

СОГЛАСОВАНА
на педагогическом совете
протокол № 1 от 31.08.2020

УТВЕРЖДЕНА
приказом № 162 от 31.08.2020
МБОУ «Средняя
общеобразовательная
школа №10»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету «Технология»

Класс – 5 – 9 классы

Учителя – Бондаренко Т.В., Покровская К.В., учителя технологии

Год составления – 2020

1. Планируемые результаты по технологии.

В результате изучения технологии в основной школе получают дальнейшее развитие: личностные, регулятивные, коммуникативные и познавательные универсальные учебные действия, составляющие психолого-педагогическую и инструментальную основы формирования способности и готовности к освоению систематических знаний, их самостоятельному пополнению, переносу и интеграции; способности к сотрудничеству и коммуникации, решению личностно и социально значимых проблем и воплощению решений в практику; способности к самоорганизации, саморегуляции и рефлексии.

Предметные образовательные результаты:

Предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

В познавательной сфере:

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

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж,

эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- подбор и применение инструментов приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В эстетической сфере:

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

Личностные образовательные результаты:

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

Метапредметные образовательные результаты:

Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства»

Выпускник научится:

- Выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей;
- Использовать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
- Применять бытовые санитарно-гигиенические средства;

- Понимать условные обозначения, определяющие правила эксплуатации изделий;
- Соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

Выпускник получит возможность научиться:

- Давать характеристику коммуникаций в жилых помещениях;
- Определять назначение и экономическую эффективность основных видов современной бытовой техники;
- Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Раздел 2. «Электротехника»

Ученик 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.

Ученик 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.

Раздел 3. «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 в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел 4. «Создание изделий из текстильных 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:

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

Раздел 5. «Художественные ремесла»

Выпускник научится:

- Определять региональный репродукциям и коллекциям;
- Выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий; виды традиционных народных промыслов.

Выпускник получит возможность научиться:

- Вышивать пасмой, шнуром, бисером, бусинками, стеклярусом;
- Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Раздел 6. «Семейная экономика»

Выпускник научится:

Определять:

- источники семейных доходов и бюджет семьи.
 - способы выявления потребностей семьи.
 - минимальные и оптимальные потребности.
 - потребительская корзина одного человека и членов семьи.
 - технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи.
- Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Выпускник получит возможность научиться:

- пользоваться технологией совершения покупок.
- определять потребительские качества товаров и услуг.
- знать правила поведения при совершении покупки.
- знать способы защиты прав потребителей.
- знать технологию ведения бизнеса.

Раздел 7. «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел 8. «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;
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных
- 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 норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

2. Содержание программы

Содержание программы 5 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2ч)

Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 ч)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника» (2 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария» (14 ч)

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

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

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

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

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

Тема 2. Физиология питания (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (2 ч)

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

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

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

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

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов.

Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей.

Инструменты и приспособления для нарезки.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах. Дегустация блюд. Оценка качества.

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

Тема 6. Блюда из яиц (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (32 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.

Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров

швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами. Понятие о моделировании одежды. Приёмы моделирования фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы.

Снятие мерок и изготовление выкройки фартука.

Моделирование фасона фартука.

Подготовка выкройки фартука к раскрою.

Тема 4. Элементы машиноведения (8 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками.

Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (16 ч)

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

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

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

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов впод- гибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

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

Тема 3. Вышивка (6 ч)

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (6 ч)

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

Содержание программы 6 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (8 ч)

Тема 1. Интерьер жилого дома (4 ч)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 2. Комнатные растения в интерьере (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка

комнатного растения Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы.

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Кулинария» (12 ч)

Тема 1. Физиология питания (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 2. Блюда из мяса (4 ч)

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы (2 ч)

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы (1 ч)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (8 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Элементы машиноведения (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (16 ч)

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

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

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

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

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

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла» (16 ч)

Тема 1. Вязание крючком (8 ч)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы

вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 2. Вязание спицами (8 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

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

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (21 ч)

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

Содержание программы 7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (8 ч)

Тема 1. Экология жилища (8 ч)

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах.

Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Раздел «Кулинария» (12 ч)

Тема 1. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

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

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 3. Изделия из жидкого теста (2 ч)

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 4. Виды теста и выпечки (2 ч)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление сладких блюд и напитков.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

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

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды.

Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Элементы машиноведения (2 ч)

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (20 ч)

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

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч)

Тема 1. Вязание крючком (10 ч)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (10 ч)

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд» и др.

Содержание программы 8 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)

Тема 1. Гигиена жилища (1 ч)

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы.

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Тема 2. Экология жилища (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч)

Тема 1. Вышивка (6 ч)

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Семейная экономика» (8 ч)

Тема 1. Бюджет семьи (8 ч)

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы.

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (5 ч)

Тема 1. Сферы производства и разделение труда (2 ч)

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера (3 ч)

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (7 ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (7 ч)

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

Практические работы.

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

3. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

Темы, входящие в данный раздел	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика
Раздел 1. Технология ведения домашнего хозяйства.	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.	Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

		Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.
Раздел 2. Электротехника	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. Лабораторно-практические и практические работ. Выполнение электронной

		презентации «Освещение жилого дома».
Раздел 3. Кулинария	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.	Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Общие правила механической кулинарной обработки продуктов. Технология приготовления различных блюд. Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Определение доброкачественности продуктов. Составление меню. Дегустация блюд. Оценка качества.
Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов.	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное.	Теоретические сведения Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Лабораторно-практические и практические работы. Определять направление

	Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.	долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований.
Раздел 5. Художественные ремесла	Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам	Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани. Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.
Раздел 6. Семейная экономика	Семья и бизнес. Уровень благосостояния семьи. Кругооборот ресурсов и денежных средств в экономике между предприятиями, фирмами, государством и домашними хозяйствами. Предпринимательская деятельность.	Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное

		планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров. Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия. .
Раздел 7. «Современное производство и профессиональное самоопределение»	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни	Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень

	квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.	квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.
Раздел 8. Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности.	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта. Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.	Теоретические сведения Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов). Лабораторно-практические и практические работы. Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе

4. Тематическое планирование с требованиями ФГОС ООО по формированию и развитию универсальных учебных действий (УУД).

5 класс

Раздел. Тема.	Практические работы, проверочные работы	Планируемые результаты (в соответствии с ФГОС ООО)
Вводный урок (2 ч)		Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: Содержание и задачи учебного курса 5 кл.; перечень практических работ. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: Правила ОТ, санитарно-гигиенические требования. Познавательные УУД: Раскрыть содержание и задачи курса, ознакомить с правилами внутреннего распорядка, с правилами ОТ, санитарно-гигиеническими требованиями.
Раздел: Технология домашнего хозяйства (2 ч)		
Тема 1. Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни. (2 ч)	Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Самостоятельная работа: выполнение планировки кухни в масштабе 1:5. Контроль и самоконтроль:	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: Умение выполнять план кухни в масштабе. Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое

	выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради.	чение. Регулятивные УУД: умение ставить цели, анализировать и моделирование ситуаций, планирование модели поведения. Коммуникативные УУД: умение вести диалог, настрой на сотрудничество.
Раздел: Электротехника (2 ч)		
Тема 1. Бытовые электроприборы. (2 ч)	Обобщение сведений о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. Практическое пользование электроприборами.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: умение пользоваться электроприборами, ТБ. Познавательные УУД: знать принцип действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. Регулятивные УУД: пользоваться бытовой техникой на кухне. Коммуникативные УУД: умение вести диалог, настрой на сотрудничество.
Раздел: Кулинария (14 ч)		
Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1 ч)	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. Актуализация жизненного опыта учащихся, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: Знания о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приёмах работы на кухне. Личностные результаты,

	мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, изучение материала ЭОР – беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи.	формируемые при изучении раздела: Умение соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне. Познавательные УУД: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: умение вести диалог, умения слушать и выступать.
Тема 2. Физиология питания (1 ч)	Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины. Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР. Самостоятельная работа: составление сбалансированного меню на завтрак.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак. Познавательные УУД: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: умение вести диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.
Тема 3. Бутерброды.	Проблемная беседа с использованием материала	Предметные результаты, формируемые при изучении

Горячие напитки. (2 ч)	ЭОР, учебника: определение понятия «бутерброд», «горячий напиток», типы бутербродов, технология приготовления; история чая, кофе. Самостоятельная работа: составление технологических карт. Контроль и самоконтроль.	раздела: знания о видах бутербродов, горячих напитков, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: составлять технологические карты приготовления бутербродов. Чай. Познавательные УУД: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, смысловое чтение. Работа с таблицами. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.
Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2 ч)	Знание значение круп и бобовых, макаронных изделий в питании человека; пищевая ценность; определение злаковых растений и видов круп, бобовых. Самостоятельная работа: _взаимоконтроль, составление технологических карты приготовления каши.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: умение выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках. Познавательные УУД: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: умение

		вести диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.
Тема 5. Блюда из сырых овощей и фруктов. (4 ч)	Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей. Самостоятельная работа: составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей. Взаимопроверка.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: умение выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей. Познавательные УУД: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: умение вести диалог, монолог, организация учебного сотрудничества
Тема 6. Блюда из яиц. (2 ч)	Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления яиц. Творческая самостоятельная работа: выполнение эскизов пасхальных яиц. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: определять свежесть яиц. Готовить блюда из яиц. Познавательные УУД: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные УУД:

		целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.
Тема 7. Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака. (2 ч)	Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывания салфеток. Творческая самостоятельная работа: Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знание о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: умение сервировать стол к завтраку. Познавательные УУД: о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: сервировать стол к завтраку.
Раздел: Создание изделий из текстильных материалов. (32 ч)		
Тема 1. Свойства текстильных материалов. (4 ч)	Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в современном костюме. Определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта. Познавательные УУД: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск

		информации, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные УУД целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.
Тема 2. Конструирование швейных изделий.	. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение ПР в паре «Снятие мерок для построения чертежа фартука». Взаимоконтроль. Контроль учителя.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: снимать мерки с фигуры человека, записывать их. Познавательные УУД: выбор способов решения задачи, поиск информации, работа с графической информацией. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества
Тема 3. Моделирование швейных изделий. (2 ч)	Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в М 1:1, М 1:4. Самостоятельная работа: выполнение ПР «Построение чертежа в М	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания общие правила построения чертежей швейного изделия. Личностные результаты, формируемые при изучении

	1:1, М 1:4».	раздела: выполнять чертёж швейного изделия в М 1:1 и М 1:4. Познавательные УУД: выбор способов решения задачи, поиск информации, работа с графической информацией. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.
Тема 4. Элементы машиноведения (8 ч)	Беседа с использованием материалов учебника: устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приёмов работы на швейной машине. Самостоятельная работа: подготовка швейной машины к работе. Определение дифференцированного домашнего задания.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине Познавательные УУД: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.
Тема 5. Технология	Знакомство с основными операциями при машинной	Предметные результаты, формируемые при изучении

изготовления швейных изделий. (16 ч)	обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. Самостоятельная работа: Выполнение ПР «Выполнение образцов машинных швов». Самостоятельная работа: Выполнение моделирования фартука. Контроль моделирования.	раздела: знания о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: Составлять план изготовления швейного изделия. Познавательные УУД: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.
Раздел 5: Художественные ремесла (10 ч)		
Тема 1. Декоративно-прикладное искусство. (2 ч)	Ознакомить учащихся с лучшими работами мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. Практическая работа :«Зарисовка образцов рукоделия»	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о видах декоративно-прикладного искусства. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: Различать виды декоративно-прикладного искусства, составлять план выполнения проекта. Познавательные УУД: сопоставление, анализ, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, организация учебного

		сотрудничества.
Тема 2. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. (2 ч)	Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, правила и средства композиции. Составление плана реализации проекта. Самостоятельная работа: выполнение эскизов стилизованных изображений.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о правилах, приёмах и средствах композиции, этапах проектной деятельности. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: составлять план реализации проекта изделия из лоскутков. Познавательные УУД: сопоставление, анализ, выбор способов решения, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, организация учебного сотрудничества
Тема 3. Вышивка (6 ч)	Основные композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Практическая работа: «Композиция для вышивки»	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания правил, приёмах и средствах композиции, понятие орнамента, цветовые сочетания в орнаменте. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: что качество выполненной работы зависит от соблюдения приёмов и средств композиции, её цветового решения. Познавательные УУД: создавать композиции на ПК с помощью графического редактора. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, организация учебного сотрудничества
Раздел: Технология творческой, исследовательской и опытнической деятельности (6		

ч)		
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (6ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Самостоятельная работа: выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: оценивает ситуацию на уроке с точки зрения общечеловеческих и российских ценностей, красоты природы и творчества; испытывает желание осваивать новые виды деятельности, участвовать в творческом, созидательном процессе. Познавательные УУД: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; учится преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область; самостоятельно отбирает для решения предметных учебных задач необходимую информацию по разработке творческого проекта; представляет информацию в виде пояснительной записки, а также таблиц, схем, в том числе с помощью ИКТ; использует полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта. Регулятивные УУД: учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем, выбирать тему творческой работы с помощью учителя; планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действовать по плану; в диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки. Коммуникативные УУД: учится подтверждать аргументы фактами, критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого, учиться искать свою позицию

		в многообразии эстетических и культурных предпочтений. Задаёт вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя её; учится подтверждать аргументы фактами.
--	--	---

**Тематическое планирование с требованиями ФГОС ООО по формированию и развитию универсальных учебных действий (УУД).
6 класс**

Раздел. Тема.	Практические работы, проверочные работы	Планируемые результаты (в соответствии с ФГОС ООО)
Вводный урок (2 ч)		Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: Содержание и задачи учебного курса 5 кл.,; перечень практических работ. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: Правила ОТ, санитарно-гигиенические требования. Познавательные УУД: Раскрыть содержание и задачи курса, ознакомить с правилами внутреннего распорядка, с правилами ОТ, санитарно-гигиеническими требованиями.
Раздел: Технология домашнего хозяйства (8 ч)		
Тема 1. Интерьер жилого дома. (4 ч)	Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Самостоятельная работа: выполнение планировки интерьера дома 1:5. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: Умение выполнять план квартиры в масштабе. Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. Регулятивные УУД: умение ставить цели, анализировать и моделирование ситуаций, планирование модели поведения. Коммуникативные УУД: умение вести диалог, настрой на сотрудничество.
Тема 2. Комнатные растения в интерьере. (4 ч)	. Комнатные растения, разновидности, технология выращивания.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: о разновидностях комнатных

	Обоснование проекта: «Растения в интерьере жилого дома» Творческий проект: «Растения в интерьере жилого дома». Защита проекта.	растений, приемах фитодизайна, технологии выращивания комнатных растений. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: составлять информационную карту по уходу за растением и его размещению, выполнять обоснование проекта Познавательные УУД: определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, умение вести исследовательскую и проектную деятельность, смысловое чтение. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные УУД: диалог, сотрудничество
Раздел: Кулинария (12 ч)		
Тема 1. Физиология питания (2 ч)	Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины. Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР. Самостоятельная работа: составление сбалансированного меню на завтрак.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак. Познавательные УУД: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: умение вести диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.
Тема 2. Рыба. Блюда из рыбы и морепродуктов. (4 ч)	Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы. Самостоятельная работа: «Приготовить блюдо из рыбы	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: Знания о видах рыбы и рыбных продуктов, признаках

	или морепродуктов».	доброкачественности рыбы, санитарных требований при обработке рыбы, технологии первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы. Знания: о способах механической и тепловой кулинарной обработки рыбы, требованиях к качеству готового блюда. Умения: выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку рыбы, используя технологическую карту Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: умение определять свежесть рыбы, выполнять разделку и тепловую обработку рыбы Познавательные УУД: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества
Тема 3. Блюда из мяса. (4 ч)	Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса. Практическая работа: «Приготовление блюда из мяса»	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о видах мяса и мясных продуктов, признаках доброкачественности мяса, технологии подготовки мяса к тепловой обработке, технологии приготовления блюд из мяса и птицы. Знания: о способах тепловой кулинарной обработки мяса, требованиях к качеству готового блюда. Умения: выполнять тепловую кулинарную обработку мяса, используя технологическую карту Личностные результаты, формируемые при изучении

		раздела: умение определять свежесть мяса, составлять технологическую последовательность приготовления блюд из мяса Познавательные УУД: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные УУД: _целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: _диалог, монолог, организация учебного сотрудничества
Тема 4. Блюда из птицы. (2 ч)	Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки птицы. Практическая работа: «Приготовление блюда из птицы».	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о видах птицы, признаках доброкачественности птицы , технологии подготовки птицы к тепловой обработке, технологии приготовления блюд из птицы. Знания: о способах тепловой кулинарной обработки птицы , требованиях к качеству готового блюда. Умения: выполнять тепловую кулинарную обработку птицы , используя технологическую карту Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: умение определять свежесть птицы , составлять технологическую последовательность приготовления блюд из птицы. Познавательные УУД: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные УУД: _целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: _диалог, монолог, организация учебного сотрудничества
Тема 5. Супы. (1 ч)	Технология приготовления первых блюд. Практическая работа: «Приготовление супа».	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о значении первых блюд в питании человека, классификации супов, технологии приготовления бульона и супа. Умения: составлять технологическую

		карту приготовления супа Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: умение сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. Познавательные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества
Тема 6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. (1 ч)	Сервировка стола к обеду. Этикет. Творческий проект: «Приготовление воскресного обеда»	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. Знания: о сервировке стола к обеду, правилах защиты проекта. Умения: готовить суп, блюда из птицы, рыбы, салат, сервировать стол к обеду, защищать проект Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: сервировать стол к обеду Познавательные УУД: анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.
Раздел: Создание изделий из текстильных материалов. (30 ч)		
Тема 1. Свойства текстильных материалов. (2 ч)	Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в современном костюме. Определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план

		выполнения проекта. Познавательные УУД: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные УУД целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.
Тема 2. Конструирование швейных изделий. (8 ч)	. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение ПР в паре «Снятие мерок для построения чертежа фартука». Взаимоконтроль. Контроль учителя.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: снимать мерки с фигуры человека, записывать их. Познавательные УУД: выбор способов решения задачи, поиск информации, работа с графической информацией. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества
Тема 3.	Беседа с использованием	Предметные результаты,

Моделирование швейных изделий. (2 ч)	материалов учебника: правила построения чертежа в М 1:1, М 1:4. Самостоятельная работа: выполнение: «Построение чертежа в М 1:1, М 1:4».	формируемые при изучении раздела:знания общие правила построения чертежей швейного изделия. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: выполнять чертёж швейного изделия в М 1:1 и М 1:4. Познавательные УУД: выбор способов решения задачи, поиск информации, работа с графической информацией. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.
Тема 4. Элементы машиноведения. (2 ч)	Беседа с использованием материалов учебника: устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приёмов работы на швейной машине. Самостоятельная работа: подготовка швейной машины к работе. Определение дифференцированного домашнего задания.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине Познавательные УУД: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка

		и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.
Тема 5. Технология изготовления швейных изделий. (16 ч)	Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. Самостоятельная работа: «Выполнение образцов машинных швов». Самостоятельная работа: «Моделирования фартука». Контроль моделирования.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: Составлять план изготовления швейного изделия. Познавательные УУД: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.
Раздел 5: Художественные ремесла (16 ч)		
Тема 1. Вязание крючком. (8 ч)	Вязание крючком. Основные виды петель при вязании крючком. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание по кругу. Умения: читать простой узор для вязания крючком, выполнять цепочку из воздушных петель, столбики без накида, составлять план выполнения проекта. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком».	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о способах вязания крючком и спицами, о видах инструментов, материалов для вязания. о приемах вязания основных петель, условных обозначениях для вязания крючком, этапах проектной деятельности. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: читать простой узор для вязания крючком, выполнять цепочку из воздушных петель, столбики без накида, сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). составлять

		план выполнения проекта. Познавательные УУД: сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, организация учебного сотрудничества
Тема 2. Вязание спицами.	Вязание спицами. Знания: о способах вязания крючком и спицами, о видах инструментов, материалов для вязания. Творческий проект «Вяжем аксессуары спицами».	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о способах вязания крючком и спицами, о видах инструментов, материалов для вязания. Об условных обозначениях на схемах для вязания спицами Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: читать простой узор для вязания спицами, выполнять цепочку из воздушных петель, столбики без накида, составлять план выполнения проекта. Познавательные УУД: Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, организация учебного сотрудничества

Тематическое планирование с требованиями ФГОС ООО по формированию и развитию универсальных учебных действий (УУД).

7 класс

Раздел. Тема.	Практические работы, проверочные работы	Планируемые результаты (в соответствии с ФГОС ООО)
------------------	--	---

Раздел: Технология домашнего хозяйства (8 ч)		
Тема 1. Интерьер жилого дома. (4 ч)	Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Самостоятельная работа: выполнение планировки интерьера дома 1:5. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: Умение выполнять план квартиры в масштабе. Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. Регулятивные УУД: умение ставить цели, анализировать и моделирование ситуаций, планирование модели поведения. Коммуникативные УУД: умение вести диалог, настрой на сотрудничество.
Раздел: Кулинария (12 ч)		
Тема 1. Приготовление обеда. Сервировка стола к обе- ду. (1 ч)	Сервировка стола к обеду. Этикет. Творческий проект: «Приготовление воскресного обеда»	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. Знания: о сервировке стола к обеду, правилах защиты проекта. Умения: готовить суп, блюда из птицы, рыбы, салат, сервировать стол к обеду, защищать проект Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: сервировать стол к обеду Познавательные УУД: анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.
Тема 2. Блюда из молока и кисломолоч- ных продуктов. (2 ч)	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, оценивать по обоснованным критериям. Выступление с защитой проекта, анализ результатов	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о животных, от которых человек употребляет в пищу молоко. О молочнокислых бактериях и молочных продуктах. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: умение определять качество молока и молочных продуктов. Готовить молочные супы, молочные каши и блюда из творога.

	проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения	Познавательные УУД: построение цепи рассуждений, умения делать выводы, вести исследовательскую и проектную деятельность. Регулятивные УУД: рефлексия, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умения слушать и выступать Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации
Тема 3. Изделия из жидкого теста.(2 ч)	Работа с учебником, изучение материала ЭОР. Беседа об изделиях из жидкого теста, о технологии приготовления блинов и блинчиков. Подготовка к практической работе.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о изделиях из жидкого теста, о видах разрыхлителей. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: умение определять качество мёда, готовить изделия из жидкого теста. Познавательные УУД: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда
Тема 4. Виды теста и выпечки. (2 ч)	Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности групп к выполнению практической работы. Выполнение практической работы: «Выпечка из жидкого теста»	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о видах теста и выпечки. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: умение готовить изделия из слоёного и пресного слоёного теста Познавательные УУД: сопоставление, рассуждение, анализ. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Формирование нравственно-этической ори-

		ентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания
Тема 5. Сладости, десерты, напитки. (2 ч)	Беседа с использованием материала ЭОР о сладостях, десертах и напитках. Выполнение практической работы: «Приготовление блюда из слоеного теста».	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о сладостях, десертах, напитках. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: умение приготовления сладких блюд и напитков. Познавательные УУД: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда
Тема 6. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. (2 ч)	Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности групп к выполнению практической работы. Выполнение практической работы: «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о правилах сервировки сладкого праздничного стола. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: умение <i>разработать приглашения в редакторе Microsoft Word</i>. Познавательные УУД сопоставление, рассуждение, анализ. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания.
Раздел: Создание изделий из текстильных материалов. (28 ч)		
Тема 1.	Беседа с использованием	Предметные результаты, формируемые при

Свойства текстильных материалов. (2 ч)	материалов учебника, ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в современном костюме. Определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».	изучении раздела: знания о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта. Познавательные УУД: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные УУД целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.
Тема 2. Конструирование швейных изделий. (2 ч)	. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение ПР в паре «Снятие мерок для построения чертежа». Взаимоконтроль. Контроль учителя.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: снимать мерки с фигуры человека, записывать их. Познавательные УУД: выбор способов решения задачи, поиск информации, работа с графической информацией. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества
Тема 3. Моделирование швейных изделий. (2 ч)	Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в М 1:1, М 1:4. Самостоятельная работа: выполнение: «Построение чертежа в М 1:1, М 1:4».	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания общие правила построения чертежей швейного изделия. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: выполнять чертёж швейного изделия в М 1:1 и М 1:4. Познавательные УУД: выбор способов решения задачи, поиск информации, работа с графической информацией. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.

Тема 4. Элементы машиноведения. (2 ч)	Беседа с использованием материалов учебника: устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приёмов работы на швейной машине. Самостоятельная работа: подготовка швейной машины к работе. Определение дифференцированного домашнего задания.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине Познавательные УУД: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.
Тема 5. Технология изготовления швейных изделий. (20 ч)	Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. Самостоятельная работа: «Выполнение образцов машинных швов». Самостоятельная работа: «Моделирования фартука». Контроль моделирования.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: Составлять план изготовления швейного изделия. Познавательные УУД: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.
Раздел 5: Художественные ремесла (20 ч)		
Тема 1. Вышивка. Ручные швы и швы на их основе. (3 ч)	Беседа с использованием материалов учебника о способах вышивания, о материалах и оборудовании для вышивания. Выполнение практической работы «Выполнение образцов швов»	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о <i>материалах и оборудовании для вышивки. Техники выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых стежков.</i> Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: выполнять образцы швов. Познавательные УУД: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, учебное сотрудничество

		Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала
Тема 2. Вышивание счётными швами. (2 ч)	Выполнение практической работы «Выполнение образца вышивки швом крест».	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о материалах и оборудовании для счётной вышивки. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: выполнение образца вышивки швом крест Познавательные УУД:: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану). Регулятивные УУД:: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
Тема 3. Вышивание по свободному контуру. (1 ч)	Беседа с использованием материалов учебника о правилах и приемах ручных работ, правилах безопасной работы с ручной иглой, ножницами.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о требованиях к выполнению ручных работ, технологии выполнения вышивки по свободному контуру, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: выполнять образцы вышивки гладью. соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами Познавательные УУД:: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение делать выводы. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, саморазвитие, мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям.
Тема 4. Атласная и штриховая	Беседа с использованием материалов учебника о атласной и штриховой	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о технике исполнения атласной и штриховой глади.

гладь. (3 ч)	глади. Самостоятельная работа. Выполнение практической работы «Выполнение образца вышивки гладью».	Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: выполнение образцов вышивки гладью. Познавательные УУД:: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные УУД:: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, саморазвитие, мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям
Тема 5. Швы французский узелок и рококо. (2 ч)	. Знакомство с основными правилами выполнения швов французский узелок и рококо. Выполнение практической работы «Выполнение образца вышивки»	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о о технике выполнения швов французский узелок и рококо. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: выполнение образцов вышивки швом французский узелок. Познавательные УУД:: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные УУД:: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД:: диалог, организация учебного сотрудничества Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
Тема 6. Вышивание лентами. (4ч)	Знакомство с вышиванием лентами. Определение дифференцированного домашнего задания.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о материалах и оборудовании для вышивания атласными лентами, о швах, используемых в вышивке лентами. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: выполнение образца вышивки лентами. Познавательные УУД:: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).

		Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, организация учебного сотрудничества Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
Тема 7. Подарок своими руками. Защита проекта (4 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада, защита творческого проекта. «Подарок своими руками»	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: оценивает ситуацию на уроке с точки зрения общечеловеческих и российских ценностей, красоты природы и творчества; испытывает желание осваивать новые виды деятельности, участвовать в творческом, созидательном процессе. Познавательные УУД: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; учится преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область; самостоятельно отбирает для решения предметных учебных задач необходимую информацию по разработке творческого проекта; представляет информацию в виде пояснительной записки, а также таблиц, схем, в том числе с помощью ИКТ; использует полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта. Регулятивные УУД: учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем, выбирать тему творческой работы с помощью учителя; планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действовать по плану; в диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки. Коммуникативные УУД: учится подтверждать аргументы фактами, критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого, учится искать свою позицию в многообразии эстетических и культурных предпочтений. Задаёт вопросы, слушает и отвечает на вопросы

		других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами.
--	--	--

**Тематическое планирование с требованиями ФГОС ООО по формированию и развитию универсальных учебных действий (УУД).
8 класс**

Раздел. Тема.	Практические работы, проверочные работы	Планируемые результаты (в соответствии с ФГОС ООО)
Вводный урок (1 ч)		Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: Содержание и задачи учебного курса 5 кл.,; перечень практических работ. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: Правила ОТ, санитарно-гигиенические требования. Познавательные УУД: Раскрыть содержание и задачи курса, ознакомить с правилами внутреннего распорядка, с правилами ОТ, санитарно-гигиеническими требованиями.
Раздел: Технология домашнего хозяйства (2 ч)		
Тема 1. Гигиена, экология жилища (2 ч)	Беседа с использованием ЭОР, материала учебника о технологиях уборки своей комнаты, о санитарно-технических требованиях предъявляемых к уборке помещения.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о средствах для уборки комнаты и технологиях проведения уборки. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: составлять информационную карту по уходу за помещением Познавательные УУД: определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений,

		умение вести исследовательскую и проектную деятельность, смысловое чтение. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные УУД: диалог, сотрудничество Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смысл ообразование, нравственно-эстетическая ориентация.
Раздел : Художественные ремесла (10 ч)		
Тема 1. Вышивка гладью «Владимирские верхошвы». (10 ч)	Беседа с использованием материалов учебника о способах вышивания, о материалах и оборудовании для вышивания. Выполнение практической работы «Выполнение образцов швов»	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о материалах и оборудовании для вышивки. Техники выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых стежков. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: выполнять образцы швов. Познавательные УУД: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные УУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные УУД: диалог, монолог, учебное сотрудничество Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала
Раздел: «Семейная экономика»		
Тема 1. «Бюджет семьи». (8 ч)	Практическая работа: «Расходы на оплату коммунальных услуг. Расчет оплаты за коммунальные услуги. Оплата электроэнергии. Льготы по оплате. Экономия электроэнергии»	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о источниках дохода, рациональным расходованием средств. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: получить целостное

		представление о семье, ее экономических, социальных, нравственных устоях, традициях и роли в обществе. овладеть умениями осуществлять несложные экономические расчеты. Познавательные УУД: определять затраты на услуги (вода, газ, тепло, канализация, уборка), продукты питания, одежду и др. Регулятивные УУД: готовить к жизни в условиях ограниченности ресурсов и роста потребностей, целесообразного выбора. Коммуникативные УУД: формировать качества рачительного хозяина и потребителя.
Раздел: «Современное производство и профессиональное самоопределение» (5 ч)		
Тема 1. Сферы производства и разделение труда. (2 ч)	Практическая работа: «Анализ структуры предприятия и профессионального деления работников».	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.
Тема 2. «Профессиональное образование и профессиональная	Практические работа. Ознакомление с профессиями массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.	

карьера»	Поиск информации о возможностях получения профессионального образования в различных источниках, включая Интернет. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.	
Раздел: Технология творческой, исследовательской и опытнической деятельности (7 ч)		
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (7 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Самостоятельная работа: выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов.	Предметные результаты, формируемые при изучении раздела: знания о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности. Личностные результаты, формируемые при изучении раздела: оценивает ситуацию на уроке с точки зрения общечеловеческих и российских ценностей, красоты природы и творчества; испытывает желание осваивать новые виды деятельности, участвовать в творческом, созидательном процессе. Познавательные УУД: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; учится преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область; самостоятельно отбирает для решения предметных учебных задач необходимую информацию по разработке творческого проекта; представляет информацию в виде пояснительной записки, а также таблиц, схем, в том числе с помощью ИКТ; использует полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта. Регулятивные УУД: учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем, выбирать тему творческой работы с помощью учителя; планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действовать по

		плану; в диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки. Коммуникативные УУД: учится подтверждать аргументы фактами, критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого, учится искать свою позицию в многообразии эстетических и культурных предпочтений. Задаёт вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами.
--	--	---

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575796

Владелец Лобанкова Ольга Станиславовна

Действителен с 04.05.2021 по 04.05.2022

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575796

Владелец Лобанкова Ольга Станиславовна

Действителен с 04.05.2021 по 04.05.2022