

Утверждена
приказом МАОУ СОШ №18
от 30.08.2019 г. №106
«Об утверждении рабочих программ,
аннотаций к рабочим программам
на 2019-2020 учебный год»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии

(уровень основного общего образования) в соответствии с ФГОС
5 - 8 класс

Программа составлена учителем: первой квалификационной категории Ярковой Л.В.

г. Тавда 2019

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативно-правовые документы

Настоящая рабочая программа по технологии составлена на основе:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12. 2012 № 273-ФЗ;
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. № 1897 (с дополнениями и изменениями.);
- СанПиН 2.4.2. 28 21-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательном учреждении» (с изменениями);
- Учебного плана МАОУ СОШ №18;
- Положения о разработке рабочей программы, утвержденного приказом директора МАОУ СОШ №18 от 29.02.2016г. № 33

Структура Рабочей программы

- Пояснительная записка
- Содержание учебного предмета
- Тематическое планирование
- Планируемые результаты освоения учащимися учебного предмета

Общая характеристика предмета

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

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования,

построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

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

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

Цели программы:

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Место предмета в учебном плане МАОУ СОШ № 18

В учебном плане МАОУ СОШ № 18 на изучение технологии на уровне основного общего образования (5-8 класс) отводится :

5 класс – 68 часов, 2 часа в неделю;

6 класс – 68 часов, 2 часа в неделю;

7 класс – 68 часа, 2 часа в неделю;

8 класс – 34 часа, 1 час в неделю

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. Санитария и гигиена

(5-39; 7-4;) Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. (5-39;7-4;) Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю .(5-39) Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

(5-39)Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. (5-39) Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

(5-39)Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. (5-39)Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

(5-39)Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. (5-39)Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания

(5.40;)Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения

о питательных веществах.

(5-40; 7-11) Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

(5-40)Физиологические основы рационального питания.(5-40) Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

(5-40)Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

(5-40)Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки

(5.49-50)Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц.

Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. (5-50) Оформление готовых блюд.

(5.41-42) Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. (7-11,12,13,) Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

(5-41) Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

(7-15) Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад) . (7-16) Правила хранения чая, кофе, какао. (7-16) Сорты чая, их вкусовые достоинства и. способы заваривания.

(7-16) Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. 7-16) Технология приготовления кофе и какао. 7-16) Требования к качеству готовых напитков.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей

(5.45) Виды овощей, используемых в кулинарии.(5-45) Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. (5-45) Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. (5-45) Содержание влаги в продуктах. (5-45) Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

(5-45) Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

(5.46) Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

(5.47-48) Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

(5-47) Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. (5-47) Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей.(5-47) Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

(5-47) Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассирование, бланширование). (5-47)Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

(5-47) Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. (5-47) Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

(7-9)Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. (7-9)Химический состав молока.

(7-9)Способы определения качества молока.(7-9) Условия и сроки хранения свежего молока.(7-9) Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

(7-10)Технология приготовления молочных супов и каш. (7-10)Посуда для варки молочных блюд. (7-10)Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

(7-10)Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. (7-10)Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. (7-10)Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов

(6.35) Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря.(6-35) Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. (6-35)Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

(6-35)Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

(6.36) Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

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

(6.37,38) Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.
Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Тема 7. Блюда из птицы

(6.43) Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

(6.44) Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы.

Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Примерная тема практической работы

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

Тема 8. Блюда из мяса

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

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

(6.41) Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.(6.42) Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

(5.43) Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

(5.43)Способы варки макаронных изделий.

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

(5.43)Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

(5.44)*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 10. Заправочные супы

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

(6.45)Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах.(6.46) Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

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

Приготовление заправочного супа.

Тема 11. Изделия из теста

(7-13) Виды теста. Просеивание муки. (7-11) Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. (7-11) Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

(7-11) Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.(7-12) Подача блинов к столу.

(7-14) Технология приготовления пресного слоеного теста.(7-13) Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

(7-13) Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. (7-13) Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

(7-14) Рецепт и технология приготовления песочного теста.(7-14) Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Технология приготовления песочного теста. 7-14) Правила раскатки песочного теста. (7-14) Инструмент для раскатки и разделки теста.

(7-15) Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста.(7-19) Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др.(7-19) Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

Тема 12. Сервировка стола. Этикет

(5.52; 6.47; 7-17) Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. (7-17)Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток.(7-17) Правила пользования столовыми приборами.

(6.48;7-18) Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

(5.51;7-19) Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. (5.53;) Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 1. Свойства текстильных материалов

(5.3; 7-21) Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и (6.5) искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях.(5-3) Основная и уточная нити в ткани. (5-3) Лицевая и изнаночная стороны ткани.(7-21) Виды переплетений нитей в тканях. (5.5-6; 6.6) Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. (6.5;7-22) Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон.(7-21) Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направление долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Тема 2. Элементы машиноведения

(5.11) Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине.

Правила подготовки швейной машины к работе.(5.11)Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

(5.11) Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины.(6.17) Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани.(5.14)Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

(6.18) Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. (5.11)Уход за швейной машиной.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование швейных изделий

(7-23)Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. (5.7)Краткие сведения из истории одежды. (7-26)Современные направления моды. (26)Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

(7-23)Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. (7-24)Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. (7-25)Системы конструирования одежды. (7-25)Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. (5.7; 6.7;7-24) Основные точки и линии измерения фигуры человека.

(5.9; 6.9-12) Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 4. Моделирование швейных изделий

(6.13;7-26) Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм).(7-26) Зрительные иллюзии в одежде.(7-26) Виды художественного оформления швейных изделий. Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами

выполнения графической документации. (7-27)Способы моделирования швейных изделий.(7-26) Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

(7-26)Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры.(7-27) Способы копирования выкройки из журналов. (6.16;7-27)Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

(7-27)Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, (6.15;7-27) построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

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

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

(5.17) Ручные стежки и строчки. (5.21-22) Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

(5.15;7-28) Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса.

Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

— обработка застежек, карманов, поясов, (5.29) бретелей,(5.26)(6.27-30)проймы и горловины;

— (5.28; 6.26) обметывание швов ручным и машинным способами;

— обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;

— обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

(5.24) (6.33)обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

(5.30-31; 6.23-24) Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

(5.28-30) Стачивание машинными швами и(5.32) (6.34)окончательная отделка изделия.(5.19-20) Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон.(5.32) (6.34)Контроль качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.
Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
Влажно-тепловая обработка изделия.
Определение качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

(5-55;7-48) Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. (7-48,56,57,59)Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. (7-49)Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.(7-50) Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач. (7-54)Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. (7-53)Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Экскурсия в музей.

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

(5.56;7-48) Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение.(7-50) Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. (7-49)Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

(5.57) Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. (5.58;7-50))Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Тема 3. Лоскутное шитье

(5.59) Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов

орнамента.(5.60-63) Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 4. Роспись ткани

(7-50)История появления техники «узелковый батик». (7-50)Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания.(7-50) Особенности построения композиции в узелковом батике.

(7-51)Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. (7-51)Инструменты и приспособления для свободной росписи.(7-51) Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. (7-51)Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

Примерная тема лабораторно-практической работы

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

Тема 5. Вязание крючком

(6.49) Краткие сведения из истории старинного рукоделия. (6.50) Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. (6.58) Раппорт узора и его запись.

Примерная тема практической работы

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

Тема 6. Вязание на спицах

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

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Раздел 4. Оформление интерьера

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

(5.35) Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. (7-2) Интерьер жилых помещений и их

комфортность.(7-2) Современные стили в интерьере.

(5.34;7-4) Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. (7-4)Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. (7-4)Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

(7-4)Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Примерная тема лабораторно-практической работы

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

Тема 2. Интерьер жилого дома

(6.1) Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. (7-2)Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

(7-3)Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

(6.3-4;7-1) Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

(7-1)Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Примерная тема лабораторно-практической работы

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

Тема 3. Комнатные растения в интерьере

(6.2) 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Раздел 5. Электротехника

Тема 1. Бытовые электроприборы

(5.35-38;8-9,10)Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

(8-10)Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. (6.4;8-15) Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация.(7-5;8-17) Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. (7-5;8-16,17)Пути экономии электрической

энергии. (7-5;8-16)Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света.(8-16) Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

(5.35;7-7)Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение

Тема 1. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера

(8-19)Сферы и отрасли современного производства. (8-19)Основные составляющие производства.(8-20) Приоритетные направления развития техники и технологий.(8-20) Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. (8-25,26)Понятие о специальности и квалификации работника. (8-27)Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Формирование представлений о социальных аспектах научно-технического прогресса. Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирования целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда.

(8-19)Формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями

(8-19)Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

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

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий. Совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности. Определение и формулировка проблемы.(5.37,53,64) (6.59) Поиск необходимой информации для решения проблемы.(5.37,53,64) Разработка вариантов решения проблемы.(5.38,54,65) Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
 Оформление интерьера декоративными растениями.
 Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).
 Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.
 Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
 Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.
 Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.
 Проекты социальной направленности.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

<i>№ урока</i>	<i>Тема урока</i>	<i>Содержание урока</i>
1	Понятие творческого проекта.	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе.
2	Этапы выполнения проекта.	Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Технологический этап: разработка конструкции и подбор материалов и инструментов, организация рабочего места. Заключительный (аналитический) этап: подсчёт затрат на изготовление, экспертная оценка и самооценка.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов», 30 ч.		
3	Классификация текстильных волокон.	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.
4	Практическая работа «Определение направления долевой нити в ткани»	Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани.
5	Общие свойства текстильных материалов.	Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов.
6	Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»	Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов.

7	Конструктивные линии фигуры.	Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.
8	Практическая работа «Снятие мерок»	Правила снятия мерок.
9	Особенности построения выкроек.	Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.
10	Практическая работа «Построение чертежа фартука»	Технология построения выкройки швейного изделия.
11	Бытовая швейная машина с электрическим приводом.	Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной.
12	Практическая работа «Работа на швейной машине»	Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.
13	Назначение и правила использования регулирующих механизмов.	Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.
14	Практическая работа «Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка»	Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.
15	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани.	Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.
16	Практическая работа «Раскрой»	Особенности раскроя швейного изделия.

	швейного изделия»	
17	Ручные работы.	Ручные стежки и строчки.
18	Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ»	Технология выполнения ручных стежков и строчек.
19	Влажно-тепловые работы.	Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных волокон.
20	Практическая работа «Проведение влажно-тепловых работ»	Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных волокон.
21	Классификация машинных швов: соединительных и краевых.	Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.
22	Практическая работа «Изготовление образцов машинных работ»	Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.
23	Последовательность изготовления швейных изделий.	Технологическая карта изготовления фартука
24	Практическая работа «Обработка нижнего полотнища фартука»	обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами
25	Практическая работа «Обработка бретелей»	обработка бретелей; Стачивание машинными швами.
26	Практическая работа «Обработка бретелей»	обработка бретелей; Стачивание машинными швами.
27	Практическая работа «Обработка нагрудника»	обметывание швов ручным и машинным способами; Стачивание машинными швами.
28	Практическая работа «Обработка нагрудника»	обметывание швов ручным и машинным способами; Стачивание машинными швами.
29	Практическая работа «Обработка пояса»	обработка поясов. Стачивание машинными швами.
30	Практическая работа «Соединение частей фартука»	Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Сборка изделия. Стачивание машинными швами.
31	Практическая работа	Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Сборка изделия. Стачивание

	«Соединение частей фартука»	машинными швами.
32	Окончательная обработка изделия.	Окончательная отделка изделия. Контроль качества готового изделия.
Раздел «Оформление интерьера», 2ч.		
33	Интерьер и планировка кухни-столовой.	Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.
34	Практическая работа «Планировка кухни»	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 и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.
Раздел «Электротехника», 4 ч.		
35	Электроприборы на кухне.	Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.
36	Практическая работа «Изучение потребности в электроприборах на кухне»	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация.
37	Творческий проект «Кухня»	Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы.
38	Творческий проект «Кухня»	Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.
Раздел «Кулинария», 16 ч.		
39	Санитарно-гигиенические требования. Безопасные приёмы работы на кухне.	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами,

		горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.
40	Физиология питания.	<p>Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.</p> <p>Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.</p> <p>Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.</p> <p>Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.</p> <p>Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.</p>
41	Бутерброды. Горячие напитки.	<p>Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p>Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.</p> <p>Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.</p>
42	Практическая работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков»	Способы нарезки продуктов для бутербродов. Технология приготовления и украшения различных видов бутербродов. Технология приготовления кофе и какао.
43	Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека.	<p>Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.</p> <p>Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.</p> <p>Способы варки макаронных изделий.</p> <p>Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.</p> <p>Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.</p>
44	Практическая работа «Приготовление и оформление	Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Способы варки макаронных изделий.

	блюды из макаронных изделий»	
45	Пищевая ценность овощей и фруктов.	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. Влияние ее на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам.
46	Практическая работа «Определение содержания нитратов в овощах»	Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.
47	Общие правила механической кулинарной обработки овощей.	Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. 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. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассирование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.
48	Практическая работа «Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов»	Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.
49	Значение и использование яиц в питании человека.	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.
50	Практическая работа «Приготовление блюд из яиц»	Технология приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

51	Меню завтрака. Сервировка стола.	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Эстетическое оформление стола.
52	Практическая работа «Сервировка стола»	Особенности сервировки стола к завтраку.
53	Творческий проект «Завтрак».	Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Владение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий
54	Творческий проект «Завтрак».	Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.
Раздел «Художественные ремёсла», 14 ч.		
55	Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства.	Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.
56	Правила, приёмы и средства композиции.	Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.
57	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.	Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.
58	Практическая работа «Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку»	Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.
59	Возможности лоскутной пластики.	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

		Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента.
60	Практическая работа «Изготовление образцов лоскутных узоров»	Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.
61	Аппликация и стёжка в лоскутном шитье.	Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.
62	Практическая работа «Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья»	Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.
63	Практическая работа «Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья»	Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.
64	Творческий проект «Прихватка»	Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы.
65	Творческий проект «Прихватка»	Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.
66	Творческий проект «Прихватка»	Технология соединения деталей между собой.
67	Творческий проект «Прихватка»	Технология соединения деталей между собой. Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий
68	Защита проекта.	Презентация и защита творческого проекта

**Тематическое планирование
6 класс**

№ ур	Содержание (разделы, темы)	Содержание темы
Раздел «Интерьер жилого дома», 2 ч.		
1	Планировка и интерьер жилого дома.	Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.
2	Практическая работа «Перевалка комнатных растений»	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.
Раздел «Электротехника», 2ч.		
3	Освещение.	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.
4	Освещение.	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов», 30 ч.		
5	Виды и свойства тканей из химических волокон	Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.
6	Практическая работа «Изучение свойств тканей из химических волокон»	Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов.
7	Мерки для построения	Основные точки и линии измерения фигуры человека. Мерки для построения чертежа плечевого изделия.

	чертежа плечевого изделия.	
8	Практическая работа «Снятие мерок»	Правила снятия мерок с фигуры человека.
9	Практическая работа «Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом» М 1:4	Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.
10	Практическая работа «Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом» М 1:4	Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.
11	Практическая работа «Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом» М 1:1	Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.
12	Практическая работа «Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом» М 1:1	Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.
13	Моделирование плечевой одежды	Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.
14	Практическая работа «Моделирование плечевого изделия»	Изменение длины изделия. Кокетка.
15	Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	Раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

16	Практическая работа «Подготовка выкройки к раскрою»	Определение количества ткани на изделие. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.
17	Машиноведение. Челночное устройство, игла.	Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани.
18	Практическая работа «Устранение дефектов машинной строчки»	Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной
19	Применение приспособлений к швейной машине	Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.
20	Практическая работа	Применение приспособлений к швейной машине.
21	Практическая работа «Машинные швы»	Обтачные швы
22	Практическая работа «Машинные швы»	Обтачные швы
23	Подготовка и проведение примерки изделия	Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
24	Практическая работа «Примерка изделия»	Выявление и исправление дефектов.
25	Обработка плечевых и нижних срезов рукавов	Обработка деталей кроя;
26	Практическая работа «Обработка плечевых и нижних срезов рукавов»	Обметывание швов ручным и машинным способами;
27	Обработка срезов подкройной обтачкой.	Обработка горловины. Подкройная обтачка.
28	Практическая работа «Обработка среза подкройной обтачкой»	Обработка горловины. Подкройная обтачка.
29	Практическая работа «Обработка горловины»	Обработка горловины
30	Практическая работа «Обработка горловины»	Обработка горловины

31	Обработка боковых срезов	Обметывание швов ручным и машинным способами;
32	Практическая работа «Обработка боковых срезов»	Обметывание швов ручным и машинным способами;
33	Практическая работа «Обработка нижнего среза изделия»	Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.
34	Практическая работа «Окончательная отделка»	Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Контроль качества готового изделия.
Раздел «Кулинария», 14 ч.		
35	Рыба. Первичная обработка рыбы	Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.
36	Приготовление блюд из рыбы	Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.
37	Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы»	Технология приготовления блюд из рыбы. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.
38	Практическая работа «Приготовление блюда из морепродуктов»	Технология приготовления блюд из морепродуктов.
39	Мясо и мясные продукты.	Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.
40	Технология приготовления блюд из мяса.	Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.
41	Практическая работа «Приготовление блюда из мяса»	Технология приготовления мясных блюд. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.
42	Практическая работа	Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

	«Приготовление блюда из мяса»	
43	Блюда из птицы	Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.
44	Практическая работа «Приготовление блюда из птицы»	Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.
45	Технология приготовления первых блюд.	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона. Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах.
46	Практическая работа «Приготовление заправочного супа»	Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.
47	Сервировка стола к обеду. Этикет.	Особенности сервировки стола обеду. Набор столовых приборов и посуды. Правила пользования столовыми приборами.
48	Практическая работа «Сервировка стола к обеду»	Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.
Раздел «Художественные ремёсла», 10 ч.		
49	Материалы и инструменты для вязания	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей.
50	Основные виды петель при вязании крючком	Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель.
51	Практическая работа «Вязание полотна»	Выполнение полотна, связанного крючком.
52	Практическая работа «Вязание полотна»	Выполнение полотна, связанного крючком.
53	Практическая работа «Вязание по кругу»	Техника вязания крючком по кругу.
54	Практическая работа «Вязание по кругу»	Техника вязания крючком по кругу.
55	Основные виды петель при вязании на спицах	Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные

		обозначения.
56	Практическая работа «Вязание лицевыми петлями»	Технология выполнения вязаных изделий.
57	Практическая работа «Вязание изнаночными петлями»	Технология выполнения вязаных изделий.
58	Практическая работа «Разработка схемы жаккардового узора»	Раппорт узора и его запись.
Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности», 10 ч.		
59	Творческий проект. Проблема, задачи, выбор идеи.	Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий
60	Инструменты и материалы. Затраты.	Выбор инструментов и материалов. Выбор пряжи. Расчет денежных затрат.
61	Разработка технологии изготовления.	Схема. Технологическая карта.
62	Разработка технологии изготовления.	Составление технологической карты.
63	Практическая работа «Изготовление проектного изделия»	Работа по индивидуальному плану.
64	Практическая работа «Изготовление проектного изделия»	Работа по индивидуальному плану.
65	Практическая работа «Изготовление проектного изделия»	Работа по индивидуальному плану.
66	Практическая работа «Изготовление проектного изделия»	Работа по индивидуальному плану.
67	Создание презентации проекта.	Разработка электронной презентации в программе Microsoft Power Point. Сценарий презентации.
68	Оценка и защита проекта.	Экспертная оценка и самооценка. Источники информации. Портфолио

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7 класс

№ ур	Содержание (разделы, темы)	Содержание темы
Раздел «Технология в быту», «Электротехника», «Технологии творческой и опытнической деятельности». 8 часов		
1	Освещение жилого помещения.	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Формирование представлений о социальных и этических аспектах научно – технического прогресса.
2	Предметы искусства и коллекции в интерьере.	Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. Формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.
3	Гигиена жилища	Виды уборки, их особенности. Формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д.
4	Гигиена жилища	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований
5	Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

6	Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении	Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор – очиститель воздуха, озонатор. Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта.
7	Творческий проект по разделу «Технологии в быту»	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.
8	Творческий проект по разделу «Технологии в быту»	Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Овладение методами учебно – исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и этического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда.
Разделы «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности»		
9	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	Запуск творческого проекта. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обезжиривание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий.
10	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания.
11	Изделия из жидкого теста	Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.
12	Изделия из жидкого теста	Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления жидкого теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества меда органолептическими и лабораторными методами. Активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных

		действий.
13	Виды теста и выпечки	Виды теста. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности. Просеивание муки. Значение хлеба в питании человека. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формирования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.
14	Виды теста и выпечки	Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Технология приготовления песочного теста. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоеного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них.
15	Сладости, десерты, напитки	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.
16	Сладости, десерты, напитки	Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.
17	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила этикета за столом и пользования десертными приборами.
18	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью компьютера. Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания.

19	Творческий проект по разделу «Кулинария»	Оценка качества готовых блюд и подача их к столу. Эстетическое оформление стола. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).
20	Творческий проект по разделу «Кулинария»	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности»		
21	Свойства материалов из волокон животного происхождения	Запуск творческого проекта. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Виды переплетений нитей в тканях. Способы обнаружения химических волокон в тканях.
22	Свойства материалов из волокон животного происхождения	Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.
23	Конструирование поясной одежды	Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок.
24	Конструирование поясной одежды	Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.
25	Конструирование поясной одежды	Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования одежды. Построение чертежа прямой юбки. Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации.
26	Моделирование поясной одежды	Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации. Способы моделирования швейных изделий

27	Моделирование поясной одежды	Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов
28	Раскрой швейного изделия	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, (6.15) построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ
29	Раскрой швейного изделия	Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации.
30	Раскрой швейного изделия	Правила безопасной работы с ножницами, булавками, утюгом.
31	Технология ручных работ	Дублирование детали пояса клеевой прокладкой – корсажем.
32	Технология ручных работ	Основные операции при ручных работах.
33	Технология ручных работ	Прикрепление подогнутого края потайными стежками – подшивание. Формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.
34	Технология машинных работ	Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.
35	Технология машинных работ	Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.
36	Технология машинных работ	Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.
37	Технология машинных работ	Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.
38	Подготовка и проведение примерки	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой – молнией и разрезом. Притачивание застежки – молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.
39	Подготовка и проведение примерки	Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач.

40	Технология изготовления поясной одежды	Последовательность обработки поясного изделия после примерки.
41	Технология изготовления поясной одежды	Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.
42	Технология изготовления поясной одежды	Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.
43	Технология изготовления поясной одежды	Окончательная чистка и влажно – тепловая обработка изделия.
44	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Овладение методами учебно – исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда.
45	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Овладение методами учебно – исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда.
46	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Овладение методами учебно – исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда.
47	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Овладение методами учебно – исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда.
Разделы «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности»		
48	Ручная роспись тканей	Запуск творческого проекта. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка ткани к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Эмоциональное воздействие декоративной композиции
49	Ручная роспись тканей	Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

50	Ручная роспись тканей	Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов. История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.
51	Ручная роспись тканей	Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Профессия художник росписи по ткани. Формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.
52	Основные стежки и швы на их основе.	Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий
53	Основные стежки и швы на их основе.	Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.
54	Основные стежки и швы на их основе.	Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий
55	Основные стежки и швы на их основе.	Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий
56	Вышивка швом крест	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом. Развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др

57	Вышивка швом крест	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом. Развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др
58	Вышивка швом крест	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом. Развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач.
59	Вышивка гладью	Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания.
60	Вышивка гладью	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания.
61	Вышивка гладью	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания.
62	Вышивка атласными лентами	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. Развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач.
63	Вышивка атласными лентами	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. Развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач.
64	Вышивка атласными лентами	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. Развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач.

65	Вышивка атласными лентами	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. Формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.
66	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач.
67	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач.
68	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач.

Тематическое планирование по технологии 8 класс

№ п/п	Тема урока	Основное содержание программы
Раздел «Технология домашнего хозяйства» 6 ч.		
Тема «Технология построения семейного бюджета» 4 ч.		
1	Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета	Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребности членов семьи. Учет недельной потребности членов семьи с учетом ее состава. Анализ цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.
2	Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета	Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребности членов семьи. Учет недельной потребности членов семьи с учетом ее состава. Анализ цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи
3	Технология совершения покупок. Способы определения качества товара.	Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупок. Знакомство с отдельными положениями законодательства по правам потребителей. План возможной индивидуальной трудовой деятельности с примерной оценкой доходности.
4	Технология совершения покупок.	Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупок.

	Технология ведения бизнеса.	Знакомство с отдельными положениями законодательства по правам потребителей. План возможной индивидуальной трудовой деятельности с примерной оценкой доходности
5	Инженерные коммуникации в доме.	Виды инженерных коммуникаций. Поиск информации и интернете о различных способах обогрева домов и уменьшения тепловых потерь.
6	Инженерные коммуникации в доме.	Знакомство с принципами приточно-вытяжной естественной вентиляции в помещении.
7	Технологии водоснабжения и канализации	Знакомство со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Знакомство с конструкцией типового смывного бочка (на учебном стенде).
8	Технологии водоснабжения и канализации	Знакомство со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Знакомство с конструкцией типового смывного бочка (на учебном стенде).
Тема «Электротехника. Электромонтажные и сборочные технологии» 6 ч.		
9	Электрический ток и его использование. Электрические цепи.	Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Знакомство с источниками электрической энергии. Проводники электрического тока и диэлектрики. Приемники или потребители электрической энергии. Различие принципиальной и монтажной электрической схемы. Условные обозначения некоторых элементов электрических цепей. Чтение простых электрических схем.
10	Потребители и источники электроэнергии. Электроизмерительные приборы.	Бытовая электропроводка. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Параметры потребителей и источников электроэнергии: электрическое сопротивление, напряжение, мощность. Знакомство с устройствами, предназначенными для защиты электрических цепей. Знакомство с электроизмерительными приборами
11	Технология выполнения электромонтажных работ.	Сборка электрических цепей из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах ее сборки. Изготовление пробников для поиска обрыва в простых электрических цепях
12	Технология выполнения электромонтажных работ.	Сборка электрических цепей из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах ее сборки. Изготовление пробников для поиска обрыва в простых электрических цепях
13	Соединение электрических проводов. Монтаж электрической цепи.	Правила электробезопасности. Изготавливать удлинитель
14	Соединение электрических проводов. Монтаж электрической цепи.	Правила электробезопасности. Изготавливать удлинитель

Тема «Электротехнические устройства и бытовые приборы» 4 ч.		
15	Электроосветительные приборы.	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Знакомство с устройством и областью применения электрических ламп различного типа.
16	Электроосветительные приборы.	Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Знакомство с устройством и областью применения электрических ламп различного типа.
17	Бытовые электронагревательные приборы. Цифровые приборы.	Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Электронагревательные элементы различного типа. Правила безопасной эксплуатации бытовых электроприборов. Технология выполнения сборки и испытания термореле – модели пожарной сигнализации.
18	Бытовые электронагревательные приборы. Цифровые приборы.	Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Электронагревательные элементы различного типа. Правила безопасной эксплуатации бытовых электроприборов. Технология выполнения сборки и испытания термореле – модели пожарной сигнализации.
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» 8 ч.		
19	Профессиональное самоопределение.	Формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Система профессиональной подготовки кадров. Анализ фактов, влияющих на выбор профессии. Классификация профессий. Профессиограмма. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда.
20	Профессиональное самоопределение.	Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Система профессиональной подготовки кадров. Анализ фактов, влияющих на выбор профессии. Классификация профессий. Профессиограмма
21	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.	Взаимосвязь самопознания и самооценки. Понятие «профессиональный интерес», «склонность», «способность». Уровень своей самооценки. Склонности (по дифференциально-диагностическому опроснику)
22	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.	Взаимосвязь самопознания и самооценки. Понятие «профессиональный интерес», «склонность», «способность». Уровень своей самооценки. Склонности (по дифференциально-

		диагностическому опроснику)
23	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.	Типы темперамента. Типы взаимоотношений личности с окружающим миром и собой. Знакомство с видами ощущений и их характеристиками. Знакомство с некоторыми видами памяти в профессиональной деятельности.
24	Психические процессы, важные для самоопределения.	Изучение характеристик видов внимания и соответствующих им профессий. Психограмма профессий.
25	Профессиональные интересы, склонности и способности.	Понятие о специальности и квалификации работника. Склонности, проявляемые в занятиях, направленных на усвоение разных знаний или на создание каких –либо вещей, предметов.
26	Профессиональные интересы, склонности и способности.	Понятие о специальности и квалификации работника. Склонности, проявляемые в занятиях, направленных на усвоение разных знаний или на создание каких –либо вещей, предметов.
27	Мотивы выбора профессии.	Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Мотивы выбора профессии. Знакомство с путями формирования профессиональной пригодности. Анализ мотивов своего профессионального выбора. Участие в профессиональных пробах
28	Мотивы выбора профессии.	Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Мотивы выбора профессии. Знакомство с путями формирования профессиональной пригодности. Анализ мотивов своего профессионального выбора. Участие в профессиональных пробах. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.
Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» 4ч.		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» 4 ч.		
29	Творческие проекты. Изготовление изделий.	Выполнение творческого проекта. Нахождение необходимой информации с использованием сети интернет. Технология выполнения необходимой графической документации. Технология выполнения технологических карт с помощью компьютера. Технология изготовления материальных объектов (изделия), контролировать их качество. Расчет затрат на выполнение и реализацию проекта. Разработка вариантов рекламы. Выполнение пояснительной записки.

		Оформление пояснительной записки. Оформление проектных материалов. Презентация проекта. Формирование представлений о социальных аспектах научно-технического прогресса. Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирования целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда.
30	Творческие проекты. Изготовление изделий.	Выполнение творческого проекта. Нахождение необходимой информации с использованием сети интернет. Технология выполнения необходимой графической документации. Технология выполнения технологических карт с помощью компьютера. Технология изготовления материальных объектов (изделия), контролировать их качество. Расчет затрат на выполнение и реализацию проекта. Разработка вариантов рекламы. Выполнение пояснительной записки. Оформление пояснительной записки. Оформление проектных материалов. Презентация проекта. Формирование представлений о социальных аспектах научно-технического прогресса. Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирования целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда.
31	Творческие проекты. Изготовление изделий.	Выполнение творческого проекта. Нахождение необходимой информации с использованием сети интернет. Технология выполнения необходимой графической документации. Технология выполнения технологических карт с помощью компьютера. Технология изготовления материальных объектов (изделия), контролировать их качество. Расчет затрат на выполнение и реализацию проекта. Разработка вариантов рекламы. Выполнение пояснительной записки. Оформление пояснительной записки. Оформление проектных материалов. Презентация проекта.
32	Творческие проекты. Изготовление изделий.	Выполнение творческого проекта. Нахождение необходимой информации с использованием сети интернет. Технология выполнения необходимой графической документации. Технология выполнения технологических карт с помощью компьютера. Технология изготовления материальных объектов (изделия), контролировать их качество. Расчет затрат на выполнение и реализацию проекта. Разработка вариантов рекламы. Выполнение пояснительной записки. Оформление пояснительной записки. Оформление проектных материалов. Презентация проекта.
33	Творческие проекты. Изготовление изделий.	Выполнение творческого проекта. Нахождение необходимой информации с использованием сети интернет. Технология выполнения необходимой графической документации. Технология

		выполнения технологических карт с помощью компьютера. Технология изготовления материальных объектов (изделия), контролировать их качество. Расчет затрат на выполнение и реализацию проекта. Разработка вариантов рекламы. Выполнение пояснительной записки. Оформление пояснительной записки. Оформление проектных материалов. Презентация
34	Творческие проекты. Изготовление изделий.	Выполнение творческого проекта. Нахождение необходимой информации с использованием сети интернет. Технология выполнения необходимой графической документации. Технология выполнения технологических карт с помощью компьютера. Технология изготовления материальных объектов (изделия), контролировать их качество. Расчет затрат на выполнение и реализацию проекта. Разработка вариантов рекламы. Выполнение пояснительной записки. Оформление пояснительной записки. Оформление проектных материалов. Презентация

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Личностные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования должны отражать:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования должны отражать:

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;

10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ-компетентности); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;

12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты изучения предметной области "Технология" должны отражать:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Индустриальные технологии

Технологии обработки конструкционных и подделочных материалов

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Электротехника

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

• осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Технологии ведения дома. 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 научиться:

- 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 с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- 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.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- изготавливать 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 научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

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 научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится

- построению 2—3 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 рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- 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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 652995314667932372014845887876356063299114658555

Владелец Ефимова Анастасия Валерьевна

Действителен с 10.01.2025 по 10.01.2026