**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
Средняя общеобразовательная школа № 2**

Рабочая программа

**Технология**

5-8 класс

Составитель: Нестерова Марина Николаевна,

учитель технологии

**ТОМСК-2017**

**1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по технологии (обслуживающий труд) для 5-8 классов составлена на основе нормативных правовых документов:

* Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации»от 29.12.2012 №273-ФЗ;
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 05.03.2004 г. N 1089 (ред. от 19.10.2009 г., с изм. от 31.01.2012 г.);
* ФГОС ООО (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897);
* «Примерной программы по учебным предметам (технология 5-9 классы)» (М.: Просвещение, 2010)
* «Программы общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение. 5-11 классы. Ю.Л.Хотунцева, В.Д.Симоненко (М.: Просвещение, 2008,2010).
* локальных актов образовательной организации:

- основной образовательной программы начального и основного общего образования;

- положения о рабочей программе учебного предмета, курса;

- приказа руководителя об утверждении рабочих программ;

-учебного плана ОО

- календарного учебного графика ОО

- протокола МО образовательной организации

В ней также учтены основные положения Программы развития и формирования универсальных учебных действий для общего образования.

Рабочая программа ориентирована на использование учебников под редакцией В.Д.Симоненко. Коллектив авторов:, Н.В.Синица, В.Д Симоненко. Технология. Технологии ведения дома. 5,6,7,8 классы.

Выбор учебников обусловлен тем, что их содержание соответствует Требованиям к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования по технологии, и дают возможность раскрывать содержание основных направлений и разделов курса «Технология».

Программа рассмотрена на Методическом совете МАОУ СОШ № 2 г. Томска и утверждена приказом директора от 12.03.2015г. № 69-о, с внесением изменений приказ от 24.03.2017 № 49-о.  
Рабочая программа по курсу «Технология» выполняет следующие **функции:**  
• информационно-семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает   
детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;  
•организационно-плановое построение содержания.   
Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся;  
• общеметодическое руководство. Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

Рабочая программа **включает разделы:** «Пояснительная записка», в которой конкретизируются общие цели основного общего образования с учетом специфики учебного предмета технологии и раскрываются особенности каждого раздела программы, преемственность ее содержания с важнейшими нормативными документами и содержанием ФГОС НОО и ФГОС СОО. Особое внимание уделяется целям изучения курса технологии, его вкладу в решение основных педагогических задач в системе основного общего образования, а также раскрытию результатов освоения учащимися программы по технологии (обслуживающий труд) на ступени основного общего образования.

Программа содержит общую характеристика учебного предмета технология; описание места учебного предмета технологии в учебном плане ОУ; личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета технология; «Содержание учебного предмета технологии»; «Тематическое планирование» с определением основных видов учебной деятельности школьников»; «Описание учебно-методического и материально – технического обеспечения образовательного процесса»; планируемые результаты изучения учебного предмета технологии.

**Содержательная часть программы состоит** из теоретического материала и практических работ. Практические работы помогают обучающимся применить теоретические знания на практике, более глубоко осмыслить изученный материал, прочнее его усвоить, а также способствовать формированию практических умений и навыков. Учитель имеет право выбирать количество и характер практических работ для достижения планируемых результатов. Практические работы могут оцениваться как выборочно, так и у всех обучающихся. Итоговые работы проводятся обязательно на уроках или в виде домашнего задания. Такое положение связано со спецификой предмета, предполагающего проведение практических работ в ходе почти каждого урока, когда практическая работа является неотъемлемой частью познавательного учебного процесса.

**Рабочая программа позволяет** всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития обучающихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, включает распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутри предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей обучающихся. Содержание программы составлено с учетом запросов родителей и обучающихся с учетом специфики образовательного учреждения.

Цели и образовательные результаты представлены на нескольких уровнях – личностном, метапредметном и предметном. В свою очередь, предметные результаты обозначены в соответствии с основными сферами человеческой деятельности: познавательной, ценностно – ориентационной, трудовой, физической, эстетической.

В программе для основной школы предусмотрено развитие всех основных видов деятельности учащихся, представленных в программах основного общего образования. Однако есть особенности, во – первых, представляются широкие возможности для реализации различных подходов в обучении курса с учетом индивидуального творческого потенциала ребенка, его интересов и потребностей, психологических и возрастных особенностей. Во – вторых, появляются возможности на основе материально – технической базы образовательного учреждения с учетом региональных социально – экономических условий, учитывать этнокультурные традиции и потребности народов Российской Федерации.

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

В настоящее время в числе наиболее актуальных вопросов образования

является раскрытие способностей каждого ученика, воспитание личности, готовой к жизни в высокотехнологичном, конкурентном мире. При этом «школьное обучение должно способствовать личностному росту так, чтобы выпускники могли самостоятельно ставить и достигать серьёзные цели, уметь реагировать на разные жизненные ситуации».

Актуальность содержания данной программы в том, что она позволяет дать представление о потребностях современного общества и человека, который ценит труд и способен собственным трудом занять достойное место в жизни, завести «свое дело». Это может сделать только тот, кто приобрел соответствующее образование и содержание рабочей программы даст возможность овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Главной задачей современного образования является формирование личности, обладающей гражданским самосознанием, умеющей сочетать теоретические знания с умением работать руками, создавать и совершенствовать материальные ценности, работать на высокотехнологическом оборудовании, умеющей проектировать свою собственную деятельность, действовать в команде и строить свою профессиональную карьеру.

**Основной целью изучения** учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Для достижения поставленной цели при разработке и реализации образовательным учреждением основной образовательной программы основного общего образования предусматривает решение следующих основных **задач:**

- **формирование** политехнических знаний и экологической культуры, духовно-нравственное, гражданское, социальное, личностное и интеллектуальное развитие, самосовершенствование обучающихся, обеспечивающие их социальную успешность, развитие творческих способностей, сохранение и укрепление здоровья;

- **привитие** элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчета бюджета семьи;

- **ознакомление** с основами современного производства и сферы услуг и преобразование внешкольной социальной среды (населённого пункта, района, города) для приобретения опыта реального управления и действия;

**- выявление** и развитие способностей обучающихся, в том числе одарённых детей, детей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, их профессиональных склонностей через систему внеурочной деятельности, организацию общественно - полезной деятельности, в том числе социальных практик;

- **развитие** самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи для  организации интеллектуальных и творческих соревнований, научно - технического творчества, проектной и учебно-исследовательской деятельности;

- **воспитание**  трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда порядочности, предприимчивости, патриотизма и бесконфликтного общения.

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры с опорой на сведения, полученные при изучении других образовательных областей и предметов и на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда, ведение домашнего хозяйства;   
 - **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимые для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рациональное поведение на рынке труда, товаров и услуг.

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

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей обучающихся, возможностей образовательного учреждения, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии включает разделы: «Кулинария», «Технологии ведения дома», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла и декоративно – прикладное творчество», «Электротехника», «Технология ведения дома», «Современное производство и профессиональное образование», «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности» изучается в рамках одного из семи направлений.

Выбор разделов обучения обусловлен образовательными потребностями и интересом школьников, а также материально – техническим оснащением образовательного учреждения. Рабочая программа по технологии позволяет учителю комбинировать содержание разделов и тем шести направлений, перечисленных выше. Содержание разделов и тем, объем времени соответствуют данной Рабочей программе. Раздел «Художественные ремесла и декоративно – прикладное творчество» добавлен в рабочую программу.

Содержанием Рабочей программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным **образовательным линиям:**

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

В процессе обучения технологии обучающиеся **познакомятся:**

* с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
* с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
* с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
* с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
* с производительностью труда; реализацией продукции;
* с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
* с экологичностью технологий производства;
* с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
* с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);
* с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве .

**овладеют:**

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

При разработке рабочей программы, учитывая потребности школьников ОУ, его семьи и общества, достижений педагогической науки, допол­нительный учебный материал отбирался с учетом следующих положений:

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

Каждый раздел содержания Рабочей программы включает в се­бя основные теоретические сведения и практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих и исследовательских, проектных работ.

При организации творческой или проект­ной деятельности обучающихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

**Приоритетными методами являются** упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение про­ектов. Все виды практических работ в данной программе направлены на освоение разных видов деятельности.

Для практических работ в соответствии с имею­щимися возможностями ОУ выбираются такие объекты, процессы или темы проектов для обучающихся, чтобы обеспечить охват всей со­вокупности предусмотренных в программе технологических опе­раций. При этом должна учитываться посильность объ­екта труда для школьников соответствующего возраста, а так­же его общественная или личная ценность.

**Особое место в овладении данным курсом отводится как самостоятельной, так и коллективной работе** по решению учебных и практических задач: умению мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельному или коллективному выполнение различных творческих работ; участию в проектной деятельности, в соответствии с коммуникативной задачей и ситуацией поставленной учителем.

При изучении курса для обучаемых предусмотрены большие возможности для самостоятельной работы с раз­личными источниками знаний: работа с терминологией и применение ее при работе с текстом, таблицей, схемами, чертежами, технологическими картами и в процессе изготовления изделия. Так же данный курс предоставляет возможность самостоятельной работы - использование источников информации, включая энциклопедии, словари, журналы, интернет-ресурсы и другие базы данных для составления школьниками докладов, сообщений, рефератов, проектов и свободное изложение их содержания; формулирование вопросов слушателям и ответы на них последними (своеобразный диалог с целью более глубокого понимания материала).

В результате обучающиеся должны научить­ся самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт дея­тельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса. А так же владеть умениями совместной деятельности, оценивать свой вклад в решение общих задач коллектива согласовывать и координировать с другими ее участниками; объективно оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

**Форма организации учебного процесса** может быть индивидуальной или групповой. Работа в группе позволяет индивидуально регулировать объём материала и режим работы, даёт возможность формировать умение сообща выполнять работу, использовать приём взаимоконтроля. Возможность самостоятельно оценивать свою работу  позволяет соблюсти принцип «отметочной безопасности», развивать интерес к предмету, а использование опорных сигналов (таблиц, схем, рисунков и т. п.) облегчит запоминание изучаемого материала. Из принципов групповой работы видно, что для такой работы характерно непосредственное взаимодействие и сотрудничество между обучающимися, которые таким образом, становятся активными субъектами собственного учения.

В процессе реализации программы будут использованы следующие **формы подведения итогов (промежуточная аттестация)**- электронное или печатное портфолио. В данном случае, портфолио - своеобразный фото-отчет о процессе образования ребенка (основное содержание портфолио – фотографии домашних, творческих работ, выполненных в ходе обучения).

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе **использования межпредметных связей.** Изучение данного курса тесно связано с такими дисциплинами, как математика, черчение, химия, физика, история, география, МХК и ИЗО, ОБЖ.

Это можно проследить по следующим темам:

* *основы здорового образа жизни*:

- Санитария и гигиена. Здоровое питание.

- Технология приготовления блюд.

- Технология приготовления блюд. Тепловая кулинарная обработка продуктов.

А также уроки, на которых выполняются практические работы с предварительным повторением правил безопасных приемов труда:

- Бытовые электроприборы.

* *биология:*

- Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная продуктов.

- Производство натуральных текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

* *география:*

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

- Масштаб 1:4, 1:1.

* *история:*

- Культура поведения за столом.

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

- Бытовые приборы.

- Изучение истории декоративно – прикладного творчества.

* *физика:*

- Производство волокон. Физические свойства ткани.

- Бытовая швейная машина.

- Влажно – тепловая обработка ткани.

* *изобразительное искусство:*

- Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции

- Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.

- Зарисовка эскизов швейных изделий.

* *математика:*

- Расчет для построения выкройки изделия.

* *экология:*

- Первичная и тепловая обработка продуктов.

- Эстетика и экология жилища.

- Переработка и утилизация отходов.

* *черчение:*

- Построение чертежа изделия.

* *химия:*

- Производство и сырьевой состав химических волокон.

- Биохимические разрыхлители теста.

**Раздел «Кулинария»** включает общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, оказание первой помощи при ожогах, порезах. Понятия о процессах пищеварения пищи и усвоения пищи, обмена веществ. Составление рационального питания. Понятие о микроорганизмах. Особенности приготовления обеда в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности (в походных условиях). Особенности сервировки стола. Этикет. Раздел будет изучаться на базовом уровне, так как этого вполне достаточно для получения общих знании по данной теме.

**Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»** включает классификацию текстильных волокон и их свойства. Машиноведение. Конструирование и моделирование швейных изделий. Технология изготовления швейного изделия.

**Раздел «Рукоделие. Художественные ремесла.»** широкий раздел искусства, который охватывает различные отрасли творческой деятельности, направленной на создание художественных изделий с утилитарными и художественными функциями, включает в себя мелкий ручной труд, основанный на применении ручных [орудий труда](http://ru.wikipedia.org/wiki/Орудие_труда), личном мастерстве обучающегося, позволяющим изготавливать изделия по забытым народным ремеслам.Многочисленные проявления декоративно-прикладного творчества могут иметь практическое употребление в повседневной жизни, обладают эстетическим качеством, рассчитаны на художественный эффект, служат для оформления быта и интерьера.

**Раздел «Технология домашнего хозяйства»** включает в себя обучение элементам семейной экономики, освоение некоторых видов ремонтно – отделочных и санитарно – технических работ. Оформление интерьера жилого помещения. Роль декоративных растений в оформлении комнат, балконов, приусадебных участков. Способы ухода за одеждой и обувью из натуральных и химических волокон.

**Раздел «Электротехника»** включает применение электрической энергии в промышленности, на транспорте, в быту. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Общие сведения о видах и правилах эксплуатации бытовых приборов.

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»** включает сферы и отрасли современного производства. Приоритетные направления развития техники и технологии. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника.

**Раздел «Технология исследовательской, опытнической и проектной деятельности»** включает определение и формулировку проблем, поиск информации, ее систематизация. Разработка вариантов решения проблемы. Реализация выбранного варианта. Умение проанализировать свою работу. Защита проекта.

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

Универсальность технологии как методологического бази­са общего образования состоит в том, что любая деятельность — профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая — должна осуществляться технологически, т.е. таким путем, ко­торый гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Предмет «Технология» является необходимым компонен­том общего образования школьников. Его содержание дает молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительнос­ти. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимо­действие людей друг с другом, со сферой природы и с соци­умом.

**Программа рассчитана на обучающихся 5-8 классов.**  Базисный учебный (образовательный) план образователь­ного учреждения на этапе основного общего образования дол­жен включать 204 учебных часа для обязательного изучения курса «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — по 70 ч, из расчета 2 ч в неделю, в 7 и 8 классе — 35 ч, из расчета 1 ч в неделю , но из компонента образовательного учреждения выделено дополнительное время для обучения технологии, поэтому в 7 классе — 70ч из расчёта 2 ч в не­делю. Итого 245 часов

**Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

В результате прохождения программного материала обучающиеся овладеют:

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эс­тетическими свойствами;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оцени­вать свои профессиональные интересы и склонности к изуча­емым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность познакомиться:

* с основными технологическими понятиями и характе­ристиками;
* с назначением и технологическими свойствами матери­алов;
* с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* с видами, приемами и последовательностью выполне­ния технологических операций, влиянием различных техноло­гий обработки материалов и получения продукции на окру­жающую среду и здоровье человека;
* с профессиями и специальностями, связанными с об­работкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
* со значением здорового питания для сохранения свое­го здоровья;

Выполнять по установленным нормативам следующие тру­довые операции и работы:

* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных ис­точниках;
* применять конструкторскую и технологическую доку­ментацию;
* составлять последовательность выполнения технологи­ческих операций для изготовления изделия или выполнения работ;
* выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
* выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособ­лений, машин, оборудования, электроприборов;
* соблюдать безопасные приемы труда и правила пользо­вания ручными инструментами, машинами и электрооборудо­ванием;
* осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
* распределять работу при коллективной деятельности;

Использовать приобретенные знания и умения в практи­ческой деятельности и повседневной жизни для:

* понимания ценности материальной культуры для жиз­ни и развития человека;
* формирования эстетической среды бытия;
* развития творческих способностей и достижения высо­ких результатов преобразующей творческой деятельности че­ловека;
* получения технико-технологических сведений из разно­образных источников информации;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искус­ства для оформления интерьера;
* изготовления или ремонта изделий из различных мате­риалов с использованием ручных инструментов, приспособле­ний, машин, оборудования;
* контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;

• выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;

• оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;

• построения планов профессионального образования и трудоустройства.

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

**освоения предмета «Технология»**

Обучение в основной школе является второй ступенью про­педевтического технологического образования. Одной из важ­нейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профес­сионального пути. В результате обучающиеся должны научить­ся самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт дея­тельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

* в сформированности целостного представления о тех­носфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
* в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* в формировании ценностных ориентаций в сфере сози­дательного труда и материального производства;
* в готовности к осуществлению осознанного выбора ин­дивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

* становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; уме­ние объяснять объекты и процессы окружающей действитель­ности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
* развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них то­лерантных отношений и экологически целесообразного пове­дения в быту и трудовой деятельности;
* формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образова­ния, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и тех­нологий, отношения к технологии как возможной области бу­дущей практической деятельности;
* приобретение обучающимися опыта созидательной и твор­ческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуни­кативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

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

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

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

**Метапредметными результатами** освоения выпускника­ми основной школы курса «Технология» являются:

* алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;
* проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
* выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет – ресурсы и другие базы данных;
* использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
* согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

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

в познавательной сфере:

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения организа­ционных и технико-технологических задач;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объек­тов живой природы и социальной среды, а также соответству­ющих технологий промышленного производства;
* распознавание видов, назначения материалов, инстру­ментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владение способами научной организации труда, фор­мами деятельности, соответствующими культуре труда и тех­нологической культуре производства;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требова­ний технологии и материально-энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и состав­ление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожар­ной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* соблюдение трудовой и технологической дисципли­ны;
* обоснование критериев и показателей качества проме­жуточных и конечных результатов труда;
* подбор и применение инструментов, приборов и обо­рудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчет себестоимости продукта труда;
* примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

* дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
* моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

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

В физиолого-психологической сфере:

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

**Учебный план. Технология. Обслуживающий труд. ФГОС.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п\п | Тема, раздел | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | ***Кулинария(42ч)*** | **12** | **12** | **12** | **6** |
|  | Санитария и гигиена. Оборудование кухни. | 1 |  |  |  |
|  | Физиология питания. | 1 |  | 2 |  |
|  | Бутерброды, горячие напитки. | 2 |  |  |  |
|  | Блюда из яиц | 2 |  |  |  |
|  | Блюда из овощей. | 2 |  |  | 1 |
|  | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. |  |  | 2 |  |
|  | Блюда из рыбы и морепродуктов. |  | 2 |  |  |
|  | Блюда из птицы. |  | 2 |  |  |
|  | Блюда из мяса. |  | 2 |  |  |
|  | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | 2 |  |  |  |
|  | Заправочные супы. |  | 2 |  |  |
|  | Заготовка продуктов |  |  |  | 1 |
|  | Изделия из теста. |  |  | 4 |  |
|  | Национальная кухня |  |  |  | 2 |
|  | Сервировка стола. Этикет. | 2 | 2 |  | 2 |
|  | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет |  |  | 2 |  |
|  | Сладости, десерты, напитки |  |  | 2 |  |
|  | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. |  | 2 |  |  |
| 2 | ***Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (94ч)*** | **34** | **32** | **28** |  |
|  | Свойства текстильных материалов. | 4 | 4 | 2 |  |
|  | Элементы машиноведения. | 6 | 4 | 2 |  |
|  | Конструирование швейных изделий. | 4 | 4 | 6 |  |
|  | Моделирование швейных изделий. | 2 | 4 | 4 |  |
|  | Технология изготовления швейных изделий. | 18 | 16 | 14 |  |
| **3** | ***Рукоделие. Художественные ремёсла.(38ч)*** | **8** | **10** | **12** | **8** |
|  | Декоративно-прикладное искусство. | 1 |  |  | 1 |
|  | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. | 3 |  |  |  |
|  | Лоскутное шитьё. | 4 |  |  |  |
|  | Вязание крючком. |  | 6 |  |  |
|  | Вязание на спицах. |  | 4 | 4 |  |
|  | Вышивка. |  |  | 8 | 7 |
| 4 | ***Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности(40ч)*** | **10** | **10** | **10** | **10** |
|  | Исследовательская и созидательная деятельность. | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 5 | ***Современное производство и профессиональное самоопределение(4ч)*** |  |  |  | **4** |
|  | Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера. |  |  |  | 4 |
| 6 | ***Электротехника.(4ч)*** | **2** |  |  | **2** |
|  | Бытовые электроприборы. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. | 2 |  |  | 1 |
|  | Электротехнические устройства с элементами автоматики |  |  |  | 1 |
| **7** | ***Технология домашнего хозяйства(14ч)*** | **2** | **4** | **6** | **2** |
|  | Интерьер кухни, столовой. | 2 |  |  |  |
|  | Интерьер жилого дома. |  | 2 |  |  |
|  | Уход за одеждой и обувью |  |  | 4 |  |
|  | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере |  |  | 1 |  |
|  | Ремонт помещений.  Санитарно-технические работы. |  |  |  | 2 |
|  | Роль комнатных растений в интерьере. |  | 2 |  |  |
|  | Гигиена жилища. |  |  | 1 |  |
| ***8*** | ***Элементы семейной экономики(2ч)*** |  |  |  | **2** |
|  | Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. |  |  |  | 1 |
|  | Введение в предпринимательскую деятельность |  |  |  | 1 |
| **9** | ***Резервные часы.(7ч)*** | **2** | **2** | **2** | **1** |
|  | Итого (245ч) | **70** | **70** | **70** | **35** |

**5.ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ КУРСА**

1. **Класс**

**(70 часов)**

**Раздел 1. КУЛИНАРИЯ (12 ч)**

**Тема 1. Физиология питания**. **(1 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных со­лей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, со­лях и микроэлементах. *Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке пищи.*

**Опорные понятия.**Кулинария, питание, культура питания, жиры, белки, углеводы, витамины.**Практические работы.**

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жиз­ни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечи­вающих суточную потребность человека в витаминах.

**Тема 2. Санитария и гигиена. Оборудование кухни. (1ч.)**

**Основные теоретические сведения***.*

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и сто­ловой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение сани­тарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Характеристика кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней.

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

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

*Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потреб­ностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Возможности применения компьютерных программ для создания интерьера кухни.*

**Практические работы**

1. Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.
2. Выполнение эскиза интерьера кухни.

**Опорные понятия.**

Гигиена. Оборудование, кухонная посуда, инструменты, инвентарь, приспособления. Интерьер, кухня.

**Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки. (4 ч.)**

**Основные теоретические сведения.**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приго­товления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определе­ния готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд. *Инструменты и приспособления для фигурной нарезки бутербродов.*

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). *Правила хранения чая, кофе, какао.* Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. *Сорта кофе, какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе, какао.* Требования к качеству готовых напитков.

**Практические работы.**

1. Подготовка сообщений о способах декорирования пасхальных яиц.
2. Определение свежести яиц органолептическим мето­дом.
3. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

**Опорные понятия.**

Бутерброды: открытые, закрытые, закусочные. Чай: черный, зеленый; кофе: в зернах, молотый, растворимый, органолептический мето­д.

**Тема 4. Блюда из овощей. (2 ч.)**

**Основные теоретические сведения.**

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, ис­пользуемых в кулинарии.

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

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

Механическая обработка овощей.

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

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

Приготовление блюд из сырых овощей.

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

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

Приготовление блюд из вареных овощей.

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

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

**Практические работы.**

1. Определение доброкачественности овощей органо­лептическим методом.
2. Выполнение эскизов оформления салатов для раз­личной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

**Опорные понятия.**

Группы овощей, механическая обработка овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание; способы нарезки: соломка, брусочки, кубики, ломтики, кружочки, шашки; салат, заправка; тепловая обработка: варка, жарение, запекание, тушение, припускание, пассерование, бланширование, варка на пару, варка на водяной бане.

**Тема 5.** **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "B". Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш.

**Опорные понятия.** Крупы, бобовые, макаронные изделия, каши: рассыпчатые, вязкие, жидкие;

**Практические работы.**

* 1. Чтение маркировки и штриховые коды на упаковке.
  2. Анализ состава пищевых веществ продукта.

**Тема 6. Сервировка стола**. **Этикет.** **(2 ч.)**

**Основные теоретические сведения.**

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов к завтраку. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Культура поведения в семье. Распределение обязанностей в семье.

**Опорные понятия.**

Сервировка, столовая посуда, столовые приборы, салфетка, этикет.

**Практические работы.**

1. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

**Результаты изучения:**

***Личностные:***

* знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* признание ценности здоровья, своего и других людей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

***Метапредметные:***

*-регулятивные:*

* уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
* адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение, как в конце действия, так и по ходу его реализации;
* самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;

*-коммуникативные:*

* задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
* осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;

*-познавательные:*

* осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
* проявление познавательных интересов и творческой активности в области сервировки стола и его оформления;
* давать определение понятиям;
* осуществлять сравнение и классификацию;

**Предметные умения**

**Умение объяснять/понимать:**

* понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи.
* необходимость здорового питания;
* полезность в питании человека белков, жиров, углеводов, витаминов;
* роль витаминов, минеральных со­лей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах;
* характеристику кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней;
* моющие и дезинфи­цирующие средства для мытья посуды.
* понятие о пищевой ценности овощей;
* сохранность питательных веществ в пищевых продуктах;
* влияние экологии окружающей среды на качество овощей;
* требования к качеству и оформлению готовых блюд.
* значение яиц в питании человека;
* использование яиц в кулинарии;
* правила хранения чая, кофе, какао;
* сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.
* причины увеличения веса и объема при варке круп, бобовых и макаронных изделий
* правила пользования столовыми приборами.

**Умение определять/выполнять:**

* правила хранения продуктов и сохранение в них витаминов.
* сани­тарные правила и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов;
* способы определения свежести яиц
* технологию приго­товления блюд из яиц;
* способы длительного хранения яиц.
* санитарные условия при механической, тепловой обработке овощей;
* правила обработ­ки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов;
* значение и виды тепловой обработки продуктов.
* виды круп и макаронных изделий;
* составление меню на завтрак;
* распределение обязанностей в семье при ведении домашнего хозяйства.

**Умение применять:**

* режим питания.
* приемы оказания первой помощи при ожогах, порезах;
* приемы работы с кухонным оборудованием, режущими инструментами, горячими жидкостями;
* правила мытья посуды.
* приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц, фигурной нарезки бутербродов;
* оформление готовых блюд.
* условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования свежемороженых овощей;
* механическую обработку овощей;
* инструмен­ты и приспособления для нарезки овощей;
* технологию приготовления блюд из свежих, вареных овощей.
* правила варки бобовых, крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, макаронных изделий;
* посуда и инвентарь при варке каш.
* оформление готовых блюд и правила их подачи к столу;
* правила подачи горячих напитков;
* способы складывания салфеток;
* правила поведения за столом.

***ИКТ компетентность:***

* избирательно относиться к информации в окружающем информационном пространстве, отказываться от потребления ненужной информации;
* использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты поиска;
* использование презентаций, мультимедийных средств обучения, электронных учебников.
* *создавать различные геометрические объекты с использованием возможностей программы Paint при создании эскиза кухни;*
* выступать с аудиовидеоподдержкой;
* соблюдать нормы информационной культуры, этики и права;

***Работа с текстом:***

* находить в тексте требуемую информацию, выделять главную и избыточную информацию;
* решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста:
* ставить перед собой цель чтения, направляя внимание на полезную в данный момент информацию;
* сравнивать и противопоставлять заключённую в тексте инструкционной карты информацию разного характера с реальным объектом труда.

**Раздел 2. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (34 ч.)**

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

**Основные теоретические сведения.**

Классификация текстильных волокон. Натураль­ные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домаш­них условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. *Виды переплетений.* Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. *Свойства тканей из натуральных раститель­ных волокон.* Краткие сведения об ассортименте хлопчато­бумажных и льняных тканей. *Ассортимент изделий, изготавливаемых из хлопчатобумажных и льняных тканей.* Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве. Уход за одеждой из хлопчато­бумажных и льняных тканей.

**Опорные понятия.** Волокно, уток, основа, ткачество, прядение, кромка, лицевая и изнаночная сторона ткани, свойства, ассортимент.

Практические работы.

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

**Результаты изучения:**

**Личностные:**

* формировать ответственное отношение к учению;
* понимать классификацию текстильных волокон по происхождению;
* осознавать процессы обработки волокон растительного происхождения, прядения и ткачества;
* развитие наблюдательности и ответственности за качество своей деятельности.

**Метапредметные умения:**

*Регулятивные:*

* ставить задачу под руководством учителя;
* планировать свою деятельность под руководством учителя;
* работать в соответствии с предложенным планом;
* сравнивать свои результаты с ожидаемыми результатами;
* контролировать и оценивать свои действия.

*Коммуникативные:*

* умение слушать и вступать в диалог;
* использовать речевые средства связи для дискуссии;
* сравнивать разные точки зрения, отстаивать свою точку зрения;
* организовывать рефлексивный анализ учебной и образовательной деятельности.

*Познавательные:*

* уметь выделять главное в различных источниках информации;
* уметь работать с различными источниками информации, структурировать учебный материал;
* овладевать умением сравнивать, анализировать, выдвигать версии по решению учебной задачи;
* выявлять причинно-следственные связи;
* развивать логическое мышление;

овладевать умением находить черты сходства и отличия свойств долев **Предметные**

*Умение объяснять:*

* происхождение текстильных волокон;
* характеристики различных видов натурального волокна;
* существенные признаки понятий «ткань», «волокно», «прядение», «ткачество», «суровая ткань», «отделка»;
* виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхожде­ния.

**Умение определять:**

* этапы производства ткани;
* отличительные особенности и свойства долевой и уточной нитей в ткани;
* лицевую и изнаночную сторону ткани;
* ассортимент хлопчато­бумажных и льняных тканей
* определять полотняное переплетение нитей в тканях.

**Умение применять:**

* приобретённые знания и умения о свойствах хлопчато­бумажных и льняных тканей при изготовлении швейных изделий;
* умение подбирать ткань для определенных видов изделий;
* приобретённые знания о правилах стирки, утюжки и хранения одежды из х/б и льняных тканей.
* направление основой и уточной нитей в ткани, лицевой и изнаночной сторон при раскрое.

**ИКТ:** использование презентаций, мультимедийных средств обучения.

**Работа с текстом:**

* сравнивать и противопоставлять заключённую в тексте инструкционной карты информацию разного характера с реальным объектом труда.

**Тема 2. Элементы машиноведения (6 ч.)**

**Основные теоретические сведения.**

Виды ма­шин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характе­ристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швей­ной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной ма­шине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выпол­нение машинных строчек, регулировка длины стежка. Пра­вила безопасного труда при работе на швейной машине. 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. Назначе­ние и правила использования регулирующих механизмов: пере­ключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши ши­тья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

**Опорные понятия.** Привод, швейная машина, регулятор, направитель, шпулька, челнок, игловодитель, иглодержатель, нитепритягиватель, платформа, охрана труда.

**Практические работы.**

1. Заправка швейной машины нитками

2. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками

3. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины

4. Выполнение прямой строчки с закрепкой.

5. Выполнение машинных строчек на ткани по намечен­ным линиям

**Результаты изучения:**

**Личностные:**

* осознавать многообразие видов ма­шин, применяемых в швейной промышленности;
* формировать ответственное отношение к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию;
* развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
* понимать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

**ИКТ:** использование презентаций, мультимедийных средств обучения, электронных учебников.

**Метапредметные умения**

*Регулятивные:*

* ставить задачу под руководством учителя;
* планировать свою деятельность под руководством учителя;
* работать в соответствии с предложенным планом;
* выполнять пробное учебное действие при работе на швейной машине, фиксировать индивидуальное затруднение в пробном действии;
* достигать необходимой точности движений при выполнении различных технологи­ческих операций;
* контролировать и оценивать свои действия.

*Коммуникативные:*

* уметь слушать и вступать в диалог;
* работать в группе, паре;
* организовывать рефлексивный анализ учебной деятельности.

*Познавательные:*

* уметь работать с различными источниками информации, структурировать учебный материал;
* выявлять причинно-следственные связи;
* овладевать умением самостоятельно организовывать рабочее место.

**Предметные умения**

*Умение объяснять***:**

* особенности бытовой швейной машины, её технические характеристики, назначение основных узлов;
* виды приводов, их устройство, преимущества и недостатки;
* существенные признаки понятий «шпулька», «шпульный колпачок», «регулятор длины стежка», «регулятор натяжения верхней и нижней нитей», «привод»;
* устройство современной бытовой швейной машины.

*Умение выполнять:*

* намотку ниж­ней нитки на шпульку;
* правильно заправлять верхнюю и нижнюю нити в швейной машине;
* выводить нижнюю нить наверх;
* выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям, с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины.

*Умение применять:*

* приобретённые знания правил ТБ и ОТ при работе на швейной машине и организации рабочего места;
* приёмы работы на швейной машине в практической деятельности;
* технические требования к выполнению машинных работ.

**ИКТ:** использование презентаций, мультимедийных средств обучения.

**Работа с текстом:**

* сравнивать и противопоставлять заключённую в тексте инструкционной карты информацию разного характера с реальным объектом труда.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий (4 ч.)**

**Основные теоретические сведения.** Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. ***Типы линий в системе ЕСКД.*** Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

**Опорные понятия.** Мерки, конструирование, масштаб, чертеж, художник – конструктор.

**Практические работы.**

1.Снятие мерок и запись результатов измерений.

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

**Результаты изучения:**

**Личностные:**

* формировать ответственное отношение к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию;
* развивать трудолюбие, самостоятельность в организации и выполнении различных творческих задач в работе;
* осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
* воспитывать культуру труда и чувство ответственности при работе в паре;

расширять кругозор о мире профессий

**Метапредметные умения**

*Регулятивные:*

* ставить задачу под руководством учителя;
* планировать свою деятельность под руководством учителя;
* работать в соответствии с предложенным планом;
* контролировать и оценивать свои действия;

*Коммуникативные:*

* сравнивать разные точки зрения перед принятием реше­ния и осуществлять выбор;
* уметь слушать и вступать в диалог;
* аргументировать свою точ­ку зрения;
* уметь работать в группе, паре;
* выражать свои мысли с достаточной полнотой и точностью;
* организовывать рефлексивный анализ учебной и образовательной деятельности.

*Познавательные:*

* уметь работать с различными источниками информации, структурировать учебный материал;
* использовать правила выполнения гра­фической документации, методы чтения технологической информации;
* овладеть алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач при конструировании фартука;
* формировать познавательные интересы и мотивы, направленные на изучение правила снятия мерок.

**Предметные умения:**

*Умение объяснять:*

* назначение видов рабочей одежды и требований к ней;
* правила снятия мерок;
* существенные признаки понятий «мерки», «чертеж», «масштаб», «конструирование»;
* правила расчёта для построения и последовательность выполнения основы чертежа фартука;

*Умение выполнять:*

* измерение параметров фигуры человека;
* иметь представление о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе;
* самостоятельное построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам;

*Умение применять:*

* приобретённые знания при построении чертежа в М 1:4 для построения чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам;

.

**ИКТ:** использование презентаций, мультимедийных средств обучения, электронных учебников.

**Работа с текстом:**

* сравнивать и противопоставлять заключённую в тексте инструкционной карты информацию разного характера с реальным объектом труда.

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

**Основные теоретические сведения.** Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. ***Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма.*** Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие.

**Опорные понятия.** Моделирование, лекало, отделка**,** цвет, фактура, народный костюм.

**Практическая работа:**

1.Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

**Результаты изучения:**

**Личностные:**

* формировать ответственное отношение к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию;
* развивать трудолюбие, самостоятельность в организации и выполнении различных творческих задач в работе;
* осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
* воспитывать культуру труда и чувство ответственности при работе в паре;
* расширять кругозор о мире профессий.

**Метапредметные***:*

*Регулятивные:*

* уметь самостоятельно выполнять творческие работы по созданию эскизов моделей фартуков, моделировать фартук выбранного фасона.

*Коммуникативные:*

* сравнивать разные точки зрения перед принятием реше­ния и осуществлять выбор;
* уметь слушать и вступать в диалог;
* аргументировать свою точ­ку зрения;
* уметь работать в группе, паре;
* выражать свои мысли с достаточной полнотой и точностью;
* организовывать рефлексивный анализ учебной и образовательной деятельности.

*Познавательные:*

* уметь работать с различными источниками информации, структурировать учебный материал;
* использовать правила выполнения гра­фической документации, методы чтения технологической информации;
* овладеть алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач при конструировании фартука;
* формировать познавательные интересы и мотивы, направленные на моделирование швейного изделия.

**Предметные:**

*Умение объяснять/понимать:*

* способы художественного оформления швейного изделия;
* суть понятия «моделирование»;

*Умение определять/выполнять:*

* способы моделирования фартука;
* коррекцию чертежа выкройки фартука по эскизу.

*Умение применять:*

* цвет, фактуру материала, различные виды отделки в создании изделия.
* **ИКТ:** использование презентаций, мультимедийных средств обучения, электронных учебников.

**Работа с текстом:**

* сравнивать и противопоставлять заключённую в тексте инструкционной карты информацию разного характера с реальным объектом труда.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (18 ч.)**

**Основные теоретические сведения.** Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления. Технология выполнения ручных работ. Терминология, применяемая при выполнении ручных работ. Влажно-тепловые работы. Правила ТБ при выполнении ручных работ. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копироваль­ная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инст­рументом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ши­рина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и тех­нология выполнения.

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

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

**Опорные понятия.** Сметать, заметать, приметать, наметать, пришить, стачать, застрочить, притачать, настрочить, влажно – тепловая обработка, раскрой изделия, закройщик, швея.

**Практические работы.**

1. Раскладка выкройки фартука рас­крой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и то­чек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
6. Определение качества готового изделия.

**Результаты изучения:**

**Личностные:**

* формировать ответственное отношение к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию;
* развивать трудолюбие, самостоятельность в организации и выполнении различных задач в работе;
* осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
* воспитывать культуру труда и чувство ответственности при работе в паре;
* расширять кругозор о мире профессий.

**Метапредметные***:*

*Регулятивные:*

* уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
* адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации;
* целеполагание, 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;

*Коммуникативные:*

* задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
* адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
* осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
* организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, планировать общие способы работы;

*Познавательные:*

* давать определение понятиям;
* осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
* осуществлять сравнение, классификацию;
* проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

**Предметные:**

*Умение объяснять/понимать:*

* терминологию, применяемую при выполнении ручных работ, влажно-тепловой обработке;
* понятия шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва;
* назначение и конструкцию соединительных и краевых швов их условные графические обозначения;

*Умение определять/выполнять:*

* способы рациональной рас­кладки выкройки на ткани;
* поузловую обработку фартука и сборку изделия;
* коррекцию чертежа выкройки фартука по эскизу;
* контроль и оценку качества готового изделия.

*Умение применять:*

* инструменты и приспособления для выполнения ручных работ;
* технология выполнения ручных работ;
* ТБ при выполнении ручных и машинных работ.
* ручные строчки и машинные швы для изготовления швейного изделия;
* художественную отделку изделия (фартук);
* особенности влажно-тепловой обра­ботки тканей из растительных волокон.

**ИКТ:** использование презентаций, мультимедийных средств обучения, электронных учебников.

**Работа с текстом:**

* сравнивать и противопоставлять заключённую в тексте инструкционной карты информацию разного характера с реальным объектом труда.

**Раздел 3. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8 ч.)**

Тема.1 Декоративно-прикладное искусство (1ч)

**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 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (3ч)

**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 3. 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.

**Результаты изучения:**

**Личностные:**

* освоение национальных ценностей, традиций, культуры;
* освоение общекультурного наследия России;
* потребность в самовыражении, социальном признании;
* позитивная моральная самооценка;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

**Метапредметные:**

*-регулятивные:*

* уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
* адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации;
* самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;

*-коммуникативные:*

* осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
* организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы.

*-познавательные:*

* давать определение понятиям;
* строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
* проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

**Предметные:**

*Умение объяснять/понимать:*

* традиционные виды рукоделия и декора­тивно-прикладного творчества;
* понятия композиция, ритм, ор­намент, раппорт;
* цветовые контрасты;

*Умение определять/выполнять:*

* месторасположение и размера узора на изделии;
* перевод рисунка на ткань, увеличения и уменьшения ри­сунка;
* технологию выполнения лоскутной техники;

*Умение применять:*

* лоскутную технику в народном и современном костю­ме;
* правила работы с ножницами, иглами, булавками;
* лоскутную технику в изготовлении прихватки.

**ИКТ компетентность:**

* использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, анализировать результаты поиска;
* соблюдать нормы информационной культуры, этики и права.

**Работа с текстом:**

* сравнивать и противопоставлять заключённую в тексте инструкционной карты информацию разного характера с реальным объектом труда.

**Раздел 4. ТЕХНОЛОГИИ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ**

**И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (10 ч).**

**Тема 1. Творческие проекты (10 ч.)**

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

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

**Практические работы**. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

***Результаты изучения:***

***Личностные:***

* освоение национальных ценностей, традиций, культуры;
* освоение общекультурного наследия России;
* экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях;
* потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;
* позитивная моральная самооценка;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий.

**Метапредметные:**

*-регулятивные:*

* уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
* адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации;
* целеполагание, 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;

*-коммуникативные:*

* задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
* адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
* учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
* организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;
* основы коммуникативной рефлексии;

*-познавательные:*

* осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
* определять основы реализации проектно-исследовательской деятельности;
* осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
* проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

**Предметные:**

*Умение объяснять/понимать:*

* способы выполнения задания;
* потребности при проектировании и создании объектов;
* способы экономии, бережливости денежных средств при выполнении проекта.

*Умение определять/выполнять:*

* работать по алгоритму;
* аргументированную защита в устной форме результатов своей деятельности;
* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчет себестоимости продукта труда;
* таблицы, схемы с учетом требований нормативов;
* публичную презентацию и защиту идеи проекта;

*Умение применять:*

* владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
* материалы, инструменты и оборудование в технологическом процессе;
* элементы экономики при обосновании проекта.
* различные источники информации для выполнения проекта;
* безопасные приемы труда, правила по­жарной безопасности, санитарии и гигиены;
* способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.

**ИКТ компетентность:**

* использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты поиска;
* избирательно относиться к информации в окружающем информационном пространстве, отказываться от потребления ненужной информации;
* выступать с аудиовидеоподдержкой;
* соблюдать нормы информационной культуры, этики и права;

с уважением относиться к частной информации и информационным правам других людей.

**Работа с текстом:**

* сравнивать и противопоставлять заключённую в тексте инструкционной карты информацию разного характера с реальным объектом труда.

**Раздел 5. Технология домашнего хозяйства(2ч)**

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

**Основные теоретические сведения.** Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни. *Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.* Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Профессия дизайнер.

**Опорные понятия.** Интерьер, кухня, вентиляция, воздухоочиститель. Шкаф-сушилка, шкаф-колонка; размещение мебели и оборудования: однорядное, двухрядное, угловое, П-образное, зоны кухни. Электроприборы: гриль, микроволновая печь, электромиксер, электромясорубка, тостер, фритюрница.

**Практические работы.**

Выполнение эскиза интерьера кухни.

**Результаты изучения**

**Личностные:**

* экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях;
* потребность в самовыражении и самореализации;
* планирование профессиональной карьеры;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

**Метапредметные:**

*-регулятивные:*

* планировать пути достижения целей;

*-коммуникативные:*

* адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
* учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве.

*-познавательные:*

* давать определение понятиям;
* осуществлять сравнение, классификацию кухонного оборудования;
* проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

**Предметные умения:**

*Умение объяснять/понимать:*

* понятие « интерьер», «зонирование»;
* рациональное размещение оборудование на кухне;
* влияние электробытовых приборов на здоровье человека.

*Умение определять/выполнять:*

* эскизы современной кухни.

*Умение применять:*

* кухонное оборудование по назначению;
* санитарно-гигиенические требования к уборке жилых помещений;
* декоративные украшения для оформления кухни.

**ИКТ компетентность:**

* использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, анализировать результаты поиска;
* соблюдать нормы информационной культуры, этики и права.

**Работа с текстом:**

* сравнивать и противопоставлять заключённую в тексте инструкционной карты информацию разного характера с реальным объектом труда.

1. **класс (*70 ч)***

**Раздел 1. КУЛИНАРИЯ (12 ч )**

**Тема 1. Блюда из рыбы и морепродуктов (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Способы разделки рыбы.Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. *Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Правила подачи рыбы к столу.*

**Опорные понятия.** Сервировка, официант, минеральные вещества, консервированное, пластование, филе, отваривание, жарение, фритюр, панировка, кляр, котлетная масса,

**Практические работы**

Расчет калорийности рыбного блюда

**Тема 2. Блюда из мяса (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Понятие о пищевой ценности мяса. Способы определения качества мяса и способы хранения мяса и мясных продуктов. Первичная обработка мяса.Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов. Правила оттаивания мороженого мяса. Способы разделки мяса в зависимости от сорта и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования и инвентаря, применяемых при первичной обработке мяса и приготовлении мясных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.

**Опорные понятия.** Консистенция, мраморность, парное, остывшее, охлажденное, переохлажденное, размороженное, оттаявшее, варка, жаренье, запекание, тушение, припускание, пассерование, бланширование, брезирование, копчение. 

**Практические работы**.

Составление технологической карты на приготовление  блюд из мяса.

**Тема 3.** **Технология приготовления блюд из птицы 2 часа**

**Основные теоретические сведения.**

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при раздаче. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

**Опорные понятия.**

Первичная обработка мяса, термическое состояние мяса, тепловая обработка мяса.

**Практические работы.**

Определение качества мяса органолептическими методами..

**Тема 4. Технология приготовления первых блюд (супов) (2 часа)**

**Основные теоретические сведения.**

Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах.

**Опорные понятия.**

Классификация супов, заправочные супы, супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы

**Практическая работа.**

Приготовление картофельного супа  с фрикадельками

**Тема 5. Приготовление обеда. Предметы сервировки стола к обеду ( 2часа)**

**Основные теоретические сведения.**

Состав обеда. Составление меню для здорового рационального питания. Предметы для сервировки стола. Столовое белье.

**Опорные понятия.**

Столовые приборы, столовая посуда, столовое белье, технолог пищевой промышленности

**Практические работы.**

Оформление стола к обеду.

**Тема 6. Этикет. (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Особенности сервировки стола к обеду. *Правила пользования столовыми приборами*. Правила подачи десерта. Элементы этикета. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

**Опорные понятия**. Этикет, сервировка, прием гостей, подарок.

**Практические работы.**

1. Складывание салфеток различными способами.
2. Эскиз и сервировка стола.

***Результаты изучения:***

***Личностные:***

* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* овладение установками, нормами правилами научной организации умственного и физического труда;
* Проявлять положительные качества личности
* освоение национальных ценностей, традиций, культуры
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
* Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
* Становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессии

***Метапредметные:***

*-регулятивные:*

* адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации;
* самостоятельно или в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи;
* планировать и проговаривать этапы работы;
* следовать составленному плану;
* вносить изменения в свои действия в случае отклонения от прогнозируемого конечного результата
* уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью
* уметь организовывать рабочее место
* понимать причины успеха-неуспеха учебной деятельности и конструктино действовать даже в ситуации неуспеха.
* задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;

*-коммуникативные:*

* задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
* осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
* умеют рассуждать,
* слышать, слушать и понимать собеседника,
* согласованно осуществлять совместную деятельность,
* правильно выражать свои мысли; проявляют вежливое, уважительное отношение ко всем членам группы.
* овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах
* уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы
* организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, планировать общие способы работы
* осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
* умение быть лидером и рядовым членом коллектива
* способность бесконфликтного общения в коллективе

*-познавательные:*

* давать определение понятиям;
* проявление познавательных интересов и творческой активности в области сервировки стола и его оформления;
* извлекать необходимую информацию из прослушанного объяснения; уметь самостоятельно формулировать проблему,
* делать умозаключения и выводы в словесной форме;
* осуществлять поиск информации из разных источников.
* осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
* согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива

**Предметные умения**

*Умение объяснять/понимать:*

* понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря;
* сравнительный анализ кулинарного использования различных видов мяса
* условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.
* кулинарные способы обработки мяса
* особенности сервировки стола к обеду;
* правила пользования столовыми приборами.

*Умение определять/выполнять:*

* признаки доброкачественности рыбы;
* способы разделки рыбы;
* элементы столового и гостевого этикета.
* последовательность технологических операций
* кулинарную обработку мяса
* санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов
* способы разделки мяса
* расчет калорийности мясных блюд.

*Умение применять:*

* санитарно-гигиенические требования к хранению рыбной продукции;
* санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы;
* правила подачи рыбы к столу.
* электронагревательные приборы в зависимости от вида кулинарной обработки мяса;
* правила оттаивания мороженого мяса
* правила подачи готовых блюд к столу;
* приемы эстетическое оформление стола.

**ИКТ компетентность:**

* соблюдать нормы информационной культуры, этики и права;
* использование презентаций, мультимедийных средств обучения.
* использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты поиска

**Работа с текстом:**

* сравнивать и противопоставлять заключённую в тексте инструкционной карты информацию разного характера с реальным объектом труда.
* решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста.

- выделять главную и избыточную информацию;

* находить в тексте требуемую информацию;

**Раздел 2. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ**

**И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ(32ч)**

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

**Основные теоретические сведения**. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Получение нитей на прядильном производстве и домашних условиях. Свойства волокон, нитей тканей животного происхождения. Саржевое и атласное переплетение, рапорт, дефекты ткани. Ассортимент тканей животного происхождения. *Свойства тканей из волокон животного происхождения.*

**Основные понятия.** Шелк, кокон, тутовый шелкопряд, шерсть, руно, раппорт, шелк-сырец, саржевое, сатиновое и атласное переплетение, ткацкие дефекты.

**Практические работы.**

1. Изготовление образцов саржевого и атласного переплетения
2. Определение тканей саржевого и атласного переплетения.

***Результаты изучения:***

***Личностные:***

* Следить за систематичностью выполнения своей работы;
* Проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей;
* Проявлять положительные качества личности. Дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.

***Метапредметные:***

*-регулятивные*

* Уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью;
* Организовывать рабочее место;
* Понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха;
* Уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;
* Определять наиболее эффективные способы достижения результата;
* Овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

*-коммуникативные*

* овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками;
* уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.

*-познавательные*

* осознавать важность освоения универсальных умений с выполнением упражнений, практической работы;
* Осмысливать технологию изготовления ткацкого переплетения;

**Предметные умения**

*Умение объяснять/понимать:*

* особенности получения волокон животного происхождения;
* свойства волокон, нитей тканей животного происхождения
* способы получение нитей на прядильном производстве и домашних условиях.

*Умение определять/выполнять:*

* свойства тканей из волокон животного происхождения;
* дефекты ткани;
* макет саржевого и атласного переплетения.

*Умение применять:*

* подбор тканей животного происхождения при изготовлении швейного изделия.

**ИКТ компетентность:** использование презентаций, мультимедийных средств обучения, электронных учебников.

**Работа с текстом:**

* решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста:

- ставить перед собой цель чтения, направляя внимание на полезную в данный момент информацию;

- выделять главную и избыточную информацию.

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

**Основные теоретические сведения.** Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Устранение неполадок при работе на швейной машине. Уход за швейной машиной.

**Опорные понятия.** Ножной привод, регулятор длины стежка, регулятор натяжения строчки, игла, желобок, колба, чистка и смазка швейной машины.

**Практические работы.**

1. Заправка швейной машины
2. Замена иглы в швейной машине

**Результаты изучения:**

**Личностные:**

* осознавать многообразие видов регуляторов применяемых в работе за швейной ма­шиной;
* формировать ответственное отношение к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию;
* развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
* понимать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

**Метапредметные умения**

*Регулятивные:*

* ставить задачу под руководством учителя;
* планировать свою деятельность под руководством учителя;
* работать в соответствии с предложенным планом;
* выполнять пробное учебное действие при работе на швейной машине, фиксировать индивидуальное затруднение в пробном действии;
* достигать необходимой точности движений при выполнении различных технологи­ческих операций;
* контролировать и оценивать свои действия.

*Коммуникативные:*

* уметь слушать и вступать в диалог;
* работать в группе, паре;
* организовывать рефлексивный анализ учебной деятельности.

*Познавательные:*

* уметь работать с различными источниками информации, структурировать учебный материал;
* выявлять причинно-следственные связи;
* овладевать умением самостоятельно организовывать рабочее место.

**Предметные умения**

*Умение объяснять/понимать:*

* назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины;
* причины неполадок в работе швейной машины.

*Умение определять/выполнять:*

* подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

*Умение применять:*

* способы ухода за швейной машиной.

**ИКТ:** использование презентаций, мультимедийных средств обучения, электронных учебников.

**Работа с текстом:**

* решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста:

- ставить перед собой цель чтения, направляя внимание на полезную в данный момент информацию;

- выделять главную и избыточную информацию;

* находить в тексте требуемую информацию;

**Тема 3. Конструирование швейных изделий (4ч)**

**Основные теоретические сведения. Э**ксплуатационные, гигиениче­ские и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткань и виды отделки, применяемые для изготовления юбок. Классификация юбок. Форма, силуэт, инди­видуальный стиль в одежде. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам для обеспечения сво­боды облегания. Условные графические изображения деталей и изде­лий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах..

**Опорные понятия. С**илуэт, покрой, закройщик, линии чертежа, масштаб, линейка закройщика, констуктор, модельер, фасон, модель, контурные линии, выточка.

**Практические работы.**

1. Снятие мерок и запись результатов измере­ний;
2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натураль­ную величину по своим меркам;
3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры;

**Результаты изучения:**

**Личностные:**

* формировать ответственное отношение к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию;
* развивать трудолюбие, самостоятельность в организации и выполнении различных творческих задач в работе;
* осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
* воспитывать культуру труда и чувство ответственности при работе в паре;
* расширять кругозор о мире профессий.

**Метапредметные умения**

*Регулятивные:*

* ставить задачу под руководством учителя;
* планировать свою деятельность под руководством учителя;
* работать в соответствии с предложенным планом;
* контролировать и оценивать свои действия;

*Коммуникативные:*

* сравнивать разные точки зрения перед принятием реше­ния и осуществлять выбор;
* уметь слушать и вступать в диалог;
* аргументировать свою точ­ку зрения;
* уметь работать в группе, паре;
* выражать свои мысли с достаточной полнотой и точностью;
* организовывать рефлексивный анализ учебной и образовательной деятельности.

*Познавательные:*

* уметь работать с различными источниками информации, структурировать учебный материал;
* использовать правила выполнения гра­фической документации, методы чтения технологической информации;
* овладеть алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач при конструировании фартука;
* формировать познавательные интересы и мотивы, направленные на изучение правила снятия мерок.

**Предметные умения**

*Умение объяснять:*

* существенные признаки понятий «мерки», «чертеж», «масштаб», «конструирование»;
* назначение видов женской одежды и требований к ней;
* правила снятия мерок;
* правила расчёта для построения и последовательность выполнения основы чертежа юбки;

*Умение выполнять:*

* измерение параметров фигуры человека;
* иметь представление о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе;
* самостоятельное построение чертежа прямой юбки в натуральную величину по своим меркам;

*Умение применять:*

приобретённые знания при построении чертежа в М 1:4 для построения чертежа юбки в натуральную величину по своим меркам

**ИКТ:** использование презентаций, мультимедийных средств обучения, электронных учебников.

***Работа с текстом:***

* решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста:

- ставить перед собой цель чтения, направляя внимание на полезную в данный момент информацию;

**Тема 4. Моделирование швейного изделия (4ч.)**

**Основные теоретические сведения.** Выбор модели юбки. Способы моделирования конических, клиньевых, прямых юбок. Моделирование юбки выбранного фасона. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

**Опорные понятия.** Моделирование, модельер, кокетка, складка, детали кроя,

**Практические работы.**

1.Зарисовка различных моделей юбок.

2.Моделирование выбранного фасона юбки

**Результаты изучения:**

**Личностные:**

* формировать ответственное отношение к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию;
* развивать трудолюбие, самостоятельность в организации и выполнении различных творческих задач в работе;
* осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
* воспитывать культуру труда и чувство ответственности при работе в паре;
* расширять кругозор о мире профессий.

**Метапредметные***:*

*Регулятивные:*

* уметь самостоятельно выполнять творческие работы по созданию эскизов моделей юбок, моделировать фартук выбранного фасона.

*Коммуникативные:*

* сравнивать разные точки зрения перед принятием реше­ния и осуществлять выбор;
* уметь слушать и вступать в диалог;
* аргументировать свою точ­ку зрения;
* уметь работать в группе, паре;
* выражать свои мысли с достаточной полнотой и точностью;
* организовывать рефлексивный анализ учебной и образовательной деятельности.

*Познавательные:*

* уметь работать с различными источниками информации, структурировать учебный материал;
* использовать правила выполнения гра­фической документации, методы чтения технологической информации;
* овладеть алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач при конструировании фартука;
* формировать познавательные интересы и мотивы, направленные на моделирование швейного изделия.

**Предметные умения**

*Умение объяснять:*

* способы художественного оформления швейного изделия;
* суть понятия «моделирование»;

*Умение выполнять:*

* способы моделирования юбок;
* коррекцию чертежа выкройки юбки по эскизу.

*Умение применять:*

* цвет, фактуру материала, различные виды отделки в создании изделия.

**ИКТ:** использование презентаций, мультимедийных средств обучения, электронных учебников.

**Работа с текстом*:***

* находить в тексте требуемую информацию;

**Тема 5. Технология изготовления швейного изделия (16ч)**

**Основные теоретические сведения.** Назначение соединительных швов: настрочного с открытым срезом, шва встык, накладного с одним закрытым срезом и их графическое изображение.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Подготовка деталей кроя к обработке. Примерка, устранение недостатков. Обработка вытачек, боковых швов. Обработка деталей кроя.

Правила выполнения технологических операций: обработка пояса корсажной лентой, обработка застежки на крючки, тесьмой «молния». *Способы обработки верхнего среза юбки.* Обработка нижнего среза юбки.

*Художественная отделка изделия.* Влажно-тепловая обработка. Контроль, качества готового изделия.

**Опорные понятия.** Декатирование, настил, контур, раскрой, копировальные стежки, примерка, дефекты, заутюжить, разутюжить, шов вподгибку, ВТО, соеденительные швы, настрочной шов с открытым срезом, шов в стык, накладной шов с одним закрытым срезом.

**Практические работы.**

1. Выполнение соеденительных швов
2. Раскладка выкройки, раскрой ткани.
3. Прокладывание контурныз и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. скалывание и сметывание деталей кроя.
6. Проведение примерки и устранение недостатков.
7. Окончательная обработка изделия, отделка и влажно-тепловая обработка.
8. Определение качества готового изделия.

**Результаты изучения:**

**Личностные:**

* формировать ответственное отношение к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию;
* развивать трудолюбие, самостоятельность в организации и выполнении различных задач в работе;
* осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
* воспитывать культуру труда и чувство ответственности при работе в паре;
* расширять кругозор о мире профессий.

**Метапредметные.**

*Регулятивные:*

* уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
* адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации;
* целеполагание, 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;

*Коммуникативные:*

* задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
* адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
* осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
* организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, планировать общие способы работы;

*Познавательные:*

* давать определение понятиям;
* осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
* осуществлять сравнение, классификацию;
* проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

**Предметные умения.**

*Умение объяснять:*

* экономную раскладку выкройки на ткани;
* правила подготовки ткани к раскрою;
* требования к качеству готового изделия;
* способы художественного оформления швейного изделия;
* правила ухода за одеждой из шерстяных и льняных тканей;
* технологию и способы  обработки изделий из ткани;
* эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к одежде

*Умение выполнять:*

* технологию выполнения следующих соеденительных шов – настрочной шов с открытым срезом, шов в стык, накладной шов с одним закрытым срезом.;
* машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки);
* раскладку выкройки на ткани;
* обмеловку выкройки на ткани;
* переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань;
* раскрой изделия;
* различные способы обработки узлов юбки;

*Умение применять*

* влажно-тепловой обработку юбки;
* регуляторы длину стежка в работе;
* различные виды отделки в создании изделия.

**ИКТ:** использование презентаций, мультимедийных средств обучения, электронных учебников.

**Работа с текстом:**

* находить в тексте требуемую информацию;

**Раздел 3. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10 ч)**

**Тема 1. Вязание крючком (6ч)**

**Основные теоретические сведения.** Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, при вязании крючком. Приемы работы. Правильное положение рук. Выбор крючка в зависимости от узора и толщины ниток. Виды основных петель при вязании крючком. *Раппорт вязания и* *его запись****.*** Работа с журналами мод. *Чтение схем вязания****.*** *Вязание ажурного полотна****.***

**Опорные понятия.** Крючок, условные обозначения, воздушная петля, петля подъема, полустолбик, столбик,  петли с накидом.

**Практические работы.**

* Работа с журналами мод.
* Набор петель крючком, выполнение цепочки из воздушных петель.
* Способы вязания изделий по кругу столбиками без накида. Технология выполнения петель с накидом. Вязание полотна.
* Вязание ажурного полотна - «бабушкин квадрат».

Тема2. Вязание спицами (4ч)

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

**Лабораторно-практические и практические работы**. Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК

**Результаты изучения:**

**Личностные:**

* освоение национальных ценностей, традиций, культуры;
* освоение общекультурного наследия;
* потребность в самовыражении, социальном признании;
* позитивная моральная самооценка;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

**Метапредметные:**

*-регулятивные:*

* уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
* адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации;
* самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;

*-коммуникативные:*

* осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
* организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы.

*-познавательные:*

* давать определение понятиям;
* строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
* проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

**Предметные:**

*Умение объяснять:*

* общие сведения из истории вязания;
* применяемые материалы для вязания;
* правила подбора крючков,

*Умение выполнять:*

* технологические приёмы вязания воздушной петли, петли для подъема, полустолбика, столбика,  петли с накидом;
* смену нити в процессе вязания.

*Умение применять*

* вид пряжи для определённых видов вязаных изделий;
* крючки в соответствии с толщиной нити;
* условные обозначения при записи узоров вязания

**ИКТ компетентность:** использование презентаций, мультимедийных средств обучения, электронных учебников.

**Работа с текстом:**

* находить в тексте требуемую информацию;

**Раздел 4.ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (4ч)**

**Основные теоретические сведения:** понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни.

Организация зон отдыха, приготовление пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера картинами, предметами декоративно - прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев и т. д.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Виды и формы светильников.

**Опорные понятия.** Качества интерьера. Естественное, искусственное, общие, местное направленное, декоративное освещение. Занавески, шторы, ламбрекен, гардина, портьера, жалюзи, драпировка.

**Практические работы***:*Изготовление макетов оформления тканями окон и дверей.

**Результаты изучения:**

**Личностные:**

* экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях;
* потребность в самовыражении и самореализации;
* планирование профессиональной карьеры;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

**Метапредметные:**

*-регулятивные:*

* планировать пути достижения целей;

*-коммуникативные:*

* адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
* учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве.

*-познавательные:*

* давать определение понятиям;
* осуществлять сравнение, классификацию кухонного оборудования;
* проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

**Предметные умения:**

*Умение объяснять/понимать:*

* понятие о композиции в интерьере;
* характерные особенности интерьера жилища
* характерные особенности национального уклада и образа жизни.

*Умение определять/выполнять:*

* Организовывать зоны отдыха, приготовление пищи, столовой, спален, детского уголка;
* оформление интерьера

*Умение применять:*

* картины, предметами декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* подбирать шторы, занавески, портьеры, накидки, ковры, мебель, обои;

**ИКТ компетентность:**

* использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, анализировать результаты поиска;
* соблюдать нормы информационной культуры, этики и права.

**Раздел 5. ТЕХНОЛОГИИ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ**

**И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (10ч).**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (10 ч.)**

**Основные теоретические сведения.** Классификацияпроектов.Определение и

формулировка проблемы. Постановка цели и задач. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Банк идей и предложений. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Технологическая часть. Методика расчета себестоимости изделия. Анализ и оценка изделия.

**Опорные понятия.** Проект. Классификация. Цель. Задачи. Проблема. Потребность. Дизайн – анализ. Самооценка. Экономическое и экологическое обоснование. Реклама. Источники информации.

**Примерные темы проектов:**

* 1. День рождения.
  2. Юбилей.
  3. Новый год.
  4. Масленица.
  5. Питание в походных и экстремальных условиях.
  6. Крестины.
  7. Вязание крючком.

***Результаты изучения:***

***Личностные:***

* освоение семейных ценностей, традиций, культуры;
* освоение общекультурного наследия России;
* экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях;
* потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;
* позитивная моральная самооценка;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий.

**Метапредметные:**

*-регулятивные:*

* уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
* адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации;
* целеполагание, 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;

*-коммуникативные:*

* задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
* адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
* учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
* организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;
* основы коммуникативной рефлексии;

*-познавательные:*

* осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
* определять основы реализации проектно-исследовательской деятельности;
* осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
* проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

**Предметные:**

*Умение объяснять/понимать:*

* способы выполнения задания;
* потребности при проектировании и создании объектов;
* способы экономии, бережливости денежных средств при выполнении проекта.

*Умение определять/выполнять:*

* работать по алгоритму;
* аргументированную защита в устной форме результатов своей деятельности;
* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчет себестоимости продукта труда;
* таблицы, схемы с учетом требований нормативов;
* публичную презентацию и защиту идеи проекта;

*Умение применять:*

* владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
* материалы, инструменты и оборудование в технологическом процессе;
* элементы экономики при обосновании проекта.
* различные источники информации для выполнения проекта;
* безопасные приемы труда, правила по­жарной безопасности, санитарии и гигиены;
* способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.

**ИКТ компетентность:**

* использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты поиска;
* избирательно относиться к информации в окружающем информационном пространстве, отказываться от потребления ненужной информации;
* выступать с аудиовидеоподдержкой;
* соблюдать нормы информационной культуры, этики и права;
* с уважением относиться к частной информации и информационным правам других людей.

**Работа с текстом:**

* находить в тексте требуемую информацию;

1. **класс (70 часов)**

**Раздел 1. КУЛИНАРИЯ (12 ч).**

**Тема 1. Физиология питания (2ч)**

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

**Опорные понятия *.*** Микроорганизмы, пищевая инфекция, пищевые отравления

**Практические работы**. Работа с упаковкой – определение консервантов , наполнителей, пищевых добавок.

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

**Основные теоретические сведения.** Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов.*Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

**Опорные понятия.** Минеральные вещества, микроэлементы, макроэлемены, пастеризованное, стерилизованное, топленое, консервированное

**Практические работы.**

Расчет калорийности молочной каши.

**Тема 3. Изделия из жидкого теста (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Виды теста при приготовлении блинов, оладий, блинчиков. Питательная ценность муки. Рецептура и технология приготовления теста. Пищевые разрыхлители. *Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий****.*** Блины с приправами. Оборудование посуда инвентарь для замешивания теста. Подача блинов к столу.

**Опорные понятия**. Запеканка, мука, блины, оладьи, блинчики, блины с припеком, «Масленица».

**Практические работы.**

1. Составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья.
2. Подбор рецептуры начинок для блинчиков.

**Тема 4. Изделия из теста (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. *Особенности выпечки изделий из них.* Профессия кондитер.

**Опорные понятия.** Лист, противень, форма для выпечки, форма выемка, кондитерский шприц, отсадочный мешок, разрыхлитель. Пресное тесто: бисквитное, слоеное, песочное.

**Практические работы.** Рецептурный подбор и оформление записей в рецептурной книге.

**Тема 5. Сладости, десерты, напитки (2ч)**

**Основные теоретические сведения***.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

**Опорные понятия***.* Десерт. Цукаты, морс, мусс, самбук.

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

**Тема 6. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2ч)**

**Теоретические сведения**. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

**Опорные понятия***.* Сладкий стол. Этикет. Стол-фуршет.

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

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**Результаты изучения:**

**Личностные:**

* знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* признание ценности здоровья, своего и других людей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* понимание обрядов и обычаев древней Руси.
* имеют мотивацию к учебной деятельности, проявляют интерес к предмету

**Метапредметные:**

*-регулятивные:*

* уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
* адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение, как в конце действия, так и по ходу его реализации;
* самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
* ставить задачу по руководством учителя;
* планировать свою деятельность под руководством учителя;
* работать в соответствии с предложенным планом;
* сравнивать свои результаты с ожидаемыми результатами;
* контролировать и оценивать свои действия.
* самостоятельно или в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи;
* планировать и проговаривать этапы работы;
* следовать составленному плану;
* вносить изменения в свои действия в случае отклонения от прогнозируемого конечного результата.

-*коммуникативные:*

* задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
* осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
* умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать учителя и одноклассников, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.
* спрашивать, интересоваться чужим мнением и высказывать свое;
* уметь вести диалог;
* участвовать в выработке общего решения.
* проявляют вежливое, уважительное отношение ко всем членам группы.

-*познавательные:*

* давать определение понятиям;
* осуществлять сравнение и классификацию;
* уметь работать с различными источниками информации;
* уметь выделять главное в различных источниках информации;
* структурировать учебный материал;
* извлекать необходимую информацию из прослушанного объяснения; уметь самостоятельно формулировать проблему,
* делать умозаключения и выводы в словесной форме;
* осуществлять поиск информации из разных источников.
* результативно мыслить и работать с информацией в современном мире;
* ориентироваться в своей системе знаний (отличать новое от уже известного).
* перерабатывать полученную информацию - делать выводы в результате совместной работы всего класса; осуществляют поиск информации из разных источников.

**Предметные умения:**

*Умение объяснять*:

* что такое микроорганизмы
* влияние микроорганизмов на пищевые продукты
* источники и пути проникновения болезнетворных микроорганизмов в организм человека
* кулинарное значение молока и молочных продуктов;
* значение кисломолочных продуктов в питании человека;
* значение бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.
* понятие «пищевые разрыхлители», их назначение;
* способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков;
* питательную ценность муки;
* влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий;
* особенности выпечки изделий из них;
* виды изделий из них дрожжевого, бисквитного, заварного теста;
* подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков.
* планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда.
* выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки.
* дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.
* знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий.
* находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления

*Умение выполнять:*

* санитарно-технологические требования при обработке и хранении пищевых продуктов
* Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.
* Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола.
* Составлять меню обеда.
* Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола.
* Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.
* Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
* условия и сроки хранения молока и молочных продуктов.
* последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки;
* осваивать безопасные приёмы труда;

*Умение применять:*

* правила оказания первой помощи при пищевом отравлении
* инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий;
* разрыхлители теста;
* инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий;
* электрические приборы для приготовления выпечки;
* санитарно-гигиенические требования к приготовлению и хранению молока и молочных продуктов;

**ИКТ компетентность:**

* проектировать и организовывать свою индивидуальную и групповую деятельность, организовывать своё время с использованием ИКТ;
* использование презентаций, мультимедийных средств обучения.

**Работа с текстом:**

* решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста:

- ставить перед собой цель чтения, направляя внимание на полезную в данный момент информацию;

- выделять главную и избыточную информацию;

* находить в тексте требуемую информацию;
* использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, анализировать результаты поиска;
* соблюдать нормы информационной культуры, этики и права.

**Раздел 2. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч).**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов (2ч)**

**Основные теоретические сведения:***.* Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Результаты изучения:**

**Личностные:**

* формировать ответственное отношение к учению;
* понимать классификацию текстильных волокон по происхождению;
* развитие наблюдательности и ответственности за качество своей деятельности.
* осознавать влияние хозяйственной деятельности людей на оболочки Земли.

**Метапредметные:**

*Регулятивные:*

* определять цель учебной деятельности с помощью учителя или самостоятельно;
* планировать свою деятельность, проговаривать вслух последовательность производимых действий, составляющих основу осваиваемой деятельности,
* оценивать совместно с учителем или одноклассниками результат своих действий, вносить соответствующие коррективы,
* в сотрудничестве с учителем и одноклассниками находить несколько вариантов решения учебной задачи.

*Коммуникативные:*

* оформлять свои мысли в устной и письменной речи;
* отстаивать свою точку зрения, аргументируя её;
* учиться подтверждать аргументы фактами;
* слушать других, пытаться принимать другую точку зрения, быть готовым

изменить свою точку зрения;

* организовывать учебное взаимодействие в группе (распределять роли, договариваться друг с другом).

*Познавательные:*

* выявлять причинно-следственные связи;
* решать проблемные задачи;
* классифицировать информацию по заданным признакам;
* определять критерии для сравнения фактов, явлений;
* анализировать связи, соподчинения и зависимости компонентов;
* работать с источниками информации, особенно с тематическими картами.

**Предметные умения:**

*Умение объяснять:*

* происхождение текстильных волокон;
* технологию производства и свойства волокон животного происхождения
* характеристики различных видов волокна;
* существенные признаки волокон животного происхождения;
* виды и свойства текстильных материалов из волокон животного происхожде­ния.

*Умение определять:*

* этапы производства ткани;
* ассортимент тканей
* символы по уходу текстильными материалами из волокон животного происхождения

*Умение применять:*

* приобретённые знания и умения о свойствах тканей при изготовлении швейных изделий;
* умение подбирать ткань для определенных видов изделий;
* приобретённые знания о правилах стирки, утюжки и хранения одежды из волокон животного происхождения
* способы ухода за одеждой из волокон животного происхождения

**ИКТ компетентность:** использование презентаций, мультимедийных средств обучения.

**Работа с текстом:**

* решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста:

- ставить перед собой цель чтения, направляя внимание на полезную в данный момент информацию;

- выделять главную и избыточную информацию;

* находить в тексте требуемую информацию;

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

**Основные теоретические сведения.** Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Терминология машинных работ Зигзагообразная строчка и ее применение. *Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, пришивания пуговиц, штопки, окантовывания среза.*Правила безопасной работы на машине. Технология выполнения машиных швов: настрочной с закрытым срезом, расстрочной, запошивочный, двойной, в кант, окантовачный с закрытым срезом.

**Опорные понятия.** Зигзагообразная строчка, аппликация. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, пришивания пуговиц, штопки, окантовывания среза

**Практические работы.** Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Выполнение образцов машинных строчек

**Результаты изучения:**

**Личностные:**

* общаться при коллективном выполнении работ с учетом общности интересов и возможностей одноклассников,
* проявляют ответственное отношение к учению.

**Метапредметные:**

*-регулятивные*

* запоминать инструкцию;
* планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.

*-коммуникативные*

* планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками (определение цели, функций участников, способов взаимодействия),
* инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации.

*-познавательные*

* осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий;
* выделять существенную информацию из текстов разных видов; презентовать в вербальном виде подготовленную информацию.

**Предметные умения**

*Умение объяснять/понимать:*

* терминологию машинных работ;
* причины, вызывающие неполадки в работе швей­ной машины;
* применение различных строчек и швов при обработке изделия

*Умение выполнять:*

* технологию выполнения машиных швов: настрочного с закрытым срезом, расстрочного, запошивочного, двойного, в кант, окантовачного с закрытым срезом;
* регулировку ма­шинной строчки;
* замену иглы и уход за швейной машиной.

*Умение применять:*

* приспособления к швейной машине
* правила безопасной работы на машине
* чистка и смазка движущихся и вращающихся частей швейной машины

**ИКТ компетентность:** использование презентаций, мультимедийных средств обучения.

**Работа с текстом:**

* решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста:

- ставить перед собой цель чтения, направляя внимание на полезную в данный момент информацию;

- выделять главную и избыточную информацию;

* находить в тексте требуемую информацию.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий (6ч)**

**Основные теоретические сведения.***.* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину

**Практические работы.**

* Снятие мерок и запись результатов измерений.
* Построение основы чертежа поясного изделия в масштаб 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
* Построение основы чертежа поясного изделия в натуральную величину.

**Результаты изучения:**

**Личностные:**

* проявлять интерес к занятиям предметно-практической деятельностью,
* иметь ответственное отношение к учению,
* владеть элементами организации умственного и физического труда.

**Метапредметные:**

*-регулятивные*

* Самостоятельно или в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи,
* проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве,
* планировать свою деятельность, оценивать совместно с учителем или одноклассниками результат своих действий, вносить соответствующие коррективы.

*-коммуникативные*

* рассуждать, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою;
* слышать, слушать и понимать партнера,
* планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность,
* правильно выражать свои мысли.

*-познавательные*

* извлекать информацию из прослушанного объяснения,
* делать умозаключения и выводы в словесной форме,
* осуществлять поиск решения поставленных задач;
* осознанно рассматривают рисунки с целью освоения и использования информации.

**Предметные умения**

*Умение объяснять/понимать:*

* виды женского легкого платья и бельевых изделий;
* требования к швейным изделиям;
* условное и графическое обозначение швов*;*

*Умение выполнять:*

* снятие мерок с фигуры человека с записью результатов измерений;
* рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий;
* чертёж ночной сорочки;
* измерение фигуры человеком;

*Умение применять:*

* мерки для построения ночной сорочки;
* прибавки на свободу облегания
* последовательность построения чертежа основы ночной сорочки
* охрану труда

**ИКТ компетентность*:*** использование презентаций, мультимедийных средств обучения.

**Работа с текстом:**

* решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста:

- ставить перед собой цель чтения, направляя внимание на полезную в данный момент информацию;

- выделять главную и избыточную информацию;

* находить в тексте требуемую информацию;

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

**Основные теоретические сведения.**  Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

**Лабораторно-практические и практические работы***.*

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Результаты изучения:**

**Личностные:**

* проявлять интерес к занятиям предметно-практической деятельностью,
* иметь ответственное отношение к учению,
* владеть элементами организации умственного и физического труда

**Метапредметные:**

*-регулятивные*

* Самостоятельно или в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи,
* проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве,
* планировать свою деятельность, оценивать совместно с учителем или одноклассниками результат своих действий, вносить соответствующие коррективы.

*-коммуникативные*

* рассуждать, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою;
* слышать, слушать и понимать партнера,
* планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность,
* правильно выражать свои мысли.

*-познавательные*

* уметь анализировать информацию,
* производить логические мыслительные операции (анализ, сравнение)

**Предметные умения**

*Умение объяснять/понимать:*

* представлять приёмы моделирования плечевых изделий
* количество расхода ткани для раскроя
* профессию художника по костюму и текстилю

*Умение выполнять:*

* эскиз проектного изделия.
* способы моделирования ночной сорочки;
* моделирование ночной сорочки в тетради
* Моделировать проектное швейное изделие.
* изменение формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия
* подготовку выкройки проектного изделия к раскрою

*Умение применять*

* лекала для моделирования изделия
* отделку в швейных изделиях

**ИКТ компетентность:** использование презентаций, мультимедийных средств обучения.

**Работа с текстом:**

* решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста:

- ставить перед собой цель чтения, направляя внимание на полезную в данный момент информацию;

- выделять главную и избыточную информацию;

* находить в тексте требуемую информацию;

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (14 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

**Опорные понятия.** Раскройные работы, профессия закройщик, дублирование деталей, резец с колесиком, копировальная бумага, сметывание, дефекты изделия, плечевой и боковой швы, обтачка, подборт, окантовка срезов косой бейкой, обработка срезов способом «чисто вытачать», оттягивание.

**Практические работы.**

1. Выполнение образцов машинных швов.
2. Выполнение раскладки выкройки на различных тканях.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. Скалывание, сметывание деталей кроя.
6. Проведение дефектов, исправление дефектов.
7. Стачивание деталей, выполнение отделочных работ.
8. Влажно-тепловая обработка
9. Определение качества готового изделия.

**Результаты изучения:**

**Личностные:**

* общаться при коллективном выполнении работ с учетом общности интересов и возможностей одноклассников,
* проявляют ответственное отношение к учению.

**Метапредметные:**

*-регулятивные*

* запоминать инструкцию;
* планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.

*-коммуникативные*

* планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками (определение цели, функций участников, способов взаимодействия),

инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации

*-познавательные*

* осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий;
* выделять существенную информацию из текстов разных видов; презентовать в вербальном виде подготовленную информацию.
* измерение фигуры человеком;

**Предметные умения**

*Умение объяснять/понимать:*

* особенности раскладки выкройки на ткани
* правила выполнения технологических операций

*Умение выполнять:*

* машинные швы;
* экономный раскрой ткани;
* технологическую последовательность обработки проймы и горловины;
* скалывание и сметывание деталей кроя;
* примерку, выявлять и исправлять дефекты изделия.

*Умение применять:*

* Инструменты и приспособления для раскроя.
* Влажно-тепловую обработку изделия
* охрану труда

**ИКТ:** использование презентаций, мультимедийных средств обучения.

**Работа с текстом:**

* решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста:

- ставить перед собой цель чтения, направляя внимание на полезную в данный момент информацию;

- выделять главную и избыточную информацию;

* находить в тексте требуемую информацию;

**Раздел 6. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (12 ч).**

**Тема 1. Вязание на спицах (4 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Из истории старинного рукоделия. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. *Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей.* Правила подбора спиц из стали, пластмассы, кости, древесины в зависимости от качества и толщины нитей. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Накидывание петель. *Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.* Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой стороне. Соединение петель по изнаночной стороне.*Вязание двумя нитками различной толщины****.*** Правила санитарии, гигиены, безопасной работы.

**Опорные понятия.** Спицы, пряжа, условные обозначения, схема, раппорт, накид, прибавление и убавление петель.

**Практические работы:**

1. Выполнение образцов вязания на спицах.
2. Вязание носков пятью спицами
3. Вязание пинеток на четырех спицах.

**Тема 2**. Вышивка. **Традиционные виды рукоделия и декора­тивно-прикладного творчества.(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.

**Результаты изучения:**

**Личностные:**

* освоение национальных ценностей, традиций, культуры;
* освоение общекультурного наследия России;
* потребность в самовыражении, социальном признании;
* позитивная моральная самооценка;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

**Метапредметные:**

*-регулятивные:*

* уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
* адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации;
* самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;

*-коммуникативные:*

* осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
* организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы.

*-познавательные:*

* давать определение понятиям;
* строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
* проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

**Предметные:**

* *Умение объяснять:*
* общие сведения из истории вязания;
* применяемые материалы для вязания;
* правила подбора спиц,
* *Умение выполнять:*
* технологические приёмы вязания лицевой и изнаночной петель, петли с накидом;
* смену нити в процессе вязания.
* *Умение применять*
* вид пряжи для определённых видов вязаных изделий;
* спицы в соответствии с толщиной нити;
* условные обозначения при записи узоров вязания.

**ИКТ:** использование презентаций, мультимедийных средств обучения.

**Работа с текстом:**

* решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста:

- ставить перед собой цель чтения, направляя внимание на полезную в данный момент информацию;

- выделять главную и избыточную информацию;

* находить в тексте требуемую информацию;

**Раздел 7. ТЕХНОЛОГИЯ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ, ОПЫТНИЧЕСКОЙ,**

**ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (10 ч).**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (10 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

**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: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

**Примерные темы проектов:**

1. Кулинария:

* праздничный стол из салатов,
* сервировка стола
* день рождения подруги

1. Художественная обработка материалов:

* мир древних рукоделий,
* обрезки ткани для пользы дела,
* прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника)
* тайны бабушкиного сундука,
* отделка швейного изделия,
* панно для украшения кухни (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п.)

1. Изготовление швейного изделия:

* простейшие виды одежды (топ, фартук, косынка – ткань),

Электробытовые приборы – наши помощники

**Результаты изучения:**

***Личностные:***

* освоение семейных ценностей, традиций, культуры;
* освоение общекультурного наследия России;
* экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях;
* потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;
* позитивная моральная самооценка;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий.

**Метапредметные:**

*-регулятивные:*

* уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
* адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение, как в конце действия, так и по ходу его реализации;
* целеполагание, 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;

*-коммуникативные:*

* задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
* адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
* учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
* организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;
* основы коммуникативной рефлексии;

*-познавательные:*

* осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
* определять основы реализации проектно-исследовательской деятельности;
* осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
* проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

**Предметные:**

*Умение объяснять/понимать:*

* способы выполнения задания;
* потребности при проектировании и создании объектов;
* способы экономии, бережливости денежных средств при выполнении проекта.

*Умение определять/выполнять:*

* работать по алгоритму;
* аргументированную защита в устной форме результатов своей деятельности;
* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчет себестоимости продукта труда;
* таблицы, схемы с учетом требований нормативов;
* публичную презентацию и защиту идеи проекта;

*Умение применять:*

* владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
* материалы, инструменты и оборудование в технологическом процессе;
* элементы экономики при обосновании проекта.
* различные источники информации для выполнения проекта;
* безопасные приемы труда, правила по­жарной безопасности, санитарии и гигиены;
* способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.

**Раздел 5. ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (6 ч)**

**Тема 1. Уход за одеждой и обувью (4 ч).**

**Основные теоретические сведения.** Уход за бельем, ремонт белья. Стирка и влажно – тепловая обработка изделий из натуральных и химических волокон. Выбор технологий длительного хранения одежды и обуви.

Применение универсальной швейной машины для починки и штопки швейных изделий. *Выполнение аппликации.*

Способы ухода за различными видами половых покрытий, лакированной и мягкой мебели.

Экологические аспекты применения современных химических средств и препаратов в быту.

Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

**Опорные понятия.** Штопка, аппликация, влажно – тепловая обработка, шаблон, дублерин.

**Практические работы:**

* Выполнение аппликации с применением швейной машины.
* Удаление пятен с одежды.

**Результаты изучения:**

***Личностные:***

* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

***Метапредметные:***

*-регулятивные*

* уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
* адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение, как в конце действия, так и по ходу его реализации;

*-коммуникативные*

* организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;
* основы коммуникативной рефлексии.

*-познавательные*

* осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
* осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;

***Предметные:***

*Умение объяснять/понимать:*

* способы выполнения задания;
* способы экономии, бережливости денежных средств при приобретении необходимых материалов, чистящих средств.

*Умение определять/выполнять:*

* работать по алгоритму;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

*Умение применять:*

* материалы, инструменты и оборудование в технологическом процессе;
* подбор безопасных моющих средств
* безопасные приемы труда, правила по­жарной безопасности, санитарии и гигиены.

**ИКТ компетентность:**

* использование презентаций, мультимедийных средств обучения.

**Работа с текстом:**

* находить в тексте требуемую информацию.

**Тема 2. Гигиена жилища. Освещение жилого помещения.** **Предметы искусства и коллекции** **в интерьере (2 ч)**

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

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

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

**Опорные понятия.** Декоративное цветоводство, солнцелюбивые, теневыносливые, пересадка, перевалка.

**Практические работы.**

* Подбор и посадка комнатных декоративных растений.
* Эскиз интерьера с комнатными растениями.

**Результаты изучения:**

**Личностные:**

* уважение к ценностям семьи, любовь к природе, признание ценности здоровья, своего и других людей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

**Метапредметные:**

*-регулятивные*

* адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации;

*-коммуникативные*

* учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
* работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать;

*-познавательные*

* давать определение понятиям;
* проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;

**Предметные:**

*Умение объяснять/понимать:*

* способы выполнения задания;
* способы экономии, бережливости денежных средств при приобретении необходимых материалов, чистящих средств;

*Умение определять/выполнять:*

* работать по алгоритму;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

*Умение применять:*

* согласовывать и координировать совместную познавательно-трудовую деятельность с другими ее участниками;
* соблюдать трудовую и технологическую дисциплину;
* сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
* художественное проектирование в оформлении интерьера жилого дома, школы.

**ИКТ компетентность:**

* соблюдать нормы информационной культуры, этики и права.

**Работа с текстом:**

* сравнивать и противопоставлять заключённую в тексте информацию разного характера

### 8 класс (35ч)

### Раздел1 : Кулинария (6 час)

**Блюда из овощей (1 ч)**

**Основные теоретические сведения.**

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. *Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.*

*Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.* Механическая обработка овощей. Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Приготовление блюд из сырых овощей. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). *Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки.* Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. *Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.* Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Опорные понятия.**

Группы овощей, механическая обработка овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание; способы нарезки: соломка, брусочки, кубики, ломтики, кружочки, шашки; салат, заправка; тепловая обработка: варка, жарение, запекание, тушение, припускание, пассерование, бланширование, варка на пару, варка на водяной бане.

**Практические работы*.***

Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.

*Определение количества нитратов в овощах при помо­щи индикаторов.*

Приготовление одного блюда из вареных,тушеных или запеченых овощей.

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

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

Примерный перечень блюд

Картофель отварной с маслом и зеленью.

Картофель, сваренный в молоке.

Картофель, сваренный на пару.

Тыква, запеченная в духовом шкафу.

Кукуруза в початках отварная.

**Тема 2. Заготовка продуктов (1 ч)**

**Теоретические сведения**. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

**Лабораторно-практические и практические работы**. Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации. Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

. Тема 3. **Блюда национальной кухни (2ч)**

**Теоретические сведения**. Традиции питания в культуре России. народные традиции доброты и гостеприимства. Основные направления в области технологии приготовления блюд русской кухни. Развитие современной русской кухни. Классификации ассортимента и рецептур блюд. Технология приготовления блюд. Дизайн и оформление блюд Русской кухни. Правила техники безопасности. **Лабораторно-практические и практические работы**. Приготовление блюд русской национальной кухни.

### Тема 4. Сервировка стола (2 час).

### Основные теоретические сведения

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

### Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

### Варианты объектов труда.

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

**Результаты изучения:**

***Личностные:***

* признание ценности здоровья, своего и других людей;
* готовность и способность к участию дежурства в классе;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* признание ценности здоровья, своего и других людей;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

***Метапредметные:***

*- регулятивные:*

* самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале.
* самостоятельно или в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи;
* планировать и проговаривать этапы работы;
* следовать составленному плану;
* вносить изменения в свои действия в случае отклонения от прогнозируемого конечного результата

*- Коммуникативные:*

* осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
* работать в группе, устанавливать рабочие отношения;
* умеют рассуждать,
* слышать, слушать и понимать собеседника,
* согласованно осуществлять совместную деятельность,
* правильно выражать свои мысли; проявляют вежливое, уважительное отношение ко всем членам группы.

*- Познавательные:*

* давать определение понятиям;
* осуществлять сравнение, сериацию и классификацию;
* извлекать необходимую информацию из прослушанного объяснения; уметь самостоятельно формулировать проблему,
* делать умозаключения и выводы в словесной форме;
* осуществлять поиск информации из разных источников.

***Предметные:***

*- познавательная сфера:*

* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

*- Трудовая сфера:*

* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* организация рабочего места с учетом требований санитарии и безопасности труда;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* определение пищевых продуктов органолептическими методами;
* приготовление кулинарных блюд из овощей, с учетом требований здорового образа жизни;
* заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
* соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.
* значение консервирования
* значение количества сахара или  сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов
* консервирующая роль молочной кислоты
* необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий
* первичную обработку овощей
* подготовку тары к засолке и консервированию
* консервирование овощей*.*

*- Мотивационная сфера:*

* выражение готовности к труду в сфере материального производства;
* оценка своей способности и готовности к труду в кулинарной деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда.

*- Эстетическая сфера:*

* эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
* художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
* соблюдение правил этикета.

*- Коммуникативная сфера:*

* способность к коллективному решению творческих задач;
* способность прийти на помощь товарищу;
* способность бесконфликтного общения в коллективе.

*- Физическая сфера:*

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
* развитие осязания, вкуса, обоняния.

**ИКТ компетентность:**

проектировать и организовывать свою индивидуальную и групповую деятельность, организовывать своё время с использованием ИКТ;

**Работа с текстом:**

* решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста:

- ставить перед собой цель чтения, направляя внимание на полезную в данный момент информацию;

- выделять главную и избыточную информацию;

* находить в тексте требуемую информацию;

**Раздел 2. Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности (10ч)**

**Тема :Черчение и графика (1 час)**

## Техника выполнения чертежей и правила их оформления

**Основные теоретические сведения**

Краткая история графического общения человека. Значение графической подготовки в современной жизни и профессиональной деятельности человека. Области применения графики и ее виды. Понятие о стандартах. Правила оформления чертежей. Форматы, масштабы, шрифты, виды линий.

**Практические работы:**

Знакомство с единой системой конструкторской документации (ЕСКД ГОСТ). Знакомство с видами графической документации. Организация рабочего места чертежника. Подготовка чертежных инструментов. Оформление формата А4 и основной надписи. Выполнение основных линии чертежа.

**Варианты объектов труда.**

Образцы графической документации. ЕСКД. Формат А4 для чертежа.

### Примерные темы проектов:

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Проектирование электропроводки в интерьере

### Раздел 3 . Технологии ведения дома (2ч).

### Тема: Ремонт помещений (2 час).

**Основные теоретические сведения**

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

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

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

**Практические работы**

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

**Варианты объектов труда.**

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

## Раздел 4 : Элементы семейной экономики (2ч)

### Тема: Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов .Введение в предпринимательскую деятельность(2 ч).

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

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

**Варианты объектов труда.**

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

### Раздел 5: Современное производство и профессиональное образование (4 час).

**Тема 1 . Сферы производства и разделение труда (2 час).**

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

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

**Варианты объектов труда.**

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

### Тема 2. Пути получения профессионального образования (2 час).

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

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

**Раздел 6: Электротехника(2ч)**

Тема 1. Бытовые электроприборы (1ч)

**Теоретические сведения.** Применение электрической энер­гии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагреватель­ных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и не­достатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Прави­ла безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масля­ного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах экс­плуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяж­ных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкаль­ные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока служ­бы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты прибо­ров от скачков напряжения.

**Лабораторно-практические и практические работы**. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной маши­ны-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение спо­собов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема 2. Электротехнические устройства с элементами автоматики (1ч)

**Теоретические сведения**. Принципы работы и способы под­ключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмни­ков электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определе­ния расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромон­тажных работ.

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

**Лабораторно-практические и практические работы**.. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элемента­ми автоматики.

Раздел 7 «Художественные ремёсла»(8ч)

Тема . Декоративно-прикладное искусство. Вышивка.(8ч)

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

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 образца вышивки атласными лентами.

**Метапредметные умения**

**Регулятивные:**

* самостоятельно или в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи;
* проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве;
* планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности;
* адекватно воспринимать информацию учителя или товарища, содержащую оценочный характер отзыва о работе на уроке.

**Коммуникативные:**

* рассуждать, слушать учителя и одноклассников,
* формулировать ответы на вопросы.

**Познавательные:**

* анализировать информацию, производить логические мыслительные операции (анализ, сравнение);
* осознанно читать тексты с целью освоения и использования информации;
* анализировать план работы, выделяя основные этапы и приемы изготовления изделия;
* Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом.

**Личностные***:*

* развивать способность управлять своей познавательной и интеллектуальной

деятельностью;

* развивать готовность к саморазвитию и реализации творческого потенциала.
* осознавать влияние хозяйственной деятельности людей на экологии.

**ИКТ:** использование презентаций, мультимедийных средств обучения.

**Предметные умения**

* Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки.
* Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами.
* Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.
* Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.
* Знакомиться с профессией вышивальщица.

**6.Тематическое планирование**

**5 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  урока | Раздел, тема программы | Количество  Часов | Основные виды деятельности |
|
|
|
| 1-2 | *Вводное занятие. Творческая проектная деятельность.* | **2ч** | Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Определение целей и задач проектной деятельности. Изучение этапов выполнения проекта. Знакомство с примерами творческих проектов. |
| **Раздел «Кулинария» (12ч)** | | | |
| 3-4 | Санитария и гигиена. Оборудование кухни. Физиология питания. | 2ч | Знакомство и овладение навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организация рабочего места, определение набора безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки помещения.  Осваивание правил безопасной работы с плитой, горячей посудой, жидкостью. Оказание первой помощи при порезах и ожогах.  Нахождение и представление информации о составе пищи. знакомство с пищевой пирамидой, режимом питания. |
| 5-6 | Бутерброды, горячие напитки. | 2ч | Нахождение информации о значении хлеба в питании человека. Знакомство с профессией- пекарь, видами бутербродов, технологией приготовления, требованиями к качеству готовых бутербродов, условиями и сроками хранения. Приготовление и оформление бутербродов.  Поиск информации о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Знакомство с видами горячих напитков , технологией заваривания чая, какао. Приготовление горячего напитка. |
| 7-8 | Блюда из яиц. | 2ч | Поиск информации о значении яиц, их кулинарном использовании. Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Технология приготовления блюд из яиц, приготовление разных блюд из яиц. Нахождение и предоставление информации о способах хранения яиц без холодильника, способах оформления яиц к народным праздникам. |
| 9-10 | Блюда из овощей. | 2ч | Питательная ценность овощей и фруктов. Классификация. Определение доброкачественности овощей и механической(первичной)обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание ,способы нарезки: простая и фигурная. Чтение технологической документации, приготовление блюд по технологической карте. Знакомство с видами тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки. Приготовление салата из вареных овощей, нахождение информации о способах тепловой обработки, позволяющих сохранять питательные вещества и витамины. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. |
| 11-12 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | 2ч | Актуализация знаний о видах круп, бобовых и макаронных изделиях. Чтение маркировки и штрихкода на упаковке. Выполнение первичной обработки круп, бобовых. Знакомство с технологией варки каш, применением бобовых в кулинарии. Определение экспериментально оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из круп. Определение консистенции блюда. Дегустация блюд. Знакомство с профессией повар. |
| 13-14 | Сервировка стола. Этикет. | 2ч | Знакомство с классификацией кухонной и столовой посуды. Столовые приборы и правила пользованиями ими. Эстетическое оформление стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Выполнение эскиза сервировки стола к завтраку в зависимости от предлагаемого меню. Правила поведения за столом и пользования приборами. |
| 15-16 | *Творческий проект по разделу «Кулинария».* | **2ч** | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия. Выполнение проекта по разделу «кулинария» |
| **Раздел «Технология домашнего хозяйства» (2ч)** | | | |
| 17-18 | Интерьер кухни, столовой. | **2ч** | Знакомство с понятием интерьера, требованиями к нему. Планировка кухни, зонирование, цветовое решение. Нахождение и представление информации об устройстве современной кухни. Планирование кухни с помощью шаблонов в рабочей тетради |
| **Раздел «Электротехника» (2ч)** | | | |
| 19-20 | Бытовые электроприборы на кухне. | 2ч | Изучение общих сведений о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне. Нахождение информации об истории электроприборов. |
| 21-22 | *Творческий проект по разделу «Оформление интерьера».* | ***2ч*** | Запуск проекта по «Оформление интерьера». Реализация этапов выполнения проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление. |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (34ч)** | | | |
| 23-24 | Производство текстильных материалов. | 2ч | Знакомство с классификацией текстильных волокон. Исследование свойств х/б и льняных тканей. Определение направления основы и утка, лицевой и изнаночной стороны ткани, виды переплетения нитей в ткани. Нахождение и представление информации о о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях которыми пользовались в старину. Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. |
| 25-26 | Свойства текстильных материалов. | 2ч | Знакомство со свойствами текстильных материалов : физические, эргономические, эстетические, технологические. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. Нахождение и представление информации о профессии оператор прядильного производства и ткач. |
| 27-28  29-30 | Конструирование швейных изделий | 4ч | Знакомство с понятием чертежа и выкройки швейного изделия, с инструментами и приспособлениями для изготовления выкройки. Расположение основных конструктивных линий фигуры. Снятие мерок и запись результатов. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Нахождение информации об истории швейных изделий |
| 31-32 | Моделирование швейных изделий. | 2ч | Знакомство с видами художественного оформления швейных изделий, со способами моделирования, со связьюхудожественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие. |
| 33-34 | Раскрой швейного изделия. | 2ч | Подготовка ткани к раскрою. Экономная раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловка с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей. Нахождение и представление информации об истории создания инструментов для раскроя. |
| 35-36 | Швейные ручные работы. | 2ч | Знакомство с понятием стежок, строчка, шов ,с инструментами и приспособлениями, требованиями к выполнению ручных работ. Изготовление образцов ручных работ: перенос линий выкройки на детали с помощью резца-колесика прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание косыми(или петельными) стежками; заметывание(вподгибку с открытым и вподгибку с закрытым срезом); сметывание. |
| 37-38 | Бытовая швейная машина. | 2ч | Изучение устройства бытовой швейной машины с электрическим приводом. Основные узлы. Организация рабочего места. Изучение правил безопасной работы на швейной машине. Упражнения на незаправленной швейной машине на бумаге: по прямой намеченной линии и с поворотом. |
| 39-40 | Подготовка швейной машины к работе. | 2ч | Закрепление знаний об устройстве швейной машины. Подготовка швейной машины к работе :наматывание нижней нитки на шпульку, заправка нижней и верхней ниток, выведение нижней нитки наверх. Выполнение прямой строчки по намеченной линии с выполнением закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад и регулятором длины стежка. Овладение безопасными приемами труда. |
| 41-42 | Виды машинных швов. Влажно- тепловая обработка. | 2ч | Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия: предохранение от осыпания- обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение – стачивание; постоянное закрепление- застрачивание. Требования к выполнению машинных работ. Знакомство с оборудованием для ВТО. Правила выполнения ВТО и основные операции: приутюживание , разутюживание, заутюживание, отутюживание. Изготовление образцов машинных швов: обметывание зигзагообразной, застрачивание и стачивание. Проведение ВТО на образцах. |
| 43-44 | Технология изготовления швейных изделий. | 2ч | Изучение последовательности изготовления швейных изделий. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия , анализ ошибок. Нахождение и представление информации об истории одежды швейных изделий. Овладение безопасными приемами труда. Знакомство с профессией закройщик и портной. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. |
| 45-46 | Технология изготовления швейных изделий. | 2ч |
| 47-48 | Технология изготовления швейных изделий. | 2ч |
| 49-50 | Технология изготовления швейных изделий. | 2ч |
| 51-52 | Технология изготовления швейных изделий. | 2ч |
| 53-54 | Технология изготовления швейных изделий. | 2ч |
| 55-56 | Технология изготовления швейных изделий. | 2ч |
| **Раздел «Рукоделие. Художественные ремёсла».(8ч)** | | | |
| 57 | Декоративно-прикладное искусство. | 1ч | Знакомство с понятием «декоративно-прикладное искусство». Изучение традиционных и современных видов декоративно прикладного искусства России, приемами украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Нахождение и представление информации о народных промыслах своего региона. |
| 58-59-60 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. | 3ч | Знакомство с понятием «композиция», правилами, приемами и средствами композиции. Ознакомление со статичной и динамичной , ритмической и пластической композицией, симметрией, асимметрией, фактурой, текстурой и колоритом в композиции. выполнение эскизов орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Изучение гармонических цветовых композиций ,цветового круга. Знакомство с профессией художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. |
| 61-62-63-64 | Лоскутное шитьё. | 4ч | Знакомство возможностями лоскутной техники, направлениями современной моды. Узоры «спираль», «изба».Разработка узора для лоскутного шитья на компьютере. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутов по цвету, фактуре. Изготовление образцов лоскутных узоров. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. |
| 65-66 | *Творческий проект к разделу «Художественные ремесла»* | **2ч** | Знакомство с примерами творческих проектов. Определение цели и задач проектной деятельности. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. |
| 67-68 | *Творческий проект к разделу «Художественные ремесла»* | **2ч** | Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Подготовка электронной презентации. Составление доклада к защите творческого проекта. Защита проекта. |
| 69-70 | Резервное время. | 2ч |  |

**6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  Урока | Раздел,  тема программы | Часы | Основные виды деятельности |
| **Раздел «Кулинария» (12ч)** | | | |
| 1-2 | Приготовление обеда. Составление меню.ТБ. | 2ч | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. |
| 3-4 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов. | 2ч | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов |
| 5-6 | Блюда из мяса. | 2ч | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам |
| 7-8 | Блюда из птицы. | 2ч | Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы |
| 9-10 | Заправочные супы. | 2ч | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супа |
| 11-12 | Сервировка стола к обеду. Элементы этикета. | 2ч | Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола. |
| 13-14 | Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» | 2ч | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (32ч)** | | | |
| 15-16,  17-18 | Текстильные материалы иххимических волокон и их свойства | 4ч | Составлять коллекции тканей  и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных  материалах из химических волокон  и об их применении в текстиле.  Оформлять результаты исследований.  Знакомиться с профессией оператор  на производстве химических волокон |
| 19-20 | Регулировка качества машинной строчки | 2ч | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину  к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.  Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц |
| 21-22 | Уход за швейной машиной | 2ч |
| 23-26 | Конструирование швейных изделий. | 4ч | Снимать мерки с фигуры человека  и записывать результаты измерений.  Рассчитывать по формулам отдельные  элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.  Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| 27-30 | Моделирование плечевой одежды. | 4ч | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.  Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек  и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства |
| 31-32 | Раскрой плечевой одежды. | 2ч | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик |
| 33-34 | Технология дублирования деталей. | 2ч |
| 35-36 | Технология выполнения операций ручных работ. Обработка мелких деталей. | 2ч |
| 37-38 | Подготовка и проведение примерки. | 2ч |
| 39-40 | Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. | 2ч |
| 41-42 | Технология обработки срезов подкройной обтачкой. | 2ч |
| 43-44 | Технология обработки нижнего среза изделия. | 2ч |
| 45-46 | Окончательная отделка изделия. | 2ч |
| 47-50 | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | 2ч | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4ч)** | | | |
| 51-52 | Интерьер жилого дома | 2ч | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. |
| 53-54 | Комнатные растения в интерьере. | 2ч | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник |
| 55-56 | Творческий проект ро разделу «Интерье жилого дома» | 2ч | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| **Раздел «Рукоделие. Художественные ремёсла».(10ч)** | | | |
| 57-58 | Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна. | 2ч | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания |
| 59-62 | Вязание по кругу. | 4ч |
| 63-64 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. | 2ч | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК |
| 65-66 | Вязание цветных узоров. | 2ч |
| 67-68 | Защита творческого проекта. | 2ч | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 69-70 | Резервное время | 2ч |  |

**7.Учебно – методическое и материально – техническое оснащение**

Занятия по технологии проводятся на базе кабинета и мастерских по соответствующим направлениям обучения или комбинирован­ных мастерских.

Кабинет или мастерская может размещаться на любом этаже школьного здания, кроме полуподвальных и подвальных помещений. По санитарным нормам площадь рабочих помещений должна быть не менее 4,5 м2 на одного учащего­ся для отдельной мастерской по обработке ткани и кабинета кулинарии и 5,4 м2 — для комбинированной мастерской.

Рабочие места учащихся необходимо укомплектовать со­ответствующим оборудованием и инструментами. В гигиенических целях в кабинете и мастерской должны быть умываль­ник и полотенце (бумажное, тканое или электрическое). Тем­пературу в мастерских в холодное время года нужно поддерживать не ниже 18 °С при относительной влажности 40—60%.

Электрическая проводка к рабочим столам должна быть стационарной. Включение и выключение всей электросети ка­бинета или мастерской осуществляется с рабочего места учи­теля одним общим рубильником.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Вид средства обучения** | **Наименование средства обучения / учебного пособия** |
| 1 | Книгопечатная продукция | УМК:   * Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2013год * Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения); * Программа общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение. 1-11классы. Рекомендовано Министерством образования и науки Российской Федерации, М.: Издательство «Просвещение», 2005г. Авторы программы: Ю.Л. Хотунцев., В.Д.Симоненко. * Настольная книга учителя технологии: справ – метод пособие/ сост. А.В. Марченко – М.:АСТ: Астрель, 2005. |
| 2 | Печатные пособия | ***Стенды и плакаты по т/б***  ***Таблицы:***  - Отделка деталей изделия  – Подготовка и проведение первичной примерки юбки  – Дефекты изделия. Способы их устранения.  - Ручные стежки и строчки  - Обработка застежки тесьмой – молнией.  - Обработка фартука цельнокроеного с нагрудником    ***Инструкционные (технологические) карты***  – Машинные швы  – Ручные стежки и строчки  - Поузловая обработка  - Технологическая последовательность при работе над вышивкой – Технология изготовления прихватки, выполненной в лоскутной технике.  Задания для контроля уровня базовых компетентностей учащихся 5-8 классов (тесты по темам «Кулинария», «Материаловедение», «Машиноведение», Художественная обработка материалов», «Технология обработки ткани, «Основы предпринимательства», «Профессиональное самоопределение».  ***Памятки***  - При работе на швейной машине  - При работе с ножницами  - При работе с иглами и булавками  - При работе с бисером  - При работе с клеем  - Правила поведения за столом  - Гимнастика для глаз |
| 3 | Компьютерные и коммуникативные средства | ***Компьютерные слайдовые презентации:***   * Бутерброды; * К бутербродам; * Овощи; * Овощи и блюда из них; * Сервировка стола к завтраку; * Физиология питания; * Бытовые приборы на кухне; * Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна. * Растительные волокна; * Лен; * Хлопок; * Машиноведение; * История создания швейной машины; * Лоскутное шитье; * Пэчворк; * Построение узоров в лоскутной пластике; * Виды машинных швов; * Виды одежды и ее назначение; * Снятие мерок и их запись; * Построение чертежа фартука в масштабе; * Построение чертежа фартука в натуральную величину; * Конструирование фартука; * Моделирование фартука; * Вышивка: * Вышивка. Свободные вышивальные швы.   ***Компакт - Диски:***   * «Тематическое планирование. Технология».   В.Д. Симоненко (для девочек);   * Здоровьесберегающие технологии учебного процесса.   ***Интернет-ресурсы:***   1. <http://center.fio.ru/som> 2. [http://www.eor-np](http://www.eor-np/) 3. [http://www.eor.it.ru](http://www.eor.it.ru/) 4. <http://www.openclass.ru/user> 5. <http://www/it-n.ru> 6. [http://eidos.ru](http://eidos.ru/) 7. [http://www.botic.ru](http://www.botic.ru/) 8. <http://www.cnso.ru/tehn> 9. [http://files.school-collection.edu.ru](http://files.school-collection.edu.ru/) 10. [http://trud.rkc-74.ru](http://trud.rkc-74.ru/) 11. [http://tehnologia.59442](http://tehnologia.59442/) 12. [http://www.domovodstvo.fatal.ru](http://www.domovodstvo.fatal.ru/) 13. [http://tehnologiya.narod.ru](http://tehnologiya.narod.ru/) 14. [http://new.teacher.fio.ru](http://new.teacher.fio.ru/) |
| 4 | Технические средства обучения | Экран, компьютер (старый), проектор (не установлен), многофункциональное устройство. |
| 5 | Экранно-звуковые пособия | Видеофильм по изготовлению куклы из текстильных материалов.  Видеофильм «Бумажная птица». |
| 6 | Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование | Набор ручных инструментов и приспособлений  Виды швов, вышивок.  Комплект оборудования и приспособлений для ВТО |
| 7 | Натуральные объекты | Коллекции текстильных волокон  Аптечка первой мед. помощи |
| 8 | Оборудование кабинета (мастерской) | Парты ученические  Стулья ученические  Стол учительский  Компьютерный стол  Стол демонстрационный  Машины швейные  Гладильная доска  Манекен учебный  Шкафы с выставкой ученических работ  Секционные шкафы  Аудиторная доска с магнитной поверхностью |

**Дополнительная литература для учителя**

1. *Арефьев, И. П.*Занимательные уроки технологии для девочек / И. П. Арефьев. - М. : Школьная пресса, 2005.
2. *Баландина, Л. Н.*Астры из пластмассовых упаковок / Л. Н. Баландина // Школа и произ водство. - 2006. - № 4. - С. 50.
3. *Баранникова, Л. А.*Комнатные растения в интерьере школы / Л. А. Баранникова // Шко ла и производство. - 1991. -№ 12.-С. 25.
4. *Баранникова, Л. А.*Приготовление сладких блюд и напитков из плодов дикорастущих растений / Л. А. Баранникова // Школа и производство. - 1998. - № 4. - С. 65.
5. *Бешенков  А. К.*Технология. Методика обучения технологии. 5-9 классы : метод, пособие /К. Бешенков  А. В. Бычков, В. М. Казакевич, С. Э. Маркуцкая. - М. : Дрофа, 2007.
6. *Василъченко, Е. В.*Кулинарные работы и методика их проведения / Е. В. Васильченко // Школа и производство. - 1991. -№ 4. - С. 45.
7. *Веркина Н. К.*Блюда из теста / Н. К. Веркина // Школа и производство. - 1993. - № 6. -С.41.
8. *Гуревич, Р. С.*Кроссворды по трудовому обучению / Р. С. Гуревич // Школа и произ водство. - 1989. - № 9. - С. 75.
9. *Загороднюк В. П.*Вторичное использование пластиковых емкостей / В. П. Загороднюк,
10. Я. Хацкевич // Школа и производство. - 1998. - № 3. - С. 84.
11. *Зуева Т. К.*Оформление холодных блюд / Т. К. Зуева // Школа и производство. - 1996. -№ 4. - С. 70.
12. *Исламов Р. А.*Конструирование из пластиковых бутылок / Р. А. Исламов // Школа и производство. - 2007. - № 8. - С. 60.
13. *Корчагина Г. А.*Дидактический материал по кулинарии. V класс / Г. А. Корчагина, Е. В. Старикова // Школа и производство. - 1992. - № 9-10. - С. 21.
14. *Корчагина Г. А.*Дидактический материал по обработке ткани. V класс / Г. А. Корчаги на, Е. В. Старикова // Школа и производство. - 1992. - № 9-10. - С. 23.
15. *Лазарева Т. Ф.*Комнатные растения в интерьере жилого дома / Т. Ф. Лазарева, С. И. Ки-перман // Школа и производство. - 1997. - № 1. - С. 75.
16. *Лиманска, Н. А.*Подбор и выращивание комнатных декоративных растений-сукку лентов / Н. А. Лиманская // Школа и производство. - 2010. - № 3. - С. 21.
17. *Максимов Н, А.*Освещение в быту / Н. А. Максимов // Школа и производство. - 1989. -№3.-С. 31.
18. *Махмутова X. И.*Декорирование изделий аппликацией из ткани / X. И, Махмутова // Школа и производство. - 2006. - № 6. - С. 42.
19. *Миронова Г. П.*Изготовление варенья из ягод и плодов / Г. П. Миронова // Школа и производство. - 1990. - № 11. - С. 29.
20. *Мокрушина Г. Г.*Обед в походных условиях / Г. Г. Мокрушина // Школа и производ ство. - 2002. - № 7. - С. 49.
21. *Молева Г. А.*Формирование умения учиться на уроках технологии (обслуживающего труда) : [Опыт учителя сред. шк. № 16 г. Владимира] / Г. А. Молева, И. А. Богданова // Школа и производство. - 2000. - № 3. - С. 33-35.
22. *Муравьев Е. М.*Общие основы методики преподавания технологии / Е. М. Муравьев, В. Д. Симоненко. - Брянск : НМЦ «Технология», 2000.
23. *Носкова С. Ю.*Цветочные композиции /СЮ. Носкова // Школа и производство. -2002. -№3.- С. 46.
24. *Панфилова Т. П.*Салфетки для праздничного стола / Т. П. Панфилова // Школа и про изводство. - 2003. - № 5. - С. 50.
25. *Панфилова Т. Ф.*Пластмасса - конструкционный материал / Т. Ф. Панфилова // Школа и производство. - 2003. - № 1. - С. 44.
26. *Плуэллин М.*Энциклопедия этикета. Всё о правилах хорошего тона / Миллер Плуэл-лин. - М.: Центрополиграф, 2005.
27. *Профориентация*старшеклассников : сб. учеб.-метод. материалов / авт.-сост. Т. В. Чер никова. - Волгоград : Учитель, 2006.
28. *Рубис А. И.*Раздаточный материал по безопасности труда / А. И. Рубис // Школа и производство. - 1989. - № 3. - С. 28.
29. *Сборник*материалов по реализации федерального компонента государственного стан дарта общего образования в общеобразовательных учреждениях Волгоградской области «Техно логия». - Волгоград : Учитель, 2006.
30. *Семина Н. Н.*Кроссворд по теме «Шерстяные ткани» / Н. Н. Семина // Школа и произ водство. - 2003.-№ 2. - С. 74.
31. *Это*интересно: Соль // Школа и производство. - 1992. - № 2. - С. 57.
32. *Сорокина Н. В.*Профилактические средства защиты растений / Н. В. Сорокина // Шко ла и производство. - 2000. - № 5. - С. 67.
33. *Степанова Т. Н.*Декупаж на уроках технологии / Т. Н. Степанова // Школа и произ водство. - 2010. - № 2. - С. 48.
34. *Степанский  В. И.*Анкетные опросники для профориентационной беседы / В. И. Сте-панский // Школа и производство. - 1989. - № 5. - С. 18.
35. *Технология*: поурочные планы по разделу «Технология обработки древесины» по про грамме В. Д. Симоненко. 5-7 классы / авт.-сост. Ю. А. Жадаев, А. В. Жадаева. - Волгоград : Учитель, 2007.
36. *Технология*6 кл. (девочки): поурочные планы по учеб. В. Д. Симоненко / авт.-сост. О. В. Павлова, Г. П. Попова. - Волгоград: Учитель, 2004.
37. *Хворостов, А. С.*Декоративно-прикладное искусство в школе / А. С. Хворостов. - М. : Просвещение, 1981.
38. *Шидлаускене В, В.*Органолептический анализ пищевых продуктов и блюд из них /
39. В. Шидлаускене // Школа и производство. - 1989. - № 3. - С. 48.
40. *Шиленко Е. Г.*Рыбные блюда / Е. Г. Шиленко // Школа и производство. - 1993. - № 4.
41. *Яркова  И. В.*Учебные игры в изучении технологии / И. В. Яркова // Школа и произ водство. - 2001. - № 5. - С, 50.

**Литература для обучающихся.**

1. Белецкая Л.Б. Креативные картины из природных материалов. М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.
2. Божко Л.А. Бисер. – М.: Мартин, 2002. – 120с.
3. Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А.Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007. – 96с.
4. Гильман Р.А. Художественная роспись тканей. – М.: ВЛАДОС, 2005. – 159с.
5. Голубева Н.Н. Аппликация из природных материалов. – М.: Культура и традиции, 2002. – 112с.
6. Гусарова Н.Н. Техника изонити для дошкольников. – СПб.: Детство –Пресс, 2004. – 48с.
7. Гусева Н.А. 365 фенечек из бисера. – М.: Айрис-Пресс. 2004. – 208с.
8. Давидовски Марион. Весёлые куклы. – М.: ВНЕШСИГМА, 1998. – 64с.
9. Дайн Г., Дайн М. Русская тряпичная кукла: культура, традиции, технология. – М.: «Культура и традиции», 2007. – 112с.
10. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000. - 160с.
11. Зименкова Ф.Н. Технология. Справочное пособие для общеобразовательных школ. – М.:
12. Изделия из кожи. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2003. – 78с.
13. Искусство сервировки. – М.: «АСТ-ПРЕСС Книга», 2004. – 151с.
14. История костюма. /Серия «Учебники 21 века»/ Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
15. Кискальт Изольда. Солёное тесто. – М.: ЗАО «АСТ-ПРЕСС», 1998. – 143с.
16. Котенкова З.П. Выжигание по ткани. Изделия в техник гильоширования. – Ярославль: Академия развития, 2002. – 88с.
17. Курбатская Н. Фриволите. – М.: Изд-во «Культура и традиции», 2003. – 95с.
18. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Девичьи хлопоты. – М.: ЭКСМО, 2000. – 80с.
19. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003. – 110с.
20. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000. – 96с.
21. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
22. Молли Годард. Вязаные игрушки. – М.: КОНТЭНТ, 1994. – 79с.
23. Мур Х. Креативный пэчворк./Х.Мур, Т.Стоктон. – Ростов н/Д:Феникс, 2005. – 94с.
24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», 2007. - 680с.
25. Симоненко В.Д. Основы потребительской культуры. Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений. – М.: Вита-Пресс, 2007. – 176с.
26. Стильные штучки для вашего дома. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2006. – 120с.
27. Труханова А.Т. Справочник молодого швейника. – М.: Высшая школа, 1993. – 43с.
28. Филиппова С.Н. Изделия из кожи. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2003. – 78с.
29. Фомина Ю.А. Интерьер к торжеству. Украшаем дом к приему гостей и делаем подарки. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.
30. Цимуталлина Е.Е. 100 поделок из ненужных вещей. – Ярославль: Академия развития, 2002. – 192с.
31. Чернякова В.Н. Творческий проект по технологии обработки ткани. Тетрадь для учащихся 5-9 классов общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2006.- 16с.
32. Чибрикова О.В. Прикольные подарки к любому празднику. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.
33. Чотти Д. Вышивка шелковыми лентами: техника, приемы, изделия: Энциклопедия/Пер. с ит. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006. – 160с.
34. Шахова Н.В. Кожаная пластика. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2003. – 192с.
35. Этикет от А до Я. /Автор составитель Н.В.Чудакова. М.: ООО «Изд-во АСТ», 1999. – 112с.

**8.Планируемые результаты**

**Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечаю­щие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность:*

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

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

*Выпускник научится:*

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

*Выпускник получит возможность:*

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

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Выпускник научится:*

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

*Выпускник получит возможность:*

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

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

*Выпускник научится:*

* построению двух-трёх вариантов личного профессиональ­ного плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содер­жанием и условиями труда по массовым профессиям и их востре­бованностью на региональном рынке труда.

*Выпускник получит возможность:*

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

**Раздел «Рукоделие. Художественные ремесла»**

*Выпускник научится:*

* изготавливать с помощью ручных инструментов и для оборудования декоративно-прикладных работ, простые изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

*Выпускник получит возможность:*

* определять различные виды декоративно – прикладного искусства народов нашей страны;
* использовать при создании предметов декоративно – прикладного искусства приемы стилизации реальных форм, орнамента, колорита и структуры;
* подбирать материалы для лоскутной пластики;
* выполнять различные виды петель крючком и спицами.

**Раздел «Электротехника»**

*Выпускник научится:*

* разбираться в электротехнических приборах, используемых в быту.
* пользоваться современными электротехническими приборами.

*Выпускник получит возможность:*

* экономить электрическую энергию;
* пользоваться правилами безопасной эксплуатации электроосветительными и электронагревательными приборами;
* выполнять рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

*Выпускник научится:*

* самостоятельно оформлять интерьер кухни, столовой и жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и эстетических требований;

*Выпускник получит возможность:*

* пользоваться основными правилами содержания жилого дома и композиции в интерьере;
* использовать современные материалы в отделке квартиры;
* выполнять эскизы планировки кухни, гостиной, детской комнаты и квартиры в целом;
* использовать комнатные растения при оформлении интерьера комнаты, балконов, лоджий;
* оформлять жилое помещение декоративными растениями.

**Раздел «Элементы семейной экономики»**

*Выпускник научится:*

* определять постоянные, периодические, единовременные расходы в семье;
* определять рациональные и ложные потребности семьи;
* понимать значение предпринимательской деятельности для производства товаров и услуг.

*Выпускник получит возможность:*

* выявлять способы рационального использования семейного бюджета;
* составлять перечень товаров и услуг, которые могут быть источником дохода школьника;
* собирать и систематизировать необходимую информацию для приобретения товаров и услуг.

**Приложение №1**

**Оценка знаний и умений обучающихся проводится с помощью:**

*Традиционных методов проверки оценки знаний***.**

**1.** **Повседневное наблюдение** за учебной работой учащихся. Этот метод позволяет учителю составить представление о том, как ведут себя учащиеся на уроках, как они воспринимают и осмысливают изучаемый материал, какая у них память, в какой мере они проявляют сообразительность и самостоятельность практических умений и навыков.

**2. Устный опрос** – индивидуальный, фронтальный, уплотненный.

Сущность индивидуального метода заключается в том, что учитель ставит учащимся вопросы по содержанию изученного материала и побуждает их к ответам, выявляя таким образом качество и полноту его усвоения.

Сущность фронтального опроса состоит в том, что учитель расчленяет изучаемый материал на сравнительно мелкие части с тем, чтобы таким путем проверить знания большего числа учащихся.

Сущность уплотненного опроса заключается в том, что учитель вызывает одного ученика для устного ответа, а четырем-пяти учащимся предлагает дать письменные ответы на вопросы, подготовленные заранее на отдельных листках (карточках).

**3. Письменная проверка.** Суть ее в том, что учитель раздает учащимся заранее подготовленные на отдельных листках бумаги вопросы или задания, на которые они в течение 10-15 мин дают письменные ответы. Письменный опрос позволяет на одном уроке оценивать знания всех учащихся. Это важная положительная сторона данного метода.

**4. Проверка домашних работ учащихся**. Для проверки и оценки успеваемости учащихся большое значение имеет, проверка выполнения ими домашних заданий Она позволяет учителю изучать отношение учащихся к учебной работе, качество усвоения изучаемого материала, наличие пробелов в знаниях, а также степень самостоятельности при выполнении домашних заданий.

*Современных методов оценки знаний, умений и навыков.*

**1.Программированный контроль.**

Сущность этого метода состоит в том, что учащемуся предлагаются вопросы, на каждый из которых дается три-четыре ответа, но только один из них является правильным. Задача ученика - выбрать правильный ответ. Несколько подобных вопросов и ответов может быть дано в классе одновременно всем учащимся на отдельных листах бумаги или с помощью компьютера, что позволяет в течение нескольких минут проверить их знания.

**2. Тестирование**

Используется в виде зачетных тестов. Правильная методика проведения данного вида контроля побуждает учащихся изучать большее количество информации и самосовершенствоваться.

**В  систему  оценки  предметных  результатов также входят:** практические работы, выполнение обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, подборка информационных материалов, презентации, а также разнообразные инициативные творческие работы.

Поскольку уроки носят практический характер, то существуют следующие виды контроля: текущий контроль, самоконтроль, взаимоконтроль, промежуточный, итоговый.

**Нормы оценки практической работы**

***Организация труда***

Отметка «5» ставиться, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

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

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

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

***Приемы труда***

Отметка «5» ставиться, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставиться, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставиться, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

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

***Качество изделий (работы)***

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

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

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

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

***Норма времени (выработки)***

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

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

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

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

**Критерии оценки учебных проектов**.

Оценивание и защита творческих и проектно - исследовательских работ учащихся на уроках технологии проводится в период подготовки и защиты проекта. Включает в себя определенные критерии. Каждый критерий проекта оценивается от 1 до5 баллов. Критерии, помеченные знаком +/-, могут быть не отражены в проекте (в соответствии с возрастной категорией), но их наличие дает дополнительные баллы авторам.

**Приложение №2**

Критерии оценки учебных проектов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Критерии оценки учебных проектов** | **5 класс** | **6-7 класс** | **8 класс** |
| Актуальность и практическая значимость | +/- | +/- | + |
| Определение потребности | + | + | + |
| Постановка цели и формулировка задач проекта | +/- | + | + |
| Проведенные исследования, необходимых для принятия важных решений в процессе проектирования | + | + | + |
| Уровень выполненных исследований | +/- | +/- | + |
| Разработка и анализ первоначальных идей | + | + | + |
| Наличие дизайн-спецификации (критериев для оценки первоначальных идей) | +/- | + | + |
| Проработка лучшей идеи | +/- | + | + |
| Технология изготовления, реализации идеи | + | + | + |
| Отбор инструментов и оборудования, правила безопасной работы определяются выбранным способом изготовления изделия | +/- | + | + |
| Испытание и оценка изделия | + | + | + |
| Оценка процесса проектирования | +/- | + | + |
| Сложность изделия соответствует возрасту учащихся | + | + | + |
| Итого  (максимальное количество баллов по обязательным компонентам) | 30 | 55 | 65 |
| Итого  (с учетом дополнительных баллов) | 65 | 65 | 65 |

+/- наличие компонента приветствуется для данной возрастной группы

+ наличие компонента обязательно.