

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 64» городского округа «Город Лесной»  
Свердловской области

Принято  
на Педагогическом совете  
Протокол от 29.08.2019г. №1



Утверждаю  
Директор МБОУ СОШ № 64  
Е.А. Болдырев  
Приказ от 30.08.2019г. № 74

Рабочая программа  
по учебному предмету  
«Технология»  
5-9 классы  
на 2019-2020 учебный год

Составители  
Сизиков Д.Н.  
Старкова О.А.

Лесной  
2019

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 64» городского округа «Город Лесной»  
Свердловской области

Принято  
на Педагогическом совете  
Протокол от 29.08.2019г. №1



Утверждаю  
Директор МБОУ СОШ № 64  
Е.А. Болдырев  
приказ от 30.08.2019г. № 74

Рабочая программа  
по учебному предмету  
«Технология»  
5-9 классы  
на 2019-2020 учебный год

Составители  
Сизиков Д.Н.  
Старкова О.А.

Лесной  
2019

## **I. Раздел Планируемые результаты освоения учебного предмета**

В соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования Федерального государственного образовательного стандарта данная рабочая программа для 5-8 классов направлена на достижение учащимися личностных, метапредметных и предметных результатов по курсу Технология.

*Личностными* результатами освоения учащимися курса Технологии в основной школе являются:

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

**Метапредметные результаты освоения программы:**

*Личностные универсальные учебные действия*

В рамках **когнитивного компонента** будут сформированы:

- историко-географический образ, включая представление о территории и границах России, её географических особенностях; знание основных исторических событий развития государственности и общества; знание истории и географии края, его достижений и культурных традиций;
- образ социально-политического устройства – представление о государственной организации России, знание государственной символики (герб, флаг, гимн), знание государственных праздников;
- знание положений Конституции РФ, основных прав и обязанностей гражданина, ориентация в правовом пространстве государственно-общественных отношений;
- знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, знание о народах и этнических группах России;
- освоение общекультурного наследия России и общемирового культурного наследия;

- ориентация в системе моральных норм и ценностей и их иерархизация, понимание конвенционального характера морали;
- основы социально-критического мышления, ориентация в особенностях социальных отношений и взаимодействий, установление ценности жизни во всех её проявлениях; знание основных принципов и правил отношения к природе; знание основ здорового образа жизни и здоровые берегающих технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях, взаимосвязи между общественными и политическими событиями;
- экологическое сознание, признание высокой.

В рамках **ценностного и эмоционального компонентов** будут сформированы:

- гражданский патриотизм, любовь к Родине, чувство гордости за свою страну;
- уважение к истории, культурным и историческим памятникам;
- эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности;
- уважение к другим народам России и мира и принятие их, межэтническая толерантность, готовность к равноправному сотрудничеству;
- уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им;
- уважение к ценностям семьи, любовь к природе, признание ценности здоровья, своего и других людей, оптимизм в восприятии мира;
- потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;
- позитивная моральная самооценка и моральные чувства – чувство гордости при следовании моральным нормам, переживание стыда и вины при их нарушении.

В рамках **деятельностного (поведенческого) компонента** будут сформированы:

- готовность и способность к участию в школьном самоуправлении в пределах возрастных компетенций (дежурство в школе и классе, участие в детских и молодёжных общественных организациях, школьных и внешкольных мероприятиях);
- готовность и способность к выполнению норм и требований школьной жизни, прав и обязанностей ученика;
- умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно разрешать конфликты;
- готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых и сверстников в школе, дома, во внеучебных видах деятельности;
- потребность в участии в общественной жизни ближайшего социального окружения, общественно полезной деятельности;
- умение строить жизненные планы с учётом конкретных социально-исторических, политических и экономических условий;
- устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции познавательного мотива;
- готовность к выбору профильного образования.

**Выпускник получит возможность для формирования:**

- *выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;*
- *готовности к самообразованию и самовоспитанию;*
- *адекватной позитивной самооценки и Я-концепции;*
- *компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;*
- *морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учёта позиций участников дилеммы, ориентации на их мотивы и чувства; устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям;*
- *эмпатии как осознанного понимания и сопереживания чувствам других, выражающейся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.*

**Регулятивные универсальные учебные действия**

**Выпускник научится:**

- целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;
- самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
- планировать пути достижения целей;
- устанавливать целевые приоритеты;
- уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
- принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров;
- осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по результату и по способу действия; актуальный контроль на уровне произвольного внимания;
- адекватно самостоятельно оценивать правильность событий и развития процесса выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение, как в конце действия, так и по ходу его реализации;
- основам прогнозирования как предвидения будущих

**Выпускник получит возможность научиться:**

- самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;
- построению жизненных планов во временно2й перспективе;
- при планировании достижения целей самостоятельно, полно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;
- выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;
- основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;
- осуществлять познавательную рефлексию в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;
- адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи;
- адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;
- основам саморегуляции эмоциональных состояний;
- прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.

**Коммуникативные универсальные учебные действия**

**Выпускник научится:**

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;
- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
- задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
- адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание;
- организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;

- осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;
- работать в группе – устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;
- основам коммуникативной рефлексии;
- использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей;
- отображать в речи (описание, объяснение) содержание совершаемых действий как в форме громкой социализированной речи, так и в форме внутренней речи.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- учитывать и координировать отличные от собственной позиции других людей в сотрудничестве;
- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;
- понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы;
- продуктивно разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов; договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;
- брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);
- оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;
- осуществлять коммуникативную рефлексию как осознание оснований собственных действий и действий партнёра;
- в процессе коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию как ориентир для построения действия;
- вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем, участвовать в дискуссии и аргументировать свою позицию, владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
- следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнёрам, внимания к личности другого, адекватного межличностного восприятия, готовности адекватно реагировать на нужды других, в частности оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнёрам в процессе достижения общей цели совместной деятельности;
- устраивать эффективные групповые обсуждения и обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;
- в совместной деятельности чётко формулировать цели группы и позволять её участникам проявлять собственную энергию для достижения этих целей.

**Познавательные универсальные учебные действия**

**Выпускник научится:**

- основам реализации проектно-исследовательской деятельности;
- проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач;
- осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- давать определение понятиям;
- устанавливать причинно-следственные связи;
- осуществлять логическую операцию установления родовидовых отношений, ограничение понятия;
- обобщать понятия – осуществлять логическую операцию перехода от видовых признаков к родовому понятию, от понятия с меньшим объёмом к понятию с большим объёмом;

- осуществлять сравнение, классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;
- строить классификацию на основе дихотомического деления (на основе отрицания);
- строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования;
- основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения;
- структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста, выстраивать последовательность описываемых событий;
- работать с метафорами – понимать переносный смысл выражений, понимать и употреблять обороты речи, построенные на скрытом уподоблении, образном сближении слов.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- основам рефлексивного чтения;
- ставить проблему, аргументировать её актуальность;
- самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;
- выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;
- организовывать исследование с целью проверки гипотез;

**Предметные результаты освоения программы:**

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

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

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

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

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

**Выпускник научится:**

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

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

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

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

**Выпускник научится:**

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы 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 требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
  - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного



продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

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

Выпускник научится:

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

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

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

### **5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

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

### **6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;

- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

## **7 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

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

## **8 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;

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

## II. Содержание учебного предмета

### 5 класс

#### Раздел «Вводное занятие»

Тема. *Правила техники безопасности, пожарной безопасности.*

Цели и задачи курса в текущем учебном году.

Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами. Причины травматизма, виды производственных травм, меры их предупреждения. Способы оказания первой помощи при несчастных случаях (порезах, ожогах, поражении эл. током и т.д.). Меры противопожарной безопасности.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Составление конспекта

Тема. *Санитария и гигиена на кухне (2ч)*

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

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. *Основы рационального питания (2ч)*

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. *Бутерброды и горячие напитки (2ч)*

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

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

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

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление и оформление блюд из круп,

бобовых и макаронных изделий.  
Дегустация блюд. Оценка качества.

*Тема. Технологии обработки овощей и фруктов (4часа)*

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

*Тема. Технология приготовления блюд из яиц (2ч)*

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

*Тема. Технология сервировки стола. Правила этикета (2часа)*

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

**Профессия:** повар

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4ч)**

*Тема. Интерьер кухни, столовой. Оформление интерьера.(4ч)*

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

## **Раздел «Технологии получения, преобразования и использования энергии»**

### *Тема. Бытовые электроинструменты(2ч)*

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

## **Раздел «Технологии создания изделий из текстильных и поделочных материалов» (30ч)**

### *Тема. Ручные швейные работы(2ч)*

Основные теоретические сведения Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками.

**Практическая работа** Изготовление образцов ручных швов.

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

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

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. **Профессии** оператор прядильного производства, ткач.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств ткани из хлопка и льна.

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

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила

использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

#### *Тема. Конструирование и моделирование швейных изделий(6 часа)*

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### *Тема. Технология изготовления швейных изделий(12 ч)*

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ.

Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука.

Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке).

**Профессии** швея, закройщик, портной.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Раскладка выкроек на ткани.

Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

#### **Раздел «Художественные ремёсла. Рукоделие.»(8ч)**



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

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

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

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

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

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

### *Тема. Лоскутное шитьё (4ч)*

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

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности. Проектная деятельность»(10ч)**

### *Тема. Исследовательская и созидательная деятельность*

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

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

Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

### **Практические работы.**

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

### **Варианты творческих проектов:**

«Планирование кухни-столовой»

«Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

«Фартук для работы на кухне»

«Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

## **6 класс**

### **Раздел «Вводное занятие»**

Тема. *Правила техники безопасности, пожарной безопасности.*

Цели и задачи курса в текущем учебном году.

Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами. Причины травматизма, виды производственных травм, меры их предупреждения. Способы оказания первой помощи при несчастных случаях (порезах, ожогах, поражении эл. током. и т.д.). Меры противопожарной безопасности.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Составление конспекта

### **Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (14ч)**

Тема. *Физиология питания. Здоровое питание. (2ч)*

Теоретические сведения. Роль минеральных веществ (минеральных солей, макроэлементов, микроэлементов) в жизнедеятельности организма и содержание их в пищевых продуктах.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Роль минеральных веществ (минеральных солей, макроэлементов, микроэлементов) в жизнедеятельности организма и содержание их в пищевых продуктах.

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

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов. «Разделка солёной рыбы»

«Приготовление супа из рыбных консервов»

Тема. *Технология первичной обработки мяса. (2ч)*

Теоретические сведения. Значение мяса в питании человека. Виды мяса и мясных продуктов. Субпродукты. Признаки доброкачественного мяса. Условия хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Методы определения качества мяса. Посуда для приготовления блюд из мяса и субпродуктов. Мясные консервы. Технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления мясных консервов в домашних условиях. Профессия мастер производства мясной

продукции.

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

Приготовление изделий из рубленого мяса: битки, котлеты, шницели.

*Тема. Технология приготовления блюд из мяса. (2ч)*

Теоретические сведения. Отварное мясо. Технология варки мяса. Жареное мясо. Технология жарки крупного куска мяса. Порционных кусков мяса. Тушение мяса. Технология запекания мяса. Гарниры к мясным блюдам. Подача готовых блюд. Требование к качеству готовых блюд.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление блюд из мяса. Определение качества мясных блюд. Отваривание, припускание, жарка, тушение, запекание мяса.

*Тема. Технология приготовления блюд из птицы. (2ч)*

Теоретические сведения. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Технология разделки птицы. Технология варки птицы. Технология жарки птицы.

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

*Тема. Технология приготовления первых блюд. Заправочные супы. (2ч)*

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

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

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

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

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

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»(4ч)**

*Тема. Интерьер жилого дома(2ч)*

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка – девочки.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

*Тема. Комнатные растения в интерьере (2ч)*

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера,

создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светлюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

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

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

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

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

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

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

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

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

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

**Профессия** художник по костюму.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

*Тема. Технология изготовления швейных изделий(16ч)*

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

## **Раздел «Художественные ремёсла. Рукоделие.»**

*Тема. Вышивание(8ч)*

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»(16)**

### *Тема. Исследовательская и созидательная деятельность*

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

#### **Практические работы.**

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вышивка», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

## **7 класс**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства (6ч)**

#### **Интерьер жилого дома» (4 ч)**

*Тема. Освещение жилого дома. Предметы искусства и коллекции в интерьере. (2ч)*

Основные теоретические сведения

Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом, типы освещения.

*Тема. Гигиена жилища (2ч)*

Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере.

Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение.

#### **Творческий проект «Умный дом»**

Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта «Умный дом» в форме эскиза или презентации.

Подготовка к защите и защита проекта.

#### **«Электротехника» (2ч)**

*Тема. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении(2ч)*

**Лабораторно-практические и практические работы.** Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта «Умный дом» в форме эскиза или презентации.

### **Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (12 ч)**

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

Основные теоретические сведения

Пищевая ценность молока. Значение молока, молочных и кисломолочных продуктов в питании человека. Блюда из молока, молочных и кисломолочных продуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления молочных супов и каш. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканки.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

### Тема. *Изделия из теста (6 ч)*

Основные теоретические сведения

Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста. Виды ароматизаторов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста.

Технология приготовления изделий из пресного слоеного (готового или скороспелого) теста. Виды изделий из слоеного теста.

Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формирования печенья из песочного теста.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из слоеного и песочного теста.

### Тема. *Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (2 ч)*

Основные теоретические сведения

Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность.

Технология приготовления цукатов.

Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей».

Различные сладкие блюда (безе, суфле, желе, мусс, самбук), технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд.

Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление сладких блюд и напитков.

### Тема. *Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)*

Основные теоретические сведения

Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола.

Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов.

Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом.

**Творческий проект «Праздничный сладкий стол»**

Основные теоретические сведения Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчет расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу.

**Практическая работа**

Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». Самооценка и оценка проекта.

Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.

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

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

Основные теоретические сведения Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Определение вида тканей по сырьевому составу.

Ассортимент шерстяных и шелковых тканей.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

### Тема. *Технология машинных работ (4 ч)*

Основные теоретические сведения Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-молнии, для потайного подшивания, лапка для обметывания петель.

Приемы обработки среза изделия косой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытыми срезами, с открытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изготовление образцов машинных швов.

*Тема. Конструирование и моделирование поясной одежды (10 ч)*

Основные теоретические сведения Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбки (прямая, клинневая, коническая). Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Правила снятия мерок для построения чертежа юбки. Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину (по своим меркам).

Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Моделирование юбки расширением к низу, со складками (односторонние складки, двусторонние (встречные) складки).

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Определение индивидуального размера (российский и европейский размерный ряд). Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Снятие мерок и запись результатов измерений.

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

Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.

*Технология изготовления швейных изделий (14 ч)*

Основные теоретические сведения Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изготовление образцов ручных швов.

Изготовление образцов машинных швов. Творческий проект «Праздничный наряд» (16 ч) Основные теоретические сведения Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование.

Организация рабочего места для работ. Последовательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани, раскладка выкроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки.

Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублерина, клеевой прокладки.

Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология притачивания застежки-молнии. Технология обработки боковых срезов, пояса, нижнего среза юбки.

Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Подготовка доклада к защите проекта.

**Лабораторно-практические и практические работы** Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектного изделия. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок, вытачек. Примерка изделия и устранение дефектов. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки (потайными стежками). Влажнотепловая обработка изделия. Контроль, оценка и самооценка качества готового изделия.

Защита проекта.

**Раздел «Художественные ремёсла» (16 ч)**

*Тема. Ручная роспись тканей (4 ч)*

Основные теоретические сведения Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани. Технология



росписи по ткани «холодный батик».

**Лабораторно-практические и практические работы** Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика.

Тема. *Ручные стежки и швы на их основе. Вышивка (8 ч)*

Основные теоретические сведения Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в народном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья.

Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные).

Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер).

Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы).

Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Приемы вышивки лентами.

**Лабораторно-практические и практические работы** Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности. Проектная деятельность».**

Тема. *Творческий проект «Подарок своими руками» (8 ч)*

Основные теоретические сведения

Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта.

Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия.

Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка.

**Лабораторно-практические и практические работы** Выполнение проекта «Подарок своими руками». Защита проекта.

## **8 класс**

### **Раздел «Вводное занятие»**

Тема. *Правила ТБ, пожарной безопасности. Современное производство. Профессиональное образование.*

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства. Экономное ведение домашнего хозяйства. Семейная экономика» (12ч)**

#### **«Электротехника» (6 ч)**

Тема. *«Бытовые электроприборы» (3 ч)*

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения

#### **Лабораторно-практические и практические работы**

Определение по параметрам эл. счетчика допустимо максимально допустимую мощность квартирной электросети.

Пути энергосбережения.

Определение с помощью счетчика, сколько эл энергии удалось сэкономить.

Тема. *Электромонтажные и сборочные технологии (2 ч)*

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы.

#### **Лабораторно-практические и практические работы**

Сборка эл цепи и изготовление пробника

Сборка разветвленной эл цепи.

**Профессии**, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

*Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики (2ч)*

Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека

#### **Лабораторно-практические и практические работы**

Разработка плаката «Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека»

### **«Технологии домашнего хозяйства. Семейная экономика» (6ч)**

*Тема. Способы выявления потребностей семьи (1ч)*

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса.

**Лабораторно-практические и практические работы** Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета

*Тема. Технология построения семейного бюджета (1ч)*

Семейный бюджет. Доходы и расходы семьи. Сбалансированный, избыточный, постоянный. Переменные расходы. Где хранить сбережения.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Как составить семейный бюджет.

*Тема. Технология совершения покупок (1ч)*

Информация о товарах. Сертификация и сертификат. Маркировка. Товарные знаки. Определение и информация товара по штрих коду.

**Лабораторно-практические и практические работы**

*Тема. Способы защиты прав потребителей (1ч)*

**Лабораторно-практические и практические работы.** Исследование сертификата соответствия и штрихового кода.

*Тема. Экология жилища. Инженерные коммуникации в доме (1ч)*

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

**Лабораторно-практические и практические работы** Современные системы фильтрации воды.

*Тема. Водоснабжение и канализация в доме (1 ч)*

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. **Лабораторно-практические и практические работы**

Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод

## **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (2ч)**

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

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника

**Лабораторно-практические и практические работы** Уровни квалификации и уровни образования.

Тема. *Профессиональное образование и профессиональная карьера (1ч)*

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования.

**Лабораторно-практические и практические работы** Здоровье и выбор профессии

## **Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»**

Тема. *Швейные материалы. Ассортимент тканей. Свойства текстильных материалов (1ч)*

Ткани из смесовых волокон, их эксплуатационные свойства. Сравнительная характеристика тканей из натуральных, химических и смесовых волокон. Трикотажное полотно. Его виды и свойства.

Использование трикотажного полотна в швейных изделиях. Свойства тканей со специальными покрытиями и пропитками. Нетканые материалы.

Ассортимент тканей из смесовых волокон на современном рынке, сведения о новых отделочных материалах для изготовления одежды.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение свойств тканей.

Тема. *Специальные швейные машины. ТБ.(1ч)*

Общие сведения о спец. шв. машинах. Их назначение и классификация. Краеобмёточные шв. машины. Общие устройства и принцип работы.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение назначения специализированных швейных машин, виды съёмных механизмов и приспособлений.

Тема. *Украшающие машинные швы (1ч)*

Назначение украшающих швов. Конструкция зацепов и складок, буфов и кантов и технология выполнения.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Выполнение украшающих машинных швов.

## **«Конструирование и моделирование изделий» (4ч)**

Тема. *Классификация одежды.(1ч)*

Виды одежды, ее классификация. Требования к одежде. Стиль в одежде. Направление моды. Народный костюм. Мерки, необходимые для построения основы платья

**Лабораторно-практические и практические работы.** Снятие мерок

Тема. *Построение чертежа основы платья. (1ч)*

Последовательность построения чертежа. Чтение чертежа. Конструкции рукавов: втачной, реглан, цельнокроеный. Виды воротников, рукавов.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Построение чертежа плечевого изделия в М 1:4

Тема. *Моделирование плечевого изделия.(1ч)*

Приемы разработки фасонов платья, перенос вытачки.

**Профессия** художник-модельер.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Моделирование плечевого изделия. Перенос вытачки.

Тема. *Изготовление выкройки изделия. (1ч)*

Приемы снятия выкройки с журналов мод, условные обозначения на выкройках, линии, срезы, контрольные знаки. Определение размера по журналам.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изготовление выкройки

#### «Технология изготовления швейных изделий»

Тема. *Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки. Раскрой изделия. (1ч)* Технология подготовки ткани к раскрою. Ширина ткани. Особенности раскладки в клетку и полосу. Особенности раскроя сыпучих тканей. Приёмы раскроя.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Раскрой изделия.

Тема. *Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка изделия к примерке. (1ч)*

Технология подготовки деталей кроя к обработке. Контурные и контрольные линии. Подготовка изделия к примерке. Технология смётывания. Требования к качеству смётки

**Лабораторно-практические и практические работы.** Смётывание изделия.

Тема. *Проведение примерки, обработка изделия после примерки. (1ч)*

Последовательность проведения примерки. Виды дефектов. Способы их устранения.

**Профессия** закройщик.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Проведение примерки.

Тема. *Способы вметывания воротников. Вметывание и втачивание воротников (1ч)*

Технология вметывания воротников. Цельнокроеные и втачные воротники. Технология обработки.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Вметывание и втачивание воротников

Тема. *Способы вметывания рукавов. Вметывание и втачивание рукавов. Соединение деталей изделия (1ч)*

**Лабораторно-практические и практические работы.** Технология вметывания рукавов в открытую и закрытую пройму. Втачивание рукавов. Соединение деталей изделия.

Тема. *Виды застёжек. Обработка застёжек (1ч)*

Виды застёжек. Способы обработки застёжек. Обработка сквозной застёжки.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Тема. *Способы обработки нижнего среза рукавов, низа изделия. (1ч)*

**Лабораторно-практические и практические работы.** Способы обработки нижнего среза рукавов. Технология обработки нижнего среза рукавов. Способы обработки нижнего среза изделия. Выбор способов. Технология обработки

Тема. *Окончательная отделка и ВТО изделия. (1ч)*

**Лабораторно-практические и практические работы.** ВТО. Требования к качеству готового изделия. Контроль качества.

#### Раздел «Художественное ремесло. Рукоделие»

Тема. *«Художественное творчество и народные ремесла. Белая гладь, художественная гладь, двухсторонняя гладь.»*(1ч)

Виды народного творчества, их история. Художественная гладь. Эффект светотени. Редкая гладь. Двухсторонняя гладь без настила, с настилом. Гладь враскол. Технология выполнения. Подбор рисунков для вышивки. Способы перевода рисунка. Требования к ткани для вышивки. Вышивание с пальцами и без них. Требования к ниткам для вышивки. Цветовые сочетания. Технический рисунок глади. Закрепление нити. Требования к вышивке. Выбор ткани. Расчет ткани. Подготовка ткани для вышивки. Подбор рисунка для вышивки. Выполнение технического рисунка.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Подбор рисунка для вышивки. Выполнение технического рисунка.

Тема. *«Технология выполнения шелковыми ленточками.»*(1ч)

Технология выполнения. Подбор рисунков для вышивки. Способы перевода рисунка. Требования к ткани для вышивки. Вышивание с пальцами и без них. Требования к ниткам для вышивки. Цветовые сочетания. Технический рисунок глади. Закрепление нити. Требования к вышивке. Выбор ткани. Расчет ткани. Подготовка ткани для вышивки. Подбор рисунка для вышивки.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Выполнение творческой работы лентами.

Тема. *«Оформление творческих работ в технике гладь, вышивка шелковыми лентами»*(2ч)

**Лабораторно-практические и практические работы.** Оформление творческих работ в технике гладь, вышивка шелковыми лентами. Способы оформления творческих работ. Паспарту. Использование нетканых синтетических материалов (флизелин).

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (1 ч)**

Тема. *«Исследовательская и созидательная деятельность»* (1 ч)

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Обоснование темы проекта, документация, готовое изделие.

## Тематическое планирование курса «Технология»

### 5 класс

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Форма деятельности	Виды и формы контроля
1	Вводное занятие. Творческая проектная деятельность. Правила СГТ и ТБ.	2	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.	Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов
2	<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</b>	<b>4</b>		
2.1	Интерьер кухни, столовой. Оформление интерьера.	2	Знакомиться с эргономическим и, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов	Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради
3	<b>«Электротехника»</b>			
3.1	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне.	2	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника	Самоконтроль и самооценка собственной деятельности и результата
4	<b>Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов».</b>	<b>16</b>		
4.1	Санитарно-гигиенические требования. Безопасные приёмы работы на кухне. Питание как физиологическая потребность. Пищевые отравления.	2	Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню.	Самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям.
4.2	Виды бутербродов. Технология приготовления	2	Выполнять, составление технологической карты изготовления бутербродов. Готовить и оформлять	Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых

	бутербродов. Виды горячих напитков.		бутерброды. Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.	заданий.
4.3	Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека.	2	Выполнять приготовление из круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека: гарниров, каш, самостоятельных блюд. Составление технологической карты приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Учесть необходимость и разнообразие применяемых продуктов.	Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий.
4.4	Пищевая ценность овощей и фруктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов.	2	Приготовление салата из сырых овощей (или фруктов). Изучение способов нарезки и технологии украшения и подачи готового изделия порционно и в салатник	Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий.
4.5	Блюда из овощей и фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей.	2	Приготовление блюда из варёных овощей. Составление технологической карты приготовления блюда из варёных овощей	Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий.
4.6	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии.	2	Определение свежести яиц. Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам	Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий.
4.7	Сервировка стола к завтраку. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола.	2	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости». Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»	Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Контроль: тестирование, выполнение разноуровневых заданий
5	<b>Раздел «Создание изделий из текстильных</b>	<b>32</b>		

	<b>материалов».</b>			
5.1	Классификация текстильных волокон. Изготовление нитей и тканей.	2	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Выполнение лаб.раб «Определение направления долевой нити в ткани», Лаб.р. «Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани», Лаб.р.№4 «Сравнительный анализ прочности окраски в ткани»	Контроль усвоения знаний. Самооценка учащихся по предложенным критериям
5.2	Общие свойства текстильных материалов.	2	Выполнение лаб. раб. «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Знакомиться с <b>профессиями</b> оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований.	Контроль выполнения практической работы
5.3	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом.	2	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.	Контроль учителя. Взаимоконтроль.
5.4	Назначение и правила использования регулирующих механизмов.	2	Выполнять машинную строчку с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда	Самооценка по предложенным критериям. Контроль качества выполнения практической работы.
5.5	Машинные швы.	2	Выполнять машинную строчку с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Овладевать безопасными приёмами труда	Самооценка по предложенным критериям. Контроль качества выполнения практической работы.
5.6	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры.	2	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку.	Взаимоконтроль. Контроль учителя
5.7	Особенности построения выкройки фартука.	2	Построение выкройки в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую	Взаимоконтроль. Контроль учителя



			выкройку.	
5.8	Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ.	2	Изготовление образцов ручных работ. Выполнение образцов обмётывания, шва вподгибку с открытым и с закрытым срезом, стачного шва вразутюжку и стачного шва взаутюжку с соблюдением правил техники безопасности	Самоконтроль по предложенным критериям, сравнение с эталонным образцом, текущая коррекция
5.9	Правила выполнения влажно-тепловых работ.	2	Проведение влажно-тепловых работ. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание	Контроль учителя. Самоконтроль качества готового образца путём сравнения с эталонным образцом
5.10	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани.	2	Раскрой швейного изделия. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя	Контроль моделирования
5.11	Технология изготовления швейных изделий.	2	Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий. Знакомиться с профессиями закройщик и портной	Контроль и самоконтроль по предложенным критериям
5.12	Обработка накладных карманов.	2	Выполнение «Обработка проектного изделия» выполнение обработки накладного кармана, обработки бокового и нижнего срезов фартука.	Контроль и самоконтроль по представленным критериям.
5.13	Обработка нижней части фартука.	2	Обработка накладного кармана, обработки бокового и нижнего срезов фартука	Контроль и самоконтроль по представленным критериям
5.14	Обработка верхнего среза фартука.	2	Выполнение обработки верхнего среза фартука.	Контроль и самоконтроль по представленным критериям
5.15	Обработка пояса.	2	Выполнение Обработка пояса – завязки и пояса. Окончательная обработка швейного изделия. Выполнение примерки проектного изделия, устранение недочётов, окончательная обработка швейного изделия	Контроль и самоконтроль по представленным критериям
5.16	Окончательная обработка фартука.	2	Окончательная обработка швейного изделия. Выполнение примерки проектного изделия, устранение недочётов, окончательная обработка швейного изделия	Контроль и самоконтроль по представленным критериям.
6	<b>Раздел «Художественные ремёсла»</b>	<b>8</b>		
6.1	Традиционные и современные виды	1	Определение проблемной ситуации, выполнение исследования с поиском информации в различных	Анализ рассмотренных идей. Выбор лучшей. Самоконтроль и

	декоративно-прикладного искусства.		источниках, анализ первоначальных идей, выдвижение требований к проектному изделию, выбор лучшей идеи.	взаимоконтроль.
6.2	Правила, приёмы и средства композиции.	1	Виды, правила и средства композиции. Составление плана реализации проекта. Выполнение эскизов стилизованных изображений. Виды, символика, цветовые сочетания в орнаменте. Выполнение орнаментальной композиции	Контроль и самоконтроль. Выполнение разноуровневых заданий.
6.3	Понятие орнамента. Цветовые сочетания в орнаменте.	2	Выполнение эскизов стилизованных изображений. Виды, символика, цветовые сочетания в орнаменте. Выполнение орнаментальной композиции для изделия	Контроль и самоконтроль. Выполнение разноуровневых заданий
6.4	Возможности лоскутной пластики.	2	Изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей. Выполнение соединения деталей кроя разными способами. Подбор оптимального для создания проектного изделия	Контроль и самоконтроль.
6.5	Технология изготовления лоскутного изделия Аппликация и стёжка в лоскутном шитье.	2	Символика народных узоров в технике лоскутного шитья. Создание цветовых и графических композиций. Подбор тканей для лоскутного изделия с учётом фактуры, качества окраски, направления долевой нити.	Контроль готового эскиза. Самоконтроль по предложенному образцу
7	<b>Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности»</b>	<b>10</b>		
7.1	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.	2	Определение проблемной ситуации, выполнение исследования с поиском информации в различных источниках, анализ первоначальных идей, выдвижение требований к проектному изделию, выбор лучшей идеи	Анализ рассмотренных идей. Выбор лучшей. самоконтроль и взаимоконтроль.
7.2	Этапы выполнения проекта. Выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия. Технологический этап проекта. Заключительный этап проекта	2	Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Изготавливать проектное изделие в соответствии с выбранной техникой и планом действия	Контроль, оценка и самооценка качества по представленным критериям

7.3	Как защитить творческий проект. Создание портфолио «Мои успехи в освоении технологии. 5 класс».	2	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.	Выступление защита проекта. Оценка и самооценка качества по представленным критериям.
7.4	Технология изготовления изделия. Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы. Окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Окончательный контроль готового изделия.	2	Разработать технологическую карту Технология изготовления изделия с соблюдением правил безопасной работы. Выполнить окончательный контроль готового изделия. Произвести окончательный контроль готового изделия.	Выступление защита проекта. Оценка и самооценка качества по представленным критериям.
7.5	Выполнение рекламного проспекта изделия. Защита проекта.	2	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.	Выступление защита проекта. Оценка и самооценка качества по представленным критериям.

### 6 класс

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Форма деятельности	Виды и формы контроля
1	Вводное занятие. Правила СГТ и ТБ. Творческая проектная деятельность	2	Осваивать безопасные приёмы труда. Анализировать санитарно гигиенические требования в быту и на производстве. Составить предполагаемый проект творческой деятельности на учебный год.	взаимоконтроль
2	<b>Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов»</b>	<b>14</b>		
2.1	Физиология питания. Здоровое питание.	2	Находить и предъявлять информацию о составе продуктов, необходимых для правильного питания человека. Анализировать питательную ценность определенных продуктов, определять количество и состав продуктов (пользуясь таблицами примерной пищевой ценности продукта), обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.	Работа в парах. взаимоконтроль

2.2	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2	<p>Определять свежесть рыбы. Оценка и самооценка органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Составление технологических карт. Изучение требований к качеству готовых блюд. обработку рыбы, используя технологическую карту «Определение качества термической обработки рыбных блюд» а по предложенным критериям. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки морепродуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из нерыбных продуктов моря. Выполнять механическую кулинарную обработку продуктов моря. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из нерыбных продуктов моря. «Составление технологическую карту приготовления блюда из нерыбных продуктов моря» Выполнять тепловую кулинарную обработку морепродуктов, используя технологическую карту</p>	Самоконтроль, взаимоконтроль по предложенным образцам
2.3	Технология первичной обработки мяса.	2	<p>Определять свежесть мяса, составлять технологическую последовательность обработки мяса, подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять обработку мяса, мясных субпродуктов. Полуфабрикаты.</p>	Контроль: выполнение теста, заданий
2.4	Технология приготовления блюд из мяса.	2	<p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Выполнение « Приготовление блюда из птицы» *выполнять тепловую кулинарную обработку мяса, используя технологическую карту. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>	Контроль: выполнение теста, заданий
2.5	Технология приготовления	2	Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и	Взаимопроверка. Контроль:

	блюд из птицы.		птицы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Выполнение « Приготовление блюда из птицы» *выполнять тепловую кулинарную обработку мяса, используя технологическую карту. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.	
2.6	Технология приготовления первых блюд. Заправочные супы.	2	Находить и предъявлять информацию о различных видах супа. Определять качество продуктов для приготовления супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. «Приготовление заправочного супа». Составление технологической карты приготовления заправочного супа. *Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа.	Тестирование, выполнение разноуровневых заданий
2.7	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Этикет.	2	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола. Предоставить презентацию.	Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям
3	<b>Раздел «Технология создания изделий из текстильных материалов»</b>	<b>34</b>		
3.1	Свойства текстильных материалов	2	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Выполнение Лаб.р.	Контроль усвоения знаний. Рефлексия.

3.2	Регуляторы швейной машины. ТБ. Устройство и установка машинной иглы. Работа на швейной машине.	2	Определение вида дефекта машинной строчки: петляние сверху, петляние снизу, слабая строчка, стянутая строчка. Выбор способа устранения. выполнение очистки и смазки швейной машины. Выполнение замены швейной иглы	Тест по правилам безопасной работы на швейной машине. Самооценка по предложенным критериям.
3.3	Машинные швы.	2	Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием - обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание.	Текущий индивидуальный контроль, самоконтроль, взаимоконтроль.
3.4	Уход за швейной машиной. Работа на швейной машине.	2	Определение вида дефекта машинной строчки. Выбор способа ухода за шв машиной. выполнение очистки и смазки швейной машины. Выполнение замены швейной иглы	Самооценка по предложенным критериям
3.5	Требования к лёгкому женскому платью и белью. Мерки для построения чертежа плечевого изделия.	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий Выполнение «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроёным рукавом»	Текущий, индивидуальный. Самоанализ полученных данных.
3.6	Расчёт конструкции ночной сорочки. Построение основы чертежа ночной сорочки.	2	Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Самооценка и самоконтроль по предложенным критериям.
3.7	Моделирование ночной сорочки.	2	Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие.	Самооценка и самоконтроль по предложенным критериям.
3.8	Изготовление выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.	2	Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки	Самооценка и самоконтроль по предложенным критериям.
3.9	Раскрой изделия.	2	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани,	Самооценка и самоконтроль по

	Подкройная обтачка.		обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани	предложенным критериям
3.10	Подготовка деталей кроя к обработке. Контурные и контрольные линии.	2	Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом. Пр.р. «Изготовление образцов ручных швов». Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание	Самооценка по предложенным критериям. Взаимоконтроль.
3.11	Способы обработки горловины сорочки. Обработки горловины сорочки.	2	Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом. Работа с опорой на технологическую карту. Выполнение «Обработка мелких деталей» Обработка горловины подкройной обтачкой	Контроль качества выполненных работ. Самоанализ, взаимоконтроль качества выполнения изделия.
3.12	Обработка горловины.	2	индивидуальная Пр.р. «Примерка изделия». Подготовка проектного изделия к примерке, проведение примерки. Анализ обнаруженных дефектов, установление причины возникновения, поиск путей устранения	Контроль качества выполненных работ. Самоанализ, взаимоконтроль качества выполнения изделия.
3.13	Способы обработки боковых срезов. Обработка боковых срезов.	2	Примерка изделия. Подготовка проектного изделия к примерке, проведение примерки. Анализ обнаруженных дефектов, установление причины возникновения, поиск путей устранения. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов	Контроль качества выполненных работ. Самоанализ, взаимоконтроль качества выполнения изделия.
3.14	Способы обработки нижнего среза рукавов.	2	Выполнять окончательную обработку проектного изделия и влажно-тепловую обработку готового изделия	Контроль и самоконтроль по предложенным критериям
3.15	Окончательная отделка и ВТО изделия.	2	Выполнять окончательную обработку проектного изделия и влажно-тепловую обработку готового изделия. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной.	Контроль и самоконтроль по предложенным критериям
4	<b>Раздел «Художественные ремёсла»</b>	<b>8</b>		
4.1	Вышивка как один из видов ДПИ. Материалы, инструменты, приспособления.	2	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками.	Контроль и самоконтроль по предложенным критериям
4.2	Отделка изделия вышивкой.	2	Выбирать и анализировать вышивку подходящую к	Контроль и самоконтроль по

			изделию. Подобрать цветовую гамму. Способ выполнения. Зарисовать эскиз творческой работы.	предложенным критериям
4.3	Построение узоров в вышивке.	2	Переводить на ткань выбранный простой рисунок, выполнять вышивку.	Самоконтроль и самооценка собственной деятельности и результата по представленным критериям.
4.4	Использование компьютера при вышивании.	2	Находить и представлять информацию об истории вышивки в России и о народных промыслах, связанных с ней. Создавать схему для вышивки с помощью компьютера.	Контроль качества
5	<b>Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности»</b>	<b>8</b>		
5.1	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.	2	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	Самоконтроль, взаимоконтроль.
5.2	Этапы выполнения проекта. Выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия.	2	Групповая работа. Выполнение письменной работы по защите проекта в тетради (заполнение паспорта проекта). Составление плана презентации и защиты проекта. Выбор дифференцированного домашнего задания	Самоконтроль и самооценка собственной деятельности и результата по представленным критериям.
5.3	Технологический этап проекта.	2	Составление технологической карты по изготовлению изделия.	Самоконтроль и самооценка собственной деятельности и результата по представленным критериям.
5.4	Заключительный этап проекта.	2	Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов по предложенным критериям	Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям.
6	<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</b>	<b>4</b>		
6.1	Интерьер жилого дома.	2	Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и	Контроль и самоконтроль:



			компьютера. Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др. Анализ вариантов проектов, самоконтроль, работа в группах	
6.2	Комнатные растения в интерьере.	2	Выполнение обоснования проекта «Растения в интерьере жилого дома». Формулирование цели и проблемы проекта (какая существует проблема, как ее можно решить?).	Контроль и самоконтроль: выполнение эскиза интерьера комнаты подростка с учетом полученных знаний

### 7 класс

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Форма деятельности	Виды и формы контроля
1	Вводное занятие. Санитарно гигиенические требования, правила техники безопасности Творческая проектная деятельность.	2	групповая	
2	<b>Раздел «Кулинария»</b>	<b>12</b>		
2.1	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	Находить и предъявлять информацию о продуктах, приготовленных из молока, истории употребления молока животных в пищу в истории человек. Просмотр учебных фильмов о современном производстве. Анализировать как изменилось производство молочных и кисломолочных продуктах на современных производствах. Схема: «Виды продуктов из молока» Взаимопроверка. Выполнение «Определение качества молока и молочных продуктов» органолептическими способами (по виду, запаху, вкусу) Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога». Определять качество молочного супа, каши, блюд из	Взаимопроверка.

			кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания	
2.2	Изделия из теста. Жидкое тесто.	2	Находить и представлять информацию о традициях Русской и других национальных кухонь связанных с приготовлением блюд из жидкого теста. Взаимопроверка. Контроль: Выполнение изделиями из жидкого теста. Блины в обрядовой и праздничной кухне. «Приготовление изделий из жидкого теста» дегустации получившихся блюд. Взаимооценка по предложенным критериям	Взаимопроверка. Контроль.
2.3	Изделия из теста. Пресное тесто.	2	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного или песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. «Приготовление изделий из пресного слоёного теста» Оценка и самооценка качества приготовленного блюда по критериям.	Самооценка, тестирование
2.4	Изделия из теста. Дрожжевое, песочное, бисквитное и слоеное тесто.	2	Подбирать продукты в соответствии с выбранной технологической картой, Подбирать и называть необходимое оборудование, инструменты и приспособления. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Готовить изделия из различного вида теста. Самооценка.	Самооценка, тестирование
2.5	Заготовка продуктов впрок. Блюда из фруктов и ягод. Сладкие блюда.	2	Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления. выполнять пр раб. «Приготовление сладких блюд и напитков» . Составлять технологическую карту «Приготовление десертов и напитков». Обсуждение способов и методов оценки и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям	Самооценка, тестирование
2.6	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	2	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола.	Взаимопроверка. Контроль, оценка и самооценка по представленным

	Творческий проект «Праздничный сладкий стол».		Составлять меню. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера. Творческий проект «Праздничный сладкий стол». Выполнять «Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word. Защита творческого проекта	критериям.
3	<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</b>	<b>6</b>		
3.1	Освещение жилого дома. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	2	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Пр.р. № 1 «Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»». Сравнивать разные виды освещения, имеющиеся в кабинете технологии; определять их функцию в интерьере. Находить и предъявлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер. Выполнение эскизов вариантов оформления выставки, творческих работ в кабинете технологии. Индивидуальная работа.	Анализ вариантов проектов, самоконтроль, работа в группах
3.2	Гигиена жилища.	2	Находить и представлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений. Составить план генеральной уборки своей комнаты. Групповая работа.	Самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям
	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Творческий проект «Умный дом».	2	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и предъявлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи	Самооценка и оценка.
4	<b>Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»</b>	<b>34</b>		
4.1	Ткани из искусственных волокон.	2	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и	Взаимопроверка. Контроль учителя

			шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований. Лаб.р. «Изучение свойств текстильных материалов из волокон животного происхождения»	
4.2	Применение зигзагообразной строчки. ТБ.	2	Выполнять правила безопасной работы Самооценка по иглами, булавками, утюгом. Выполнять Пр.р. «Изготовление образцов зигзагообразной строчки». Изготавливать образцы ручных работ: предложенным критерия м. Взаимоконтроль	Выполнять правила безопасной работы Самооценка по предложенным критериям
4.3	Машинные швы.	2	Изготавливать образец косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивание потайным швом; обмётывание петли; пришивание пуговицы; окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине. Выполнить «Изготовление образцов машинных швов».	Самооценка по предложенным критериям
4.5	Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбки.	2	«Снятие мерок и построение прямой юбки». Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Работа в парах.	Текущий, индивидуальный контроль. Самоанализ полученных данных.
4.6	Построение основы чертежа прямой юбки.	2	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Выполнять практическую раб «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою». Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Индивидуальная работа.	Самоанализ выполненной работы.
4.7	Моделирование юбок.	2	«Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка её к раскрою». Разрабатывать выкройку швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Индивидуальная работа.	Самооценка и самоконтроль по предложенным критериям.
4.8	Получение выкройки швейного изделия из готовых	2	Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Находить и предъявлять информацию об интернет-	Взаимопроверка и самопроверка по качеству

	выкройке, журнала мод, интернета.		выкройках. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Индивидуальная работа.	
4.9	Изготовление выкройки юбки. Проект.	2	Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Индивидуальная работа.	Взаимопроверка и самопроверка по качеству
4.10	Способы раскладки выкройки юбки на ткани. Раскрой ткани.	2	Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом. Выполнять раскрой юбки на ткани. Выполнять раскрой проектного изделия. Индивидуальная работа	Самооценка по предложенным критериям.
4.11	Подготовка деталей кроя юбки к обработке. Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки.	2	Выполнять «Раскрой проектного изделия». Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Самооценка по предложенным критериям	Самооценка по предложенным критериям
4.12	Обработка вытачек и боковых срезов юбки.	2	Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки. Выполнять пр раб. «Обработка юбки после примерки» Контроль качества выполненных работ	«Обработка юбки после примерки» Контроль качества выполненных работ
4.13	Способы обработки застёжки юбки.	2	Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнить пр раб «Обработка среднего шва юбки с застёжкой –молнией.» Выполнять притачивание застёжки-молнии выбранным способом: вручную или на машине. Самооценка по предложенным критериям	Самооценка по предложенным критериям
4.14	Способы обработки пояса.	2	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки. Контроль качества выполненных работ	Контроль качества выполненных работ
4.15	Способы обработки верхнего края юбки.	2	индивидуальная	
4.16	Способы обработки нижнего	2	Знакомиться с примерами творческих проектов	Самоконтроль и самооценка

	среза юбки.		шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» Самооценка по предложенным критериям.	собственной деятельности. Выступление с защитой проекта
4.17	Окончательная отделка изделия. Проект. Практическая часть.	2	Выполнение плана по защите проекта в тетради (заполнение паспорта проекта). Составление плана презентации и защиты проекта. Выбор дифференцированного домашнего задания. Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов по предложенным критериям. Самоконтроль и самооценка собственной деятельности. Подготовка к выступлению с защитой проекта	Выполнение плана по защите проекта в тетради (заполнение паспорта проекта). Составление плана презентации и защиты проекта. Выбор дифференцированного домашнего задания. Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов по предложенным критериям.
4.18	Защита творческого проекта.	2	Защита проекта. Самоконтроль и самооценка собственной деятельности.	Самоконтроль и самооценка собственной деятельности. Выступление с защитой проекта
<b>Художественные ремёсла. 8</b>				
5.1	Ручная роспись тканей.	4	Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в Индонезии, Китае, Японии, Индонезии, Западной Европе, России. Контроль и самоконтроль по предложенным критериям. Представлять информацию о профессии: художник росписи по ткани. Выполнять Пр.р. «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика» Контроль и самоконтроль по предложенным критериям	Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в Индонезии, Китае, Японии, Индонезии, Западной Европе, России. Контроль и самоконтроль по предложенным критериям.
	Вышивание счетными швами.	2	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять Пр.р. «Выполнение образцов швов» Контроль и самоконтроль по предложенным критериям	Контроль и самоконтроль по предложенным критериям
	Вышивание по свободному контуру.	2	Определяют по внешнему виду вышивки, к какому виду относиться вышивка. Находят в тексте информацию, указывающую на особенность выполнения вышивки в	Самоконтроль и самооценка собственной деятельности и результата по представленным

			данной технике. Подбирают оптимальный вид вышивки для выбранного рисунка.	критериям
	Атласная и штриховая гладь.	2	Выполнение Пр.р. «Выполнение образцов вышивки гладью». Переводить на ткань выбранный простой рисунок, выполнять вышивку штриховой гладью веточек и листьев, цветка атласной гладью.	Контроль качества. Самооценка по предложенным критериям
	Вышивание лентами.	2	Выполнять эскизы вышивки лентами. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и предъявлять информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом. Выполнять Пр.р. «Выполнение образца вышивки лентами» лентами цветочных мотивов».	Контроль качества. Самооценка по предложенным критериям
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>8</b>	<p><b>№1,2</b> Анализ проблемной ситуации, исследование видов вышитых открыток (интерьерных картин), выбор лучшей идеи из первоначальных идей проекта. Формулирование требований к изделию, Выбор и обоснование инструментов и Мозговой штурм. Выбор и обоснование лучшей идеи, материалов. Выбор дополнительных материалов. Определение техники вышивки, наиболее отвечающей замыслу проектного изделия</p> <p><b>№3,4</b> Выполнять проектное изделие в выбранной технике вышивки. Организовывать рабочее место. Соблюдать правила безопасной работы. Контроль и самоконтроль качества выполненной работы.</p> <p><b>№5,6</b> Выполнять окончательное оформление вышитого изделия.</p> <p><b>№7,8</b> Выполнять экономический расчёт затрат на изготовление изделий и экологический анализ безопасности. Критерии расчёта. Выполнять окончательную подготовку к защите проекта возникающих при изготовлении проектного изделия. Защита творческого проекта «Подарок своими руками».</p>	<p>Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям</p> <p>Контроль и самоконтроль качества выполненной работы.</p> <p>Контроль и самоконтроль качества выполненной работы.</p> <p>Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям</p>

## 8 класс

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Форма деятельности	Виды и формы контроля
1	Вводное занятие. Правила ТБ, пожарной безопасности. Современное производство. Профессиональное образование.	2	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация». Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства.	Составление конспекта
2	<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства. Семейная экономика»</b>	<b>6</b>		
2.1	Способы выявления потребностей семьи	1	Оценивают имеющиеся и возможные источники доходов семьи.	Самооценка по предложенным критериям
2.2	Технология построения семейного бюджета	1	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность	Самооценка по предложенным критериям
2.3	Технология совершения покупок	1	Анализируют информацию о товарах, сроках реализации, Распознают торговые символы, этикетки и штрих коды	Самооценка по предложенным критериям
2.4	Способы защиты прав потребителей	1	Распознавать судебный и внесудебный порядок. Способы возмещения и взыскания убытков.	Составление конспекта
2.5	Экология жилища. Инженерные коммуникации в доме.	1	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды.	Составление конспекта
2.6	Водоснабжение и	1	Определять составляющие системы водоснабжения и	Составление конспекта



	коммуникация в доме.		канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц .	
3	<b>Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»</b>	<b>21</b>		
3.1	Синтетические волокна. Ткани из синтетических волокон, их свойства и применение.	1	Составлять коллекции тканей. Оформлять результаты исследований. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о применении в быту. Оформлять результаты исследований	Самооценка по предложенным критериям
3.2	Швейные материалы. Ассортимент тканей.	1		
3.3	Специальные швейные машины. ТБ.	1	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения.	Самооценка по предложенным критериям
3.4	Украшающие машинные швы.	1	Выполнить изготовление образцов «Украшающих машинных швов».	Самооценка по предложенным критериям
3.5	Классификация одежды.	1	индивидуальная	
3.6	Построение чертежа основы платья. Конструкции рукавов, воротников.	1	Выполнять построение чертежа основы платья. Конструкции рукавов, воротников.	Самооценка по предложенным критериям
3.7	Моделирование плечевого изделия.	1	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие.	Самооценка по предложенным критериям
3.8	Изготовление выкройки изделия.	1	Разработать выкройку плечевого изделия. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод.	Самооценка по предложенным критериям
3.9	Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки.	1	Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках	Самооценка по предложенным критериям
3.10	Раскрой изделия.	1	Выполнять раскрой плечевого изделия.	Самооценка по предложенным критериям
3.11	Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка изделия к примерке.	1	Выполнять экономную раскладку выкроек плечевого изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать	Самооценка по предложенным критериям

			детали подбортов клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.	
3.12	Проведение примерки, обработка изделия после примерки.	1	Проводить примерку проектного изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Устранять дефекты после примерки.	Самооценка по предложенным критериям
3.13	Способы вметывания воротников. Вметывание и втачивание воротников.	1	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.	Самооценка по предложенным критериям
3.14	Способы вметывания рукавов. Вметывание и втачивание рукавов. Соединение деталей изделия.	1	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.	Самооценка по предложенным критериям
3.15	Виды застёжек. Обработка застёжек.	1	Обрабатывать застёжку: горловина, манжет рукава.	Самооценка по предложенным критериям
3.16	Способы обработки нижнего среза рукавов, низа изделия.	1	Обрабатывать низ рукава.	Самооценка по предложенным критериям
3.17	Окончательная отделка и ВТО изделия.	1	Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	Самооценка по предложенным критериям
3.19	Художественное творчество и народные ремесла. Белая гладь, художественная гладь, двусторонняя гладь.	1	Изучать материалы и инструменты для тканей. Подготавливать ткань к глади. Создавать эскиз. Выполнять образец. Знакомиться с профессией вышивальщица по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения художественного творчества в различных странах	Самооценка по предложенным критериям
3.20	Технология выполнения шелковыми ленточками.	1	Выполнять проект по разделу «Художественное творчество».	Самооценка по предложенным критериям
3.21	Оформление творческих работ в технике гладь, вышивка шелковыми лентами.	1	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать	Самооценка по предложенным критериям

			схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом	
4	<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности.»</b>	<b>6</b>		
4.1	Исследовательская и созидательная деятельность.	1	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта	Самооценка по предложенным критериям
5.1	Бытовые электроприборы.	1	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения	Составление конспекта
5.2	Бытовые электроизмерительные приборы.	1	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения	Составление конспекта
5.3	Бытовые электроосветительные приборы.	1	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения	Составление конспекта
5.4	Электромонтажные и сборочные технологии.	1	Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с	Составление конспекта

			гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях	
5.5	Электротехнические устройства с элементами автоматики.	1	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики	Составление конспекта

## Приложение Оценочные методические материалы

### Нормы и критерии оценивания знаний обучающихся по предмету «Технология» в 5-8 классах. Критерии оценивания устных ответов обучающихся.

Устный контроль включает методы:

- *индивидуального опроса,*
- *фронтального опроса,*
- *устных зачетов(защита проектов)*

Развёрнутый устный ответ ученика должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения и правила в конкретных случаях.

При оценке ответа ученика надо руководствоваться следующими критериями:

- 1) полнота и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимание изученного материала;
- 3) грамотность изложения ответа.

**Отметка «5»** ставится, если ученик полно излагает изученный материал, даёт правильное определение языковых понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

**Отметка «4»** ставится, если ученик даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и грамотности изложения ответа.

**Отметка «3»** ставится, если ученик обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в грамотности изложения ответа.

**Отметка «2»** ставится, если ученик обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отметка «2» отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Отметка «5», «4», «3» может ставиться не только за единовременный ответ (когда на проверку подготовки ученика отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т. е. за сумму ответов, данных учеником на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались его ответы, но и осуществлялась проверка умения применять знания на практике.

#### **Метод проектов.**

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитывается целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полнота пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Последовательность работы над проектом представлена в таблице 1, 2.

Карта оценки проекта представлена в таблице 3.

Таблица 1.

**Творческая работа.**

1-й этап. Разработка проекта	
Для чего и кому нужен проект?	1.Сделать подарок. 2.Подготовиться к празднику. 3.Что-то другое.
Что будем делать?	1.Обсуждаем и выбираем изделие (-я). 2.Определяем конструкцию изделия. 3.Подбираем подходящие материалы. 4.Выполняем зарисовки, схемы, эскизы объекта. 5.Выбираем лучший вариант.
Как делать?	1.Подбираем технологию выполнения. 2.Продумываем возможные конструкторско-технологические проблемы и их решение. 3.Подбираем инструменты, материалы. 4. Организовываем рабочее место.
2-й этап. Выполнение проекта	
Воплощаем замысел!	1.Распределяем роли или обязанности (в коллективном и групповом проекте). 2.Изготавливаем изделие. 3.Вносим необходимые дополнения, исправления (в конструкцию, технологию).
3-й этап. Защита проекта	
Что делали и как?	1.Что решили делать и для чего. 2.Как рождался образ объекта. 3.Какие проблемы возникали. 4.Как решались проблемы. 5.Достигнут ли результат. 6.Расчет себестоимости. 7.Анализируем, делаем выводы.

Таблица 2.

**Информационный проект.**

1-й этап. Разработка проекта	
Для чего и кому нужен проект?	1.Выступить перед школьниками. 2.Выступить перед взрослыми.

	3.Что-то другое
Что будем делать?	1.Обсуждаем и выбираем тему(-ы). 2.Определяем форму подачи информации (сообщение, доклад, альбом, стенгазета, компьютерная презентация). 3.Выполняем зарисовки, схемы, эскизы оформления.
Как делать?	1.Решаем, где искать информацию. 2.Продумываем возможные проблемы и их решение. 3.Подбираем материалы, инструменты, технические средства.
2-й этап. Выполнение проекта	
Воплощаем замысел!	1.Распределяем роли или обязанности (в коллективном, групповом проекте). 2.Ищем и отбираем нужную информацию (журналы, книги, энциклопедии, интернет). 3.Оформляем информационный проект. 4. Вносим необходимые дополнения, исправления (в содержание, оформление).
3-й этап. Защита проекта	
Что делали и как?	1.Что решили делать и для чего. 2.Как рождался образ объекта. 3.Какие проблемы возникали. 4.Как решались проблемы. 5.Достигнут ли результат. 6.Расчет себестоимости. 7.Анализируем, делаем выводы.

Таблица 3.

Дата защиты: \_\_\_\_\_

Тема проекта: \_\_\_\_\_

Цель проекта: \_\_\_\_\_

	Достижение	Оформление (5 баллов)	Защита		Процесс работы над проектом (по 5 баллов)			
			Представление (5 баллов)	Ответы на вопросы (5 баллов)	Творчество	Использование дополнительной литературы	Практическое применение проекта	Умение работать в группе
Самооценка								
Оценка учителя								
Оценка учащихся								
Итого								

Общее количество баллов за проект \_\_\_\_\_

Отметка \_\_\_\_\_

**Шкала оценок:**

100-120 баллов – «5»

85-100 баллов – «4»

65-85 баллов – «3»

Меньше 65 баллов – рекомендуется доработать проект.

**Письменный контроль предполагает:****Тестирование.**

На современном этапе при оценке знаний используется такая формы контроля, как тестирование.

Эти виды контроля можно использовать как на каждом занятии, так и периодически (по этапам, по разделам). Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов, или по итогам года.



**Критерии оценок по результатам выполнения теста.**

**Ошибки:**

0-2 – «5»

3-5 – «4»

6-9 – «3»

10 и более ошибок – «2»

**Практические работы.**

**Критерии оценивания практических работ**

**При оценке практических работ по технологии учитываются:**

- уровень знаний теоретических вопросов и умение применять их в практической работе;
- степень овладения рабочими приемами; продолжительность выполнения работы;
- соблюдение требований безопасности труда и санитарно-гигиенических норм;
- качество выполненной работы и др.

Критерии оценки знаний представлены в таблице 1.

**Таблица 1.**

Технологические требования	«5»	«4»	«3»	«2»
<b>Качество выполненной работы</b>	Изделие выполнено точно по чертежу, все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями ИК или по образцу	Изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого	Изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительно	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа; качество изделия не соответствует ИК или образцу. Дополнительная доработка не может восстановить годность изделия
<b>Затраты времени на выполнение работы</b>	Ученик уложился в норму или затратил времени меньше, чем установлено по норме	На выполнение задания затрачено времени не более установленного по норме	На выполнение задания затрачено времени больше чем предусмотрено по норме, но не более 25 %	На выполнение задания превышение времени составляет более 25 %
<b>Соблюдение</b>	Работа выполнялась в	Работа выполнялась в	Задание	Обработка

<b>технологии при выполнении работы</b>	соответствии с технологией с соблюдением последовательности операций	соответствии с технологией; отклонения от указанной последовательности не имели принципиального значения	выполнялось с отклонениями от технологии, но эти отклонения не привели к окончательному браку изделия (детали)	изделия (детали) выполнялась с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции. Изделие вышло в брак
<b>Соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований</b>	СОБЛЮДЕНИЕ ПРАВИЛ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ ОБЯЗАТЕЛЬНО ВСЕГДА И ДЛЯ ВСЕХ УЧАЩИХСЯ НЕЗАВИСИМО ОТ СОДЕРЖАНИЯ И ХАРАКТЕРА ВЫПОЛНЯЕМОЙ РАБОТЫ. НАРУШЕНИЕ ЭТИХ ПРАВИЛ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!			