007 г. №1 – 4\2008 г.

**Учебное электронное издание**

**Методические рекомендации преподавателям по учебному предмету**

**«Технология»**

Учебное электронное издание «Технология» входит в серию «Библиотека электронных наглядных пособий» и предназначено для применения в учебном процессе учреждениями образования Российской Федерации, а также для самостоятельного использования учащимися дома, в библиотеке, медиа центре и т.д.

Издание подготовлено в соответствии с проектом Федерального компонента Государственного Стандарта общего образования по Технологии.

Электронное издание является органической частью комплекса средств обучения, разработанных для образовательной области Технология, учебники, таблицы, видео фильмы, слайды, транспаранты и т.д.

Программа курса «Технология» основывается на изучении школьниками основ политехнических знаний и приобретении умений по элементам техники, технологий, материаловедения, информационных технологий в их интеграции с декоративно-прикладным искусством.

**Основными целями учебного предмета «Технология» являются:**

* приобретение школьниками технологических знаний, выработка умений осваивать разнообразные способы и средства преобразования материалов, использовать энергию и информацию;
* развитие творческих способностей обучающихся на основе их природных задатков в процессе разнообразной практической деятельности;
* создание условий для творческого решения школьниками практических задач, с которыми они могут встретиться в различных сферах своей деятельности, включая ведение домашнего хозяйства и проведение досуга;
* способствовать становлению у обучающихся активной гуманистической природосообразной жизненной позиции, ответственности за результаты своего труда, усвоению современной технологической культуры, воспитанию трудолюбия и культуры труда.

Содержание обучения в образовательной области «Технология» предусматривает обязательное изучение школьниками наиболее распространенных технологий и способов труда.

Обучение обучающихся в образовательной области «Технология» строится на основе конкретных технологических процессов. Независимо от выбранных технологий во взаимосвязи с ними должно осваиваться общетрудовое содержание обучения по следующим сквозным тематическим линиям:

* культура и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование информации;
* творческая проектная деятельность;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* история развития технологии и техники.

Решить поставленные перед образовательной областью «Технология» задачи в рамках традиционных методик преподавания достаточно сложно. Вместе с развитием содержания образования развиваются и методики преподавания. Одной из наиболее перспективных методик является применение в учебном процессе информационных компьютерных технологий. Они позволяют обогатить учебный процесс иллюстративным и справочным материалом, значительно расширяют зрительный ряд предъявляемой информации.

Данное электронное издание создано для учителя «Технологии» и ориентировано на содержание предмета, заложенное в действующий проект стандарта образования. Издание содержит дополнительную и расширяющую информацию к учебникам и учебным пособиям по предмету.

По своему назначению электронное издание многофункционально. Учитель получает обширный материал для подготовки к занятиям. Это особенно важно для школ, территориально удаленных от крупных культурных и образовательных центров страны. При наличии в школе соответствующих аппаратных средств учитель может организовать на занятиях широкую демонстрацию учебного материала.

Следует иметь ввиду, что между отдельными темами, разделами, и фрагментами нет логической взаимосвязи. Содержание диска представляет собой обширную базу данных, которая может быть использована учителем при построении различных методик проведения занятий. Кроме того, структурная организация диска позволяет учителю постоянно дополнять имеющиеся разделы собственными иллюстративными и справочными материалами.

Учебные материалы с учетом школьной программы структурированы по следующим разделам:

1. **Обработка дерева**

1.1. Древесные материалы

1.1.1. Натуральная древесина

1.1.2. Искусственные древесные материалы

1.1.3. Дефекты в древесных материалах

1.2. Инструменты для обработки древесины

1.2.1. Верстаки

1.2.2. Маркировочные, измерительные инструменты, приспособления

1.2.3. Режущие и профилирующие инструменты

1.2.4. Механизмы и инструменты для сверления отверстий

1.2.5. Инструменты и детали для крепежа

1.2.6. Инструменты для отделки деталей и изделий из древесины

1.2.7. Электрифицированные инструменты.

1.2.8. Технологические машины

1.3. Технологии обработки древесных материалов

1.3.1. Работы с ручными механическими инструментами

1.3.2. Работа с электрифицированными инструментами и на станках

1.3.3. Соединение деталей.

1.3.4. Отделка деталей и изделий

1.4. Художественная обработка дерева

1.4.1. Резьба

1.4.2. Роспись

1.4.3. Точение

1.4.4. Инкрустация

**2. Обработка металлов**

2.1. Инструменты для обработки металла

2.1.1. Измерительные и разметочные инструменты

2.1.2. Инструменты для резки металла

2.1.3. Инструменты, элементы крепежа и материалы для соединения деталей

2.1.4. Металлорежущие станки

2.2. Технологии обработки металлов.

2.2.1. Ручное резание и опиливание

2.2.2. Обработка давлением

2.2.3. Сверление, точение, фрезерование, строгание, шлифование.

2.2.4. Механическое соединение деталей.

2.2.5. Пайка и сварка.

2.2.6. Термическая обработка.

2.3. Машиноведение

2.4.1. Основные виды механизмов

2.4.2. Технологические машины

2.4. Художественная обработка металлов

2.5.1. Чеканка

2.5.2. Дифовка (выколотка)

2.5.3. Электрохимическая обработка

2.5.4. Просечка металлов

2.5.5. Ковка, литье

**3. Кулинария**

3.1. Основы рационального питания

3.1.1. Физиология питания

3.1.2. Пищевая ценность продуктов

3.2. Обработка пищевых продуктов

3.2.1. Механическая обработка

3.2.2. Тепловая обработка

3.3. Технология приготовления

3.3.1. Первые блюда

3.3.2. Закуски

3.3.3. Вторые блюда

3.3.4. Напитки

3.3.5. Изделия из теста

3.3.6. Оформление блюд

3.4. Сервировка стола и этикет

3.4.1. Сервировка стола

3.4.2. Этикет

**4. Работа с текстильными и поделочными материалами**

4.1. материаловедение

4.1.1. Происхождение волокон

4.1.2. Производство тканей

4.1.3. Виды переплетений

4.1.4. Отделочные, прокладочные, утепляющие материалы

4.2. Машиноведение

4.2.1. История швейной машины

4.2.2. Швейная машина

4.3. Конструирование и моделирование одежды

4.3.1. История костюма

4.3.2. Системы конструирования

4.3.3. Моделирование

4.4. Технология изготовления швейных изделий

4.4.1. Стежки, строчки, швы

4.4.2. Машинные швы

4.4.3. Влажно-тепловая обработка

4.4.4. Технология обработки швейных изделий

4.5. Рукоделие

4.5.1. Вышивка

4.5.2. Вязание

4.5.3. Плетение

4.5.4. Роспись по ткани

4.5.5. Работа с мехом и кожей

4.5.6. Лоскутное шитье

**5. Технологии ведения дома**

5.1. Интерьер

5.1.1. История интерьера

5.1.2. Основные элементы

5.1.3. Цвет и свет

5.1.4. Состав и Функциональное назначение

5.2. Ремонтно-строительные работы

5.2.1. Подготовка к ремонту стен, потолков, деревянных и металлических поверхностей

5.2.2. Окраска стен, потолков, дверей и оконных рам

5.2.3. Отделка стен и потолков обоями

5.2.4. Укладка напольных виниловых и ковровых покрытий

.2.5. Укладка плитки

5.3. Санитарно-технические работы

5.3.1. Схема и состав систем водоснабжения и канализации

5.3.2. Инструменты, приспособления и детали для ремонта

5.3.3. Технологии ремонта водоснабжения и канализации.

**6. Электротехника**

6.1. Электрическая цепь

6.1.1. Условные графические обозначения

6.1.2. Схемы электрических цепей осветительных электроустановок

6.2. Электромонтажные работы

6.2.1. Инструменты для электромонтажных работ

6.2.2. Элементы электрической цепи жилого помещения

6.2.3. Технологии монтажа и ремонта элементов квартирной электрической цепи

6.3. Химические источники и электрические машины

6.3.1. Аккумуляторы

6.3.2. Генераторы

6.3.3. Электрические двигатели

6.4. Электронные устройства

6.4.1. Схемы простых электронных устройств

6.4.2. Бытовая техника

Базу данных электронного издания составляют информационные материалы, позволяющие проиллюстрировать каждую тему указанных разделов.

Исходными материалами для наполнения базы данных являются изображения и схемы инструментов, станков, видов трудовой деятельности, произведения декоративно - прикладного искусства, видео фрагменты, иллюстрирующие разные виды работ, анимация производственных процессов.

Каждый объект базы данных мультимедиа каталога атрибутируется не только по таким характеристикам как название, автор, время создания. Оно «привязано» к конкретным темам курса учебной программы. Один и тот же объект мультимедиа каталога может быть использован учителем как наглядный материал при объяснении разных тем.

Содержание библиотеки электронных наглядных пособий имеет достаточное количество информационных объектов применительно к каждой теме учебного курса, чтобы преподаватель, ведущий занятия по любой из них, мог найти необходимый иллюстративный материал.

Кроме того, создан набор готовых наглядных пособий (лекций) по темам учебного курса, который преподаватель может использовать на уроках, беря за основу сопроводительного материала прилагаемые методические рекомендации или сообразуясь с собственным опытом преподавания. Такие пособия (лекции) включают заранее подготовленные, расположенные в определенном, методически обоснованном, порядке информационные объекты мультимедиа каталога.

Имеется возможность копирования текста или другой иллюстрации с компакт-диска для дальнейшей распечатки для использования распечатанного материала в качестве раздаточного на уроке.

Для корректной работы электронного издания необходим компьютер, удовлетворяющий следующим требованиям:

Процессор Pentium 450;

оперативная память 64 Мб;

видеоадаптер с видеопамятью не менее 8 Мб;

монитор с разрешением 800х600 пикселов, 16-bit цветности;

привод для компакт-дисков CD-ROM не менее 12;

операционная система Windows 2000.

Основная задача интерфейса электронного издания – обеспечить пользователю комфортную среду для активной творческой работы.

Поскольку одной из целей электронного издания является предоставление учителю материалов по курсу «Технология» для подготовки наглядных материалов к уроку, в электронное издание включен каталог с поисково-справочной системой, редактор для подготовки наглядных материалов (лекций), а также программа - реализатор для демонстрации лекций.

1. Мультимедиа каталог - база данных мультимедиа компонентов. Информационные объекты, включенные в библиотеку каталога атрибутируются по: названию, автору, дате создания, разделу, теме и параграфу курса учебной программы, ключевым словам.

2. Редактор – инструмент для самостоятельного создания электронных наглядных пособий (лекций).

3. Лекции – средства для презентации самостоятельно созданных или поставляемых с изданием на диске наборов электронных наглядных пособий.

Кроме того, электронное издание содержит:

словарь терминов;

справочные материалы по персоналиям;

библиографию;

список интернет - ресурсов;

блокнот для работы с текстовой информацией по объектам;

портфель для самостоятельной работы с графическими, видео объектами, интерактивными иллюстрациями;

средства поиска объектов по разнообразным критериям.

Практика применения компакт-дисков (CD-ROM) в учебном процессе показывает, что CD-ROM вносит корректировку в систему приемов, применяемых преподавателем в русле традиционных методик. Это объясняется и несопоставимо большим объемом визуальной и аудиоинформации, предоставляемой CD, интересом современных школьников к мультимедийным технологиям, и возможностью для учителя применять интересные методические приемы, уделять больше внимания развитию творческих способностей обучающихся.

Как может учитель, ведущий соответствующий курс, организовать работу с помощью нового CD-ROM, а? Остановимся на нескольких этапах урока.

**Проведение предварительного контроля знаний, обучающихся в образовательной области «Технология»**

На этом этапе работы чрезвычайно важно соблюсти корректность, то есть не стремиться продемонстрировать обучающимся степень их незнания, а попытаться показать, что те знания, которые они получат в курсе «Технологии», расширят их представления о том, как в течение столетий люди изменяли мир вокруг себя, как происходило развитие техники и технологий в различных сферах деятельности человека.

Учитель может задать, например, такие вопросы:

Из какой части растения получают льняное волокно?

Назовите известные вам виды инкрустаций?

Почему ушко в машинной игле находится около ее острия, а не вблизи тупого конца как в ручной швейной игле?

Трудно рассчитывать на то, что ответы обучающихся будут исчерпывающими. Но именно здесь и можно продемонстрировать одну из важных функций CD-ROM, а – поиск по заданному слову. Для ответа на вопросы учителя один из обучающихся (или поочередно несколько обучающихся) запросят информацию соответственно на слова «лен», «инкрустация», «игла» и т.п. и через несколько секунд получат информацию, достаточную для того, чтобы ответить на вопросы.

Представляется, что такой урок может быть не менее интересным, чем просто рассказ учителя о значении курса «Технология», хотя, конечно, одно не исключает другого.

**Использование электронного издания на традиционном занятии**

Изучение тем курса «Технология» проводится в соответствии с задачами, выдвинутыми программой, и учебным планом. Для выполнения этих задач можно пойти традиционным путем: использовать материалы диска как справочные и иллюстративные при подготовке к очередному занятию, сопровождая рассказ последовательным включением тех или иных изображений, видеосюжетов или интерактивных иллюстраций. Тем более, что с целью экономии времени учителей, в диск включены несколько наборов готовых наглядных материалов по ряду обязательных тем программы:

Виды ткацких переплетений

Рукоделие

Создание театрального костюма

Украшение блюд

Художественная обработка дерева

Художественная обработка металлов

и др.

Раздел диска «Механическая обработка овощей» необходим учащимся начиная с 5-го класса, когда проводятся практические занятия по приготовлению салатов из сырых овощей, вторых блюд из овощей и т.д. Электронное пособие содержит уникальный материал, в котором показаны не только различные способы нарезки овощей (соломкой, брусочками, дольками, спиралькой и др.), но и правильные безопасные приемы выполнения нарезки в динамике с использованием специальных приспособлений.

Такой вариант отличается от демонстрации художественного альбома или включения магнитофона лишь тем, что все материалы собраны компактно в одном месте.

Компакт-диск предоставляет также возможность интерактивных игровых действий учащегося при выполнении самостоятельных упражнений. Примером такого задания является сервировка стола. На экране слева расположен стол, который необходимо сервировать, а справа – посуда и столовые принадлежности. Учащийся должен перенести изображения столовых приборов с помощью «мыши» на стол в требуемую позицию. Если обучающийся «положил» вилку или ложку неправильно, то она вернется на правую сторону экрана. Такая игра занимательна и полезна одновременно.

**Творческое использование материалов, предлагаемых электронным изданием**

Главная методическая особенность настоящего электронного издания - в предоставлении учителям и обучающимся возможности поиска самостоятельных решений, не выходя за рамки программы по «Технологии». База данных мультимедиа каталога электронного издания, в данном случае, является основой для создания преподавателями «собственных» электронных наглядных пособий (с возможностью фильтрации материала по тому или иному параметру) для использования на уроках с помощью программы - реализатора, включенной в диск для осуществления демонстрации самостоятельно подготовленных наглядных пособий.

Представляется, что в том случае, когда учитель использует CD-ROM, он должен поставить перед собой и перед обучающимися дополнительную задачу: обучение поиску информации, а значит приобретения знаний, с помощью CD-ROM а.

Кажется, очевидным, что работа с CD-ROM ом требует меньше затрат времени, а поиск нужной информации осуществляется проще, но, что самое главное, эта информация доступна учителю и обучающемуся независимо от географического положения школы, где они работают и учатся.

И если распределение информации в рамках курса сделано программой, то распределение умений поиска и сбора нужной информации по урокам может сделать сам учитель. Для этого, разумеется, он должен предварительно сам освоить CD-ROM: и по содержанию, и по функциональным возможностям. Необходимо ознакомиться с содержанием диска в полном объеме, чтобы иметь представление о возможностях его использования в учебном процессе. Сделать это можно, руководствуясь инструкцией, находящейся на диске и контекстной подсказкой в каждом интерфейсе издания (кнопка «Помощь»).

По нашему представлению, на первых уроках обучающимся было бы полезно овладеть следующими умениями:

1.Умение из основного интерфейса выйти в тот компонент CD-ROM, а, где может находиться интересующая информация.

2. Умение воспользоваться функцией «Поиск» в том случае, когда отсутствует представление о том, в каком тематическом разделе находится искомая информация.

3.Более сложное умение работать с Редактором, то есть создавать собственные наглядные пособия.

Овладение перечисленными умениями целесообразно на первых занятиях, когда работа с диском проводится в основном учителем или вместе с учителем. Так, например, для того, чтобы новый термин, введенный в рассказ учителя, был воспринят и усвоен, будет лучше, если обучающиеся смогут прочитать его определение на экране. Для этого нужно показать, как в разделе «Справочники», «Словарь терминов» найти нужную информацию.

Конечно, часть обучающихся старших классов, особенно живущих в больших городах, с детства играют в компьютерные игры и пользуются Интернетом. Они владеют компьютером и легко сами справятся с любым CD-ROM ом. Наши рекомендации адресованы преимущественно той школе, тому учителю и, которые только осваивают новые мультимедийные технологии.

Самая интересная и творческая работа, которая возможна с использованием CD -ROM, а это работа в разделах «Редактор» и «База данных». Пользователь получает возможности:

- самостоятельно подбирать экспонаты по избранной теме или проблеме в новую лекцию;

- пополнять мультимедиа каталог новыми экспонатами, в том числе и через Интернет;

- готовить свои комментарии к мультимедиа экспонатам, если предлагаемые кажутся недостаточными или, наоборот, избыточными;

- разрабатывать и сохранять собственные шаблоны для наглядных пособий и контрольных карточек;

- сохранять необходимую информацию, создавая персональные наборы наглядных пособий (лекций) учителей и обучающихся.

Наборы информационных объектов мультимедиа каталога, создаваемые пользователем, называются «Портфели». Каждый пользователь может создать один или несколько «Портфелей». В любой момент содержимое «Портфеля» может быть удалено пользователем.

Поможет преподавателю и «Блокнот», куда пользователь может последовательно помещать текстовые материалы.

Названные возможности работы предполагают использование на уроках элементов исследовательской, аналитической работы обучающихся, когда им предлагаются не готовые формулировки, а материал для анализа.

Простота работы с данным компакт-диском позволяет учителю проводить уроки так называемой открытой методики, когда учитель рассказывает обучающимся, как он готовил урок. Это будет способствовать выработке у обучающихся более сложных умений, связанных не только с поиском информации, но и с ее отбором, фильтрацией и компиляцией. Такое методическое решение будет своеобразной подготовкой обучающихся к выполнению самостоятельных творческих заданий с помощью компакт-диска.

Творческие задания могут выполняться на уроке, дома и в качестве контрольных заданий. Предполагается, что в этих случаях формулировки заданий должны несколько отличаться от формулировок программы, находиться как бы на пересечении тем, ограниченных теми или иными условиями.

Разумеется, первые лекции должны быть очень простыми и составленными из материалов, присутствующих на CD-ROM е. Когда эта процедура будет освоена, то станут возможными и задания на составление более сложных лекций, например, с введением информации из Интернета или других источников.

Возможен и такой вариант, когда составленные дома (или во внеурочное время на школьном компьютере) лекции становятся материалом очередного занятия. Тогда учитель корректирует, при необходимости, материал, собранный обучающимися.

Интересное использование материалов диска возможно и на этапе контроля, как промежуточного, так и итогового. Учитель может приготовить несколько вариантов контрольных заданий или даже индивидуальное задание каждому обучающемуся. Это задания, построенные по принципу занимательной викторины, веселого теста и т.д. Оценка работы обучающегося в этом случае может складываться из двух показателей. Первое – правильность ответа. Второе – умение исправить допущенную ошибку, используя возможности диска. Таким образом, в конце курса учитель сможет проверить не только то, какой содержательный материал был усвоен обучающимися, но и то, какими умениями работы с CD-ROM ом они овладели.

Авторам представляется, что педагогический эффект от творческих заданий, выполненных с помощью компакт-диска, может быть двойным. Во-первых, это приобретение знаний, необходимых каждому современному молодому человеку для полноценного общения в своей среде, а также и в мире взрослых, а во-вторых, усвоение приемов работы с мультимедийным продуктом, обучение поиску нужной информации, умению логически рассуждать и действовать в рамках некоторого данного объема информации.

Рассмотрим пример, как можно воспользоваться информацией электронного диска на занятиях по конструированию одежды. Лучше всего начать занятие с истории данного элемента одежды. Для этого на диске представлены характерные модели одежды 17-20 веков, лучшие образцы костюмов, признанные классическими произведениями декоративно-прикладного искусства. Обучающиеся могут рассмотреть основные особенности стилевых решений одежды, сравнить силуэты, фактуру тканей, крой, цветовое решение, виды отделки одежды разных времен. Это формирует у обучающихся представление о стиле вообще и конкретном временном направлении моды. При конструировании и моделировании одежды и при выполнении творческого проекта эти сведения будут крайне полезны.

От точного измерения фигуры зависит качество изделия. Поэтому очень важно сформировать правильные приемы измерения фигуры человека. На изображении наглядно показано положение сантиметровой ленты. Его можно использовать как учителю во время объяснения нового материала, так и учащимися при проведении практической работы по снятию мерок.

На материалах этого раздела диска можно быстро показать разницу между коническими юбками в зависимости от коэффициента расширения, их отличие от прямых и клиньевых юбок. Демонстрация поэтапного способа построения основы чертежа юбки и брюк с подробным описанием помогут учащимся выполнить эту непростую практическую работу.

Электронный диск окажет учителю неоценимую помощь в эстетическом воспитании обучающихся. В разделах «Художественная обработка дерева», «Художественная обработка металлов», «Рукоделие» учитель найдет большое количество иллюстраций произведений декоративно-прикладного искусства: инкрустация и резьба по дереву, чеканка по металлу, узоры вышивки, прекрасные орнаменты павловопосадских платков и вологодского кружева. Произведениями искусства представлены также история костюма и история интерьера.

Интерьер – это сравнительно новый раздел «Технологии», по которому практически отсутствуют методические материалы. Диск предоставляет учителю обширный материал по истории интерьера, вариантам оформления интерьера кухни, гостиной, детской комнаты, кабинета, спальни, приведены примеры использования в оформлении интерьера комнатных растений, различных светильников, произведений декоративно-прикладного искусства.

Поскольку «Технология» интегрирует в себе знания, полученные обучающимися в других образовательных областях, может быть полезным использование компакт-дисков других школьных предметов, таких как химия, биология, изобразительное искусство и др.

**Технические средства учебной деятельности обучающихся.**

1. Компьютер.
2. Принтер.
3. Мультимедийный проектор.
4. Ноутбук, подключенный к сети интернет.
5. Телевизор.
6. DVD – проигрыватель.
7. Серия «Кулинарный рай»: Русская кухня. / Электронная программа. - М.: «МедиаХауз»,2007.
8. Кулинария и этикет-Букасофт,2007
9. Русская кухня-Медиа Хауз,2007
10. Цифровые образовательные ресурсы с сайтов:
11. http://school-collection.edu.ru/;http://www.it-n.ru; http://www.viki.rdf.ru; proshkolu.ru; Образовательный портал «Азбука.kz» noreply+feedproxy@google.com;"PwPt.ru" noreply@pwpt.ru
12. **Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»**

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

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

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

**Результаты** **по годам обучения:**

**5 класс**

**По завершении учебного года обучающийся:**

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

**6 класс**

**По завершении учебного года обучающийся:**

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

**7 класс**

**По завершении учебного года обучающийся:**

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

**8 класс**

**По завершении учебного года обучающийся:**

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

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

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

**Выпускник научится:**

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

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

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

**Выпускник научится:**

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

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

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

**Выпускник научится:**

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

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

**Виды контроля.**

Входящий, текущий и итоговый контроль, самоконтроль, взаимоконтроль, практические работы

**Формы контроля.**

Устный опрос, тесты, практические работы.

1. **Критерий оценивания**

**Нормы оценок теоретических знаний**

При устном ответе обучающийся должен использовать технический язык, правильно применять и произносить термины.

Отметка «5» ставится, если обучающийся:

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

Отметка «4» ставится, если обучающийся:

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

Отметка «3» ставится, если обучающийся:

* не усвоил существенную часть учебного материала;
* допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
* затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
* не всегда и (или) неполно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «2» ставится, если обучающийся:

* практические не усвоил учебный материал;
* не может изложить его своими словами;
* не может подтвердить ответ конкретными примерами;
* не отвечает на большинство дополнительных вопросов учителя.

**Критерии оценки выполнения практических работ**

Учитель выставляет обучающимся отметки за выполнение практической работы, учитывая результаты наблюдения за процессом их труда, качество изготовленного изделия (детали) и затраты рабочего времени.

Отметка «5» ставится, если обучающийся:

* тщательно спланирован труд и рационально организовано рабочее место;
* правильно выполнялись приемы труда, работа выполнялась самостоятельно и творчески;
* изделие изготовлено с учетом установленных требований;
* полностью соблюдались правила техники безопасности.

Отметка «4» ставится, если обучающийся:

* допущены незначительные недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
* в основном правильно выполняются приемы труда;
* работа выполнялась самостоятельно;
* норма времени выполнена или не выполнена не более чем на 10%;
* изделие изготовлено с незначительными отклонениями;
* полностью соблюдались правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если обучающийся:

* допущены недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
* отдельные приемы труда выполнялись неправильно;
* была продемонстрирована низкая самостоятельность в работе;
* норма времени не выполнена не более чем на 25%;
* изделие изготовлено с нарушением отдельных требований;
* не полностью соблюдались правила техники безопасности.

Отметка «2» ставится, если обучающийся:

* допущены существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
* неправильно выполнялись многие приемы труда;
* самостоятельность в работе практически не проявлена;
* норма времени не выполнена свыше 25%;
* изделие изготовлено со значительными нарушениями требований;
* не соблюдались многие правила техники безопасности.

**Нормы оценки практической работы**

Организация труда.

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно планировался труд, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, но были допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда.

Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было допущено нарушений правил техники безопасности.

Отметка «4» ставится, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушения правил техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, были допущены незначительные нарушения правил техники безопасности.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделий (работы).

Отметка «5» ставится, если изделие выполнено точно по чертежу, все размеры выдержаны, отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставится, если изделие по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставится, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями, качество отделки ниже удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Изделие невозможно использовать даже после доработки.

Норма времени (выработки).

Отметка «5» ставится, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставится, если на выполнение работы затрачено времени, больше установленного по норме 10%.

Отметка «3» ставится, если на выполнение работы затрачено больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

**Критерии оценки выполнения графических заданий и лабораторных работ**

Отметка «5» ставится, если обучающимся:

* творчески планируется выполнение работы;
* самостоятельно и полностью используется знание программного материала;
* правильно и аккуратно выполняется задание;
* умело используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «4» ставится, если обучающимся:

* в целом правильно планируется выполнение работы;
* самостоятельно используется знание программного материала;
* в основном правильно и аккуратно выполняется задание;
* используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «3» ставится, если обучающимся:

* допускаются ошибки при планировании работы;
* самостоятельно не используется значительная часть программного материала;
* допускаются ошибки и неаккуратно выполняется задание;
* справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства используются недостаточно.

Отметка «2» ставится, если обучающимся:

* неправильно спланировано выполнение работы;
* не используется знание программного материала;
* допускаются грубые ошибки и неаккуратно выполняется задание;
* справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства не используются.

**При тестировании** все верные ответы берутся за 100%, тогда отметка выставляется в соответствии с таблицей:

|  |  |
| --- | --- |
| Процент выполнения задания | Отметка |
| 90% и более | отлично |
| 80-90% | хорошо |
| 66-79% | удовлетворительно |
| менее 66% | неудовлетворительно |

1. [↑](#footnote-ref-1)