**Комитет администрации Заринского района**

**по образованию и делам молодёжи**

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение**

**«Хмелёвская средняя общеобразовательная школа»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Принято  МО учителей естественно-математического цикла  Протокол № от «\_\_\_\_» августа 2018 г. | Согласовано  Заместитель директора по УВР \_\_\_\_\_\_\_\_\_С.И. Маклакова  от «\_\_\_\_\_» августа 201 г. | Утверждаю  Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_  Л.В. Сумина  Приказ №\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_» августа 201 г. |

**Рабочая программа**

**учебного курса**

**«Технология» -5-8 класс**

(образовательная область «Технология)

Разработана на основе авторской программы

Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия)

Н.В. Синица, Самородский П.С.

М.: Вентана – Граф, 2015 - 112 с.:

Срок реализации программы -1 год

Борисова Анна Валерьевна,

учитель технологии

Хмелёвка

2018

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по курсу «Технология» разработана в соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения.

Программа включает общую характеристику курса «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, примерное тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

Программа составлена на основе следующих учебников:

1. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, П.С. Самородский, В. Д. Симоненко, О.В. Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2013, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6

2. Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, П.С. Самородский, В. Д. Симоненко, О.В. Яковенко. – 4-е изд., с изм. - М.: Вентана-Граф, 2016, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04682-0

3. Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, П.С. Самородский, В. Д. Симоненко, О.В. Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2015, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-05004-9

4. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров и др.; под ред. В.Д. Симоненко. –3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2015, - 160 с.: ил. ISBN 978-5-360-04658-5

5. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко и др. - М.: Вентана-Граф, 2015, - 112 с.: ISBN 978-5-360-05783-3

Основными **целями** изучения курса «Технология» в системе основного общего образования являются:

* формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личного и общественно значимых продуктов труда;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
* профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.

На основании требований ФГОС второго поколения в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно - ориентированные, универсальные деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения:**

* приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* овладение способами деятельностей:
* умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
* способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
* умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;
* освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

**Общая характеристика курса «Технология»**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

• технологическая культура производства;

• распространенные технологии современного производства;

• культура, эргономика и эстетика труда;

• получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

• основы черчения, графики, дизайна;

• элементы домашней и прикладной экономики;

• знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;

• методы технической, творческой, проектной деятельности;

• история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

***ознакомятся:***

• с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

• с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;

• с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;

• с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;

• с производительностью труда; реализацией продукции;

• с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;

• с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);

• с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;

культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

***овладеют:***

• навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

• навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования,

проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

• основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

• умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

• умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

• навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

• навыками организации рабочего места.

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

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Учебный план составляет 204 часа. В том числе: в 5-6 классах из расчета 2 часа в неделю (по 68 часов в год в каждом классе); в 7-8 классе – 1 час в неделю (34 часа в год).

В 6 классе обучается Ерохина Кристина по адаптированной программе с умственной отсталостью (вариант 1) по заключению ТПМПК №108 от 29.05.2014. На изучение предмета отводится 2 часа в неделю (34 учебных недели). Учителем проводятся занятия по специальным учебникам и рабочим программам **(приложение 1)**.

В 7 классе обучаются Тимиргалина Ирина по адаптированной программе с умственной отсталостью (вариант 1) по заключению ТПМПК №43 от 14.05.2012 года и Макрушин Александр по адаптированной программе с умственной отсталостью (вариант 1) по заключению ТПМПК №78 от 16.05.2013 года. На изучение предмета отводится 2 часа в неделю (34 учебных недели). Учитель проводит занятия по специальным учебникам и рабочим программам **(приложение 1)**.

В 9 классе обучается Свининых Виктория по адаптированной программе с умственно отсталостью (вариант 1) по заключения ТПМПК №44 от 14.05.2012. На изучение предмета отводится 2 часа в неделю (34 учебных недели). Учитель проводит занятия по специальным учебникам и рабочим программам **(приложение 1)**.

С учетом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» обеспечит:

* развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
* активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
* совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
* формирование о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
* формирование способности экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

**Ценностные ориентиры содержания курса «Технология»**

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения, учащиеся овладеют:

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

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получат возможность

*ознакомиться:*

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

*выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:*

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

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:*

* понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
* развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
* получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
* выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
* построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

**Результаты освоения курса «Технология»**

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

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

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

* проявления 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 умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

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

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
* использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
* согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

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

В познавательной сфере:

* рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* распознание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владения кодами и методами чтения, и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно–трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

* моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

* формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
* публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
* достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Формируемые универсальные учебные действия.**

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

*Выпускник научится:*

* планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

*Выпускник получит возможность научиться:*

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

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

* *Выпускник получит возможность научиться:*
* находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
* читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
* выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;
* осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
* осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

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

*Выпускник научится:*

* изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

**Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп 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, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое 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 «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

*Выпускник научится:*

* планировать варианты личной профессиональной карьеры 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:*

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

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА**

Самая важная проблема на сегодня в школах - это создание необходимых условий для технологической подготовки школьников. Технология в 5-8 классах традиционно представ­лена такими направлениями, как технический и обслуживающий труд. Во многих школах учащиеся обучаются в группах с малой наполняемостью. Между тем, в последнее время все чаще появляются так называемые недели­мые классы (менее 25 учащихся в городе и 20 - в сельской местности). При этом на уроках техно­логии учителю приходится одновременно зани­маться с девочками и мальчиками. Но для этого нужна программа обучения, в равной степени удовлетворяющая потребностям тех и других.

Данная программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-8 классов для сельской основной общеобразовательной школы. Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6, 7 и 8-х классов сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы. Оба направления «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома» интегрированы и для мальчиков, и для девочек и изучаются не в полном объеме (зависит от материально-технической базы школы).

Дифференцированный подход применяется при составлении заданий по разделам «Технологии обработки конструкционных материалов» и «Создание изделий из текстильных материалов». Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 8 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется.

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения включает следующие разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих пред­мет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года уча­щиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Ку­линария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Технологии обработки конструкционных материалов», а к концу учебного года — ком­плексный творческий проект, объединяющий проекты, выпол­ненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обу­чении школьников информационных и коммуникационных тех­нологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих про­ектов текстовых и графических редакторов, компьютерных про­грамм, дающих возможность проектировать интерьеры, выпол­нять схемы для рукоделия, создавать электронные презента­ции.

Так же в программе новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

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

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

**5 класс**

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового 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 (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) 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 «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Интерьер жилого дома**

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Тема практической работы*

Планировка кухни.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне**

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

*Лабораторно-практическая работа.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**

*Теоретические сведения.* Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Режущие, измерительные и разметочные инструменты.

Проектирование. Технология изготовления изделия, технологический процесс, технологические операции. Понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие. Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж. Масштаб. Линии, используемые в чертежах.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина, как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Отверстия: сквозные и несквозные (глухие). Сверла: винтовые, центровые, ложечные. Дрель, коловорот. Правила безопасной работы.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Гвоздь, шурупы: с полукруглой, потайной, полупотайной формой головки. Клей: природные – казеиновый и столярный (естественные), синтетические – ПВА (искусственные).

Выпиливание лобзиком. Лобзик, выпиловочный столик, надфиль, шкурка. Правила безопасной работы.

*Практические и лабораторно-практические работы.* Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на верстаке.

Составление схемы технологического процесса изготовления детали.

Разметка плоского изделия.

Выпиливание деревянных заготовок из доски.

Сверление отверстий в заготовках из древесины.

Соединение деталей из древесины.

**Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

*Теоретические сведения.* Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Лобзик, выпиловочный столик, надфиль, шкурка. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Зачистка поверхностей: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой. Правила безопасной работы.

Лакирование. Правила безопасной работы.

*Практические работы*. Выпиливание лобзиком фигуры. Выжигание рисунка. Зачистка изделия. Лакирование.

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

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань.

Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон растительного происхождения. 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 и ткач.

*Лабораторно-практическая работа*. Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий.**

*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 выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

*Практическая работа:*

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

**Тема 3. Швейная машина**

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

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

*Темы лабораторно – практических работ:*

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Приемы работы на швейной машине. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машинных работ.

**Тема 4. Технология изготовления швейных изделий.**

*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.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.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).

Требования к выполнению машинных работ. 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).

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

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

*Темы лабораторно-практических работ:* Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 1. Санитария и гигиена**

*Теоретические сведения.* Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений.Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

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

*Темы лабораторно-практических работ:*

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

**Тема 2. Здоровое питание**

*Теоретические сведения.* Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах.Пищевая пирамида.Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

*Теоретические сведения.* Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Тема 4. Блюда из овощей и фруктов**

*Теоретические сведения.* Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление фруктового салата.

Приготовление винегрета.

**Тема 5. Блюда из яиц**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление блюда из яиц.

**Тема 6. Сервировка стола к завтраку**

*Теоретические сведения.* Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Оформление стола к завтраку.

6 класс

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

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу ««Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Ку­линария».

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Деревянная модель игрушки», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Подушка для стула», «Диванная подушка», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Интерьер жилого дома**

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

Интерьер жилого дома. 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.

*Темы лабораторно-практических работ*

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

**Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений Профессия садовник

*Тема практической работы.*

Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**

*Теоретические сведения.* Заготовка древесины. Лесоматериалы.Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

*Темы лабораторно-практических работ.* Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Изготовление чертежа изделия. Технология изготовления изделия. Конструирование изделий из древесины. Выпиливание деревянной детали по чертежу и технологической карте. Соединение деталей из древесины. Отделка изделия.

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

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

*Тема лабораторно-практической работы*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Тема 2. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

*Темы лабораторно-практических работ*

Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов машинных швов.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже. Инструменты и материалы. Построение чертежа выбранного изделия.

*Тема лабораторно-практической работы.*

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

**Тема 4. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. 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. Устранение дефектов.

Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка швов. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

*Темы лабораторно-практических работ.* Изготовление образцов ручных швов. Конструирование и раскрой подушки для стула. Отделка изделия.

**Тема 5. Художественные ремёсла**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Практические работы.* Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами. Плотное и ажурное вязание по кругу.

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий**

*Теоретические сведения.* Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макаронные изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

*Темы практических работ:*

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

**Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

*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. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. 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

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

**Тема 3. Блюда из мяса**

*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

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

**Тема 4. Блюда из птицы**

*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

*Тема лабораторно-практической работы*

Приготовление блюда из птицы.

**Тема 5. Технология приготовления первых блюд (супов)**

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

*Тема лабораторно-практической работы*

Приготовление окрошки.

**Тема 6. Приготовление обеда.** **Сервировка стола к обеду**

*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

*Темы лабораторно-практических работ.* Исследование состава обеда.

**7 класс**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Освещение жилого помещения**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы 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. Профессия электрик.

*Темы лабораторно-практических работ:* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

**Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

*Теоретические сведения.* Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

*Темы лабораторно-практических работ:* Изготовление схемы размещения коллекции фото.

**Тема 3. Гигиена жилища**

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

*Темы лабораторно-практических работ:* Генеральная уборка кабинета технологии.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении**

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

*Темы лабораторно-практических работ:* Декоративная рамка для фотографий.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и металлов (проволока, фольга)**

*Теоретические сведения.* Проектирование изделий из древесины и проволоки с учетом их свойств.

Конструкторская и техническая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.

Заточка лезвия режущего предмета. Развод зубьев пилы.

Приемы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных деталей. Соединение деталей шкантами. Шиповые клеевые соединения. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

*Темы лабораторно-практических работ:* Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель.

**Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

*Теоретические сведения.* Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

*Темы лабораторно-практических работ:* Создание декоративно-прикладного изделия из металла. Поисковый этап проекта. Разработка технической и технологической документации. Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия. Подсчет затрат. Контроль качества изделия. Разработка технической и технологической документации.

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

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Темы лабораторно-практических работ:* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема 2. Технология изготовления ручных и машинных швов**

*Теоретические сведения.* Основные операции при ручных работах: подшивание прямыми, косыми и крестообразными стежками.

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

*Темы лабораторно-практических работ:* Изготовление образцов ручных швов. Изготовление образцов машинных швов. Изготовление образцов машинных швов (продолжение работы).

**Тема 3. Художественные ремесла**

*Теоретические сведения.* Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы закрепления ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления ниток на ткани. Технология выполнения прямых, косых, петельных, петлеобразных, крестообразных ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Темы лабораторно-практических работ:* Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки лентами.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*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 «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак», «Декоративная рамка для фотографий», «Оформление выставки творческих работ», «Умный дом», «Кухонная доска», «Модель», «Летняя сумка с вышивкой», «Приготовление сладкого стола».

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 1. Блюда из молока и молочных продуктов**

*Теоретические сведения.* Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:* Приготовление блюд из творога.

**Тема 2. Мучные изделия**

*Теоретические сведения.* Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Приготовление бисквита. Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Оладьи.

**Тема 3. Сладкие блюда**

*Теоретические сведения.* Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология приготовления и подача к столу.

*Темы лабораторно-практических работ:* Запеченные яблоки.

**Тема 4. Сервировка сладкого стола**

*Теоретические сведения.* Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:* Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола.

**8 класс**

**Раздел «Семейная экономика»**

**Тема 1. Семья как экономическая ячейка общества**

*Теоретические сведения.* Роль семьи в обществе. Функции семьи: воспитательная, коммуникативная, экономическая, стабилизирующая и регулирующая. Потребности семьи: рациональные, ложные, духовные, материальные. Потребительский портрет вещи. Затраты на приобретение товаров. Правила покупки. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

*Темы лабораторно-практических работ:* Расчет затрат.

**Тема 2. Информация о товарах**

*Теоретические сведения.* Бюджет семьи*.* Информация о товарах. Источники информации. Торговые символы, этикетки, штриховой код. Понятие о сертификатах. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупок. Способы защиты прав потребителей.

*Темы лабораторно-практических работ:* Разработка этикетки.

**Тема 3. Бюджет семьи**

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

*Темы лабораторно-практических работ:* Список расходов моей семьи.

**Тема 4. Расходы на питание**

*Теоретические сведения.* Пища. Рациональное питание. Режим питания. Правила составления меню, в зависимости от калорийности продуктов. Планирование расходов на питание.

*Темы лабораторно-практических работ:* Учет потребления продуктов питания.

**Тема 5. Сбережения. Личный бюджет**

*Теоретические сведения.* Способы сбережения денежных средств семьи. Личный бюджет. Расходы: постоянные, переменные, непредвиденные. Варианты ведения учетной книги.

*Темы лабораторно-практических работ:* Учетная книга школьника.

**Тема 6. Предпринимательство в семье**

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

*Темы лабораторно-практических работ:* Бизнес-план.

**Тема 7. Экономика приусадебного участка**

*Теоретические сведения.* Назначение приусадебного участка. Нормы потребления и средний урожай основных культур. Расчет прибыли приусадебного участка. Понятие себестоимость продукции, оптовые и розничные цены.

*Темы лабораторно-практических работ:* Расчет площади приусадебного участка.

**Раздел «Технологии художественной обработки материалов»**

**Тема 1. Художественные ремесла**

*Теоретические сведения.* Приемы безопасной работы. Основные приемы художественной вышивки гладью: китайская, владимирский шов, белым по белому, золотое шитье. Подготовка к вышивке. Подбор материалов и приспособлений (пяльцы, мулине, калька). Техники вышивания «атласной гладью», «штриховой гладью». Виды швов и стежков. Технологии швов «узелки» и «рококо». Материалы, инструменты и приспособления, необходимые для выполнения швов. Приемы объемности вышивки «узелками». Техника выполнения двусторонней глади и ее разновидностей: прямой и косой глади. Техника выполнения художественной глади. Особенности вышивание натюрморта. Вышивание пейзажа. Эффект светотени. Редкая гладь. Различия в выполнении листьев и отличия в вышивке предметов переднего и дальнего плана. Технология создания вышивки с помощью компьютера.

*Темы лабораторно-практических работ:* Взаимосвязь формы и содержания. Вышивка атласной и штриховой гладью. Вышивка швами «узелки» и «рококо». Вышивка в технике двусторонней глади. Вышивка в технике художественной глади.

**Раздел «Технологии ведения дома»**

**Тема 1. Инженерные коммуникации в доме**

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

**Тема 2. Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт**

*Теоретические сведения.* Системы водопровода и канализации в жилом помещении. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме.

*Темы лабораторно-практических работ:* Диагностика и ремонт водопроводного крана.

**Тема 3. Ремонт оконных блоков**

*Теоретические сведения.* Способы ремонта оконных блоков. Элементы оконного блока. Инструменты, необходимые для ремонта.

*Темы лабораторно-практических работ:* Ремонт старого оконного блока.

**Тема 4. Ремонт дверных блоков**

*Теоретические сведения.* Состав дверного блока. Дверная коробка. Способы ремонта дверных блоков. Утепление дверей: поролоном, дермантином, штапиком.

*Темы лабораторно-практических работ:* Утепление двери.

**Тема 5. Современный ручной электроинструмент**

*Теоретические сведения.* Назначение электродрели, электрорубанка, электролобзика, электропилы, шлифовальной машины, перфоратора, скобозабивателя, пистолета горячего воздуха и фрезера.

*Темы лабораторно-практических работ:* Изучение ручного электроинструмента.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Электротехнические работы**

*Теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Параметры потребителей и источников электроэнергии. Устройства защиты электрических цепей.

**Тема 2. Электротехнические устройства**

*Теоретические сведения.* Организация рабочего места для элекротехнических работ. Правила безопасности при электротехнических работах. Виды электрических проводов. Соединение электрических проводов. Последовательность операций при монтаже электрической цепи. Лампа накаливания. Люминесцентное и неоновое освещение.

Электронагревательные элементы закрытого типа. Электронагревательные элементы открытого типа. Трубчатые электронагревательные элементы (ТЭН). Биметаллический терморегулятор.

*Темы лабораторно-практических работ:* Изучение домашнего электросчетчика в работе. Электрическая цепь с элементами управления и защиты. Изучение электромонтажного инструмента. Оконцевание медных одно- и многожильных проводов. Энергетический аудит школы.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

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

*Практические работы:* Обоснование темы творческого проекта. Разработка вариантов, выбор лучшего варианта. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

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

**Тематическое планирование 5 класс (68 ч, 2 ч - резервное время)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Планируемые результаты** |
| **Тема «Интерьер жилого дома» (1ч)** | | |
| 1. | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. | Знакомится с: эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. |
| **Тема «Бытовые электроприборы» (1ч)**  . | | |
| 2. | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ)  Практическая работа №1 «Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне» | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. |
| **Раздел «Технология обработки конструкционных материалов» (20ч)** | | |
| **Тема: «Технология ручной обработки древесины и древесных материалов(12ч)** | | |
| 3. | Оборудование рабочего места учащегося и планированию работ по созданию изделий из древесины. ТБ. Практическая работа №2 «Составление схемы технологического процесса изготовления детали» | Организовать рабочее место учащегося для столярных работ. |
| 4. | Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж. Практическая работа №3 «Чтение графического изображения изделия» | Читать и выполнять графическое изображение изделия. |
| 5. | Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. | Размечать плоское изделие. Определять породы древесины. |
| 6. | Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Понятие «заготовка», «деталь», «изделие».  Практическая работа №4 «Определение пород древесины» | Характеризовать пиломатериалы. Знать элементы пиломатериалов. |
| 7. | Конструкционные древесные материалы. Операции и приёмы пиления древесины при изготовлении изделий. ТБ.  Практическая работа № 5 «Выпиливание деревянных заготовок из доски» | Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами. |
| 8. | Операции и приёмы строгания древесины при изготовлении изделий. ТБ. Практическая работа №6 «Строгание деревянных заготовок шерхебелем и рубанком» | Безопасные приёмы работы ручными инструментами при строгании. |
| 9. | Операции и приёмы сверления отверстий в древесине. Практическая работа №7 «Заготовка из древесины, сверление отверстий» | Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при сверлении. |
| 10. | Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами и клеем. ТБ. | Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. |
| 11. | Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами и клеем. ТБ Практическая работа №8 «Соединение деталей различным способом» | Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. |
| 12. | Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование. ТБ | Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование. ТБ |
| 13. | Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование. ТБ Практическая работа № 9 «Выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка, лакирование древесины». | Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности. |
| 14. | Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование. ТБ | Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование. ТБ |
| **Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (4)** | | |
| 15. | Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). | Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. |
| 16. | Операции и приёмы ручной обработки металлических листов, проволоки и (пластмасс). Практическая работа № 10. «Изучение устройства и работы сверлильного станка» | Ознакомится с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственным материалом. |
| 17. | Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, Зачистка, гибка). Практическая работа №11. «Изготовить кольца из проволоки круглогубцами | Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки. |
| 18. | Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила ТБ. Практическая работа №12. «Соединение листов жесть Фальцевым швом». | Соединять тонкие металлические листы различными способами. |
| **Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов» (2ч)** | | |
| 19. | Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. | Изучить устройство и работу сверлильного станка. |
| 20. | Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила ТБ. | Ознакомится с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приёмы сверления на сверлильном станке. |
| **Тема «Технологии художественно-прикладной обработки металла» (2ч)** | | |
| 21. | Технологии художественно-прикладной обработки металла. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты, приспособления для выпиливания. Правило безопасности. | Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. |
| 22. | Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Правила ТБ. | Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию. |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20ч)** | | |
| **Тема «Свойства текстильных материалов» (2ч)** | | |
| 23. | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отдельного современного производства и в домашних условиях. | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. |
| 24. | Основная и уточные нити в тканях. Ткацкое переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночные стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: эргономические, эстетические, технологические. | Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент. Определение основных в  Направлений нитей в тканях. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. |
| **Тема «Конструирование швейных изделий» (2ч)** | | |
| 25. | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструктаж и приспособления для изготовления выкроек. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Практическая работа №13. «Определение направлений долевой нити в ткани» | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. |
| 26. | Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской. Подготовка выкройки к раскрою. Правила ТБ.  Практическая работа №14. «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани». | Строить чертёж швейного изделия, в натуральную величину по своим меркам. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий. |
| **Тема «Швейная машина» (2ч)** | | |
| 27. | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Организация рабочего места. Основные узлы машины. Подготовка швейной машины к работе.  Практическая работа №15. «Изучение свойств ткани из хлопка и льна». | Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Подготовить машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. |
| 28. | Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. | Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки. Выполнять закрепки в начале и конце строчки. |
| **Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10ч)** | | |
| 29. | Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани, направления рисунка и нитей. | Выполнить экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления нитей, ширины ткани, рисунка. |
| 30. | Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки, выкраивание деталей. | Выкраивать детали швейного изделия. |
| 31. | Правила ТБ при работе с булавками, ножницами. Инструменты и приспособления для ручных работ. | Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. |
| 32. | Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. | Изготовить образцы ручных работ. |
| 33. | Способы переноса линии выкройки на детали кроя. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание. | Перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, обмётывание косыми и петельными стежками. |
| 34. | Временное соединение деталей – смётыванием; временное соединение подогнутого края – замётыванием. Практическая работа №16. «Изготовление образцов ручных работ». | Замётывание в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом, смётывание. |
| 35. | Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – обмётывание машиной.  Практическая работа №17. «Исследование режимов работы швейной машины» | Изготовить образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками. |
| 36. | Стачивание и застрачивание, соединение деталей. | Застрачивание и стачивание изделия. |
| 37. | Оборудование для влажно - тепловой обработки ткани. Правила выполнения (ВТО). Практическая работа №18. «Проведение влажно-тепловых работ» | Проводить влажно – тепловую обработку на образцах машинных швов. |
| 38. | Классификация машинных швов: соединительные, краевые. Обработка кулиски для мягкого пояса. Практическая работа №19. «Обработка проектного изделия» | Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомится с профессиями закройщики портной. |
| **Тема «Художественные ремёсла» (4ч)** | | |
| 39. | Материалы и оборудование для вышивки крестом. Отделка швейных изделий вышивкой. ТБ. | Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. |
| 40. | Подготовка ткани и ниток, вышивки крестом. Практическая работа №20. «Создание схемы вышивки крестом и выполнение образца вышивки». | Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. |
| 41. | Перевод рисунка на ткань. Работа с иглами и ножницами. | История создания вышивки. |
| 42. | Использование компьютера в вышивке крестом. | Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. |
| **Раздел «Кулинария» (10ч)** | | |
| **Тема «Санитария и гигиена» (1ч)** | | |
| 43. | Понятие «санитария» и «гигиена». Правила  Санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила ТБ при пользовании электроплитами и электроприборами. ТБ. | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организация рабочего места. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием. |
| **Тема «Здоровое питание» (1ч)** | | |
| 44. | Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение Жиров, белков, углеводов, витаминов для жизнедеятельности человека. | Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов. |
| **Тема «Бутерброды и горячие напитки» (2ч)** | | |
| 45. | Виды бутербродов. Технология приготовления. Требования к качеству. Правила ТБ. Практическая работа №21. «Приготовление бутербродов и горячих напитков». | Готовить и оформлять бутерброды. Вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. |
| 46. | Виды горячих напитков (кофе, чай, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания и подачи. Практическая работа №22. «Приготовление чая» | Готовить горячие напитки, проводить сравнительный анализ вкусовых качеств. |
| **Тема «Блюда из овощей и фруктов» (2ч)** | | |
| 47. | Пищевая ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Технология приготовления салата из сырых овощей. Практическая работа № 23. «Исследование фруктов». | Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Нарезка овощей. |
| 48. | Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Правила ТБ. Практическая работа № 24. «Приготовление винегрета» | Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. |
| **Тема «Блюда из яиц» (2ч).** | | |
| 49. | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Практическая работа №25. «Приготовление омлета». | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. |
| 50. | Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц.  Практическая работа №26. «Различные способы приготовления яиц». | Готовить блюда из яиц. Находить ит предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. |
| **Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2ч).** | | |
| 51. | Меню завтрака. Понятие о сервировки стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды. | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Составлять меню на завтрак, подбирать столовые приборы. |
| 52. | Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет. Практическая работа №27. «Время приёма пищи в семье». | Овладевать навыками складывания салфеток. |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16ч)** | | |
| **Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (16ч)** | | |
| 53. | Понятие о творческой проектной деятельности. | Знакомится с примерами творческих проектов пятиклассников. |
| 54. | Понятие об индивидуальных и коллективных творческих проектах. | Примеры творческих проектов. |
| 55. | Цель и задачи проектной деятельность  в 5 классе. | Определять цели и задачи проектной деятельности. |
| 56. | Составные части годового творческого проекта пятиклассников. | Изучать этапы проекта |
| 57. | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный). | Выполнить проект по разделу «Технология домашнего хозяйства» |
| 58. | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный). | Выполнить проект по разделу «Технология домашнего хозяйства» |
| 59. | Этапы выполнения проекта: технологический (основной). | Выполнить проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов» |
| 60. | Этапы выполнения проекта: технологический (основной). | Выполнить проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов» |
| 61. | Этапы выполнения проекта: аналитический (заключительный). | Выполнить проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» |
| 62. | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный). | Выполнить проект по разделу «Кулинария» |
| 63. | Определение затрат на изготовление проектного изделия. | Выполнить проект по разделу «Кулинария» |
| 64. | Испытания проектных изделий | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. |
| 65. | Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. |
| 66. | Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. | Подготовить электронную презентацию проекта. |
| 67. | Защита проекта. | Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать проект. |
| 68. | Защита проекта. | Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать проект. |

**Календарно-тематическое планирование 6 класс (68 ч, 2 ч - резервное время)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Основное содержание темы** | **Характеристика основных видов деятельности учащихся** | **Результаты деятельности (УУД)** |
| **Тема «Интерьер жилого дома» (1ч)** | | | |
| 1. | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. | Знакомится с: эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. | * практическое освоение обучающимися *основ проект­но-исследовательской деятельности*; * развитие *стратегий смыслового чтения* и *работе с информацией*; * практическое освоение *методов познания,* используе­мых в различных областях знания и сферах культуры, соответ­ствующего им *инструментария и понятийного аппарата,* регулярное обращение в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково- символических средств, широ­кого спектра *логических действий* и *операций.* |
| **Тема «Бытовые электроприборы» (1ч)** | | | |
| 2. | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ)  Практическая работа №1 «Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне» | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. | * практическое освоение обучающимися *основ проект­но-исследовательской деятельности*; * развитие *стратегий смыслового чтения* и *работе с информацией*;   практическое освоение *методов познания,* используе­мых в различных областях знания и сферах культуры, соответ­ствующего им *инструментария и понятийного аппарата,* регулярное обращение в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково- символических средств, широ­кого спектра *логических действий* и *операций.* |
| **Раздел «Технология обработки конструкционных материалов» (20ч)** | | | |
| **Тема: «Технология ручной обработки древесины и древесных материалов(12ч)** | | | |
| 3. | Оборудование рабочего места учащегося и планированию работ по созданию изделий из древесины. ТБ. Практическая работа №2 «Составление схемы технологического процесса изготовления детали» | Организовать рабочее место учащегося для столярных работ. | * находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления; * читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы; * выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов; * осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов. * Выпускник получит возможность научиться: * грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;   осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы. |
| 4. | Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж. Практическая работа №3 «Чтение графического изображения изделия» | Читать и выполнять графическое изображение изделия. |  |
| 5. | Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. | Размечать плоское изделие. Определять породы древесины. |  |
| 6. | Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Понятие «заготовка», «деталь», «изделие».  Практическая работа №4 «Определение пород древесины» | Характеризовать пиломатериалы. Знать элементы пиломатериалов. |  |
| 7. | Конструкционные древесные материалы. Операции и приёмы пиления древесины при изготовлении изделий. ТБ.  Практическая работа № 5 «Выпиливание деревянных заготовок из доски» | Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами. |  |
| 8. | Операции и приёмы строгания древесины при изготовлении изделий. ТБ. Практическая работа №6 «Строгание деревянных заготовок шерхебелем и рубанком» | Безопасные приёмы работы ручными инструментами при строгании. |  |
| 9. | Операции и приёмы сверления отверстий в древесине. Практическая работа №7 «Заготовка из древесины, сверление отверстий» | Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при сверлении. |  |
| 10. | Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами и клеем. ТБ. | Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. |  |
| 11. | Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами и клеем. ТБ Практическая работа №8 «Соединение деталей различным способом» | Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. |  |
| 12. | Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование. ТБ | Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование. ТБ |  |
| 13. | Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование. ТБ Практическая работа № 9 «Выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка, лакирование древесины». | Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности. |  |
| 14. | Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование. ТБ | Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование. ТБ |  |
| **Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (4)** | | | |
| 15. | Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). | Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. | * находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления; * читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы; * выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов; * осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов. * Выпускник получит возможность научиться: * грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;   осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы. |
| 16. | Операции и приёмы ручной обработки металлических листов, проволоки и (пластмасс). Практическая работа № 10. «Изучение устройства и работы сверлильного станка» | Ознакомится с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственным материалом. |  |
| 17. | Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, Зачистка, гибка). Практическая работа №11. «Изготовить кольца из проволоки круглогубцами | Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки. |  |
| 18. | Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила ТБ. Практическая работа №12. «Соединение листов жесть Фальцевым швом». | Соединять тонкие металлические листы различными способами. |  |
| **Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов» (2ч)** | | | |
| 19. | Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. | Изучить устройство и работу сверлильного станка. |  |
| 20. | Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила ТБ. | Ознакомится с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приёмы сверления на сверлильном станке. |  |
| **Тема «Технологии художественно-прикладной обработки металла» (2ч)** | | | |
| 21. | Технологии художественно-прикладной обработки металла. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты, приспособления для выпиливания. Правило безопасности. | Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. |  |
| 22. | Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Правила ТБ. | Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию. |  |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20ч)** | | | |
| **Тема «Свойства текстильных материалов» (2ч)** | | | |
| 23. | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отдельного современного производства и в домашних условиях. | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. | *Выпускник научится:*   * изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; * выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.   *Выпускник получит возможность научиться:*   * выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий; * определять и исправлять дефекты швейных изделий; * выполнять художественную отделку швейных изделий; * изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства. |
| 24. | Основная и уточные нити в тканях. Ткацкое переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночные стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: эргономические, эстетические, технологические. | Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент. Определение основных в  Направлений нитей в тканях. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. |  |
| **Тема «Конструирование швейных изделий» (2ч)** | | | |
| 25. | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструктаж и приспособления для изготовления выкроек. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Практическая работа №13. «Определение направлений долевой нити в ткани» | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. |  |
| 26. | Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской. Подготовка выкройки к раскрою. Правила ТБ.  Практическая работа №14. «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани». | Строить чертёж швейного изделия, в натуральную величину по своим меркам. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий. |  |
| **Тема «Швейная машина» (2ч)** | | | |
| 27. | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Организация рабочего места. Основные узлы машины. Подготовка швейной машины к работе.  Практическая работа №15. «Изучение свойств ткани из хлопка и льна». | Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Подготовить машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. |  |
| 28. | Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. | Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки. Выполнять закрепки в начале и конце строчки. |  |
| **Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10ч)** | | | |
| 29. | Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани, направления рисунка и нитей. | Выполнить экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления нитей, ширины ткани, рисунка. |  |
| 30. | Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки, выкраивание деталей. | Выкраивать детали швейного изделия. |  |
| 31. | Правила ТБ при работе с булавками, ножницами. Инструменты и приспособления для ручных работ. | Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. |  |
| 32. | Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. | Изготовить образцы ручных работ. |  |
| 33. | Способы переноса линии выкройки на детали кроя. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание. | Перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, обмётывание косыми и петельными стежками. |  |
| 34. | Временное соединение деталей – смётыванием; временное соединение подогнутого края – замётыванием. Практическая работа №16. «Изготовление образцов ручных работ». | Замётывание в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом, смётывание. |  |
| 35. | Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – обмётывание машиной.  Практическая работа №17. «Исследование режимов работы швейной машины» | Изготовить образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками. |  |
| 36. | Стачивание и застрачивание, соединение деталей. | Застрачивание и стачивание изделия. |  |
| 37. | Оборудование для влажно - тепловой обработки ткани. Правила выполнения (ВТО). Практическая работа №18. «Проведение влажно-тепловых работ» | Проводить влажно – тепловую обработку на образцах машинных швов. |  |
| 38. | Классификация машинных швов: соединительные, краевые. Обработка кулиски для мягкого пояса. Практическая работа №19. «Обработка проектного изделия» | Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомится с профессиями закройщики портной. |  |
| **Тема «Художественные ремёсла» (4ч)** | | | |
| 39. | Материалы и оборудование для вышивки крестом. Отделка швейных изделий вышивкой. ТБ. | Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. |  |
| 40. | Подготовка ткани и ниток, вышивки крестом. Практическая работа №20. «Создание схемы вышивки крестом и выполнение образца вышивки». | Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. |  |
| 41. | Перевод рисунка на ткань. Работа с иглами и ножницами. | История создания вышивки. |  |
| 42. | Использование компьютера в вышивке крестом. | Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. |  |
| **Раздел «Кулинария» (10ч)** | | | |
| **Тема «Санитария и гигиена» (1ч)** | | | |
| 43. | Понятие «санитария» и «гигиена». Правила  Санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила ТБ при пользовании электроплитами и электроприборами. ТБ. |  | *Выпускник научится:*   * самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп 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, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое 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. |
| **Тема «Здоровое питание» (1ч)** | | | |
| 44. | Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение Жиров, белков, углеводов, витаминов для жизнедеятельности человека. | Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов. |  |
| **Тема «Бутерброды и горячие напитки» (2ч)** | | | |
| 45. | Виды бутербродов. Технология приготовления. Требования к качеству. Правила ТБ. Практическая работа №21. «Приготовление бутербродов и горячих напитков». | Готовить и оформлять бутерброды. Вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. |  |
| 46. | Виды горячих напитков (кофе, чай, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания и подачи. Практическая работа №22. «Приготовление чая» | Готовить горячие напитки, проводить сравнительный анализ вкусовых качеств. |  |
| **Тема «Блюда из овощей и фруктов» (2ч)** | | | |
| 47. | Пищевая ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Технология приготовления салата из сырых овощей. Практическая работа № 23. «Исследование фруктов». | Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Нарезка овощей. |  |
| 48. | Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Правила ТБ. Практическая работа № 24. «Приготовление винегрета» | Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. |  |
| **Тема «Блюда из яиц» (2ч).** | | | |
| 49. | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Практическая работа №25. «Приготовление омлета». | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. |  |
| 50. | Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц.  Практическая работа №26. «Различные способы приготовления яиц». | Готовить блюда из яиц. Находить ит предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. |  |
| **Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2ч).** | | | |
| 51. | Меню завтрака. Понятие о сервировки стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды. | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Составлять меню на завтрак, подбирать столовые приборы. |  |
| 52. | Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет. Практическая работа №27. «Время приёма пищи в семье». | Овладевать навыками складывания салфеток. |  |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16ч)** | | | |
| **Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (16ч)** | | | |
| 53. | Понятие о творческой проектной деятельности. | Знакомится с примерами творческих проектов пятиклассников. |  |
| 54. | Понятие об индивидуальных и коллективных творческих проектах. | Примеры творческих проектов. |  |
| 55. | Цель и задачи проектной деятельность  в 5 классе. | Определять цели и задачи проектной деятельности. |  |
| 56. | Составные части годового творческого проекта пятиклассников. | Изучать этапы проекта |  |
| 57. | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный). | Выполнить проект по разделу «Технология домашнего хозяйства» |  |
| 58. | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный). | Выполнить проект по разделу «Технология домашнего хозяйства» |  |
| 59. | Этапы выполнения проекта: технологический (основной). | Выполнить проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов» |  |
| 60. | Этапы выполнения проекта: технологический (основной). | Выполнить проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов» |  |
| 61. | Этапы выполнения проекта: аналитический (заключительный). | Выполнить проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» |  |
| 62. | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный). | Выполнить проект по разделу «Кулинария» |  |
| 63. | Определение затрат на изготовление проектного изделия. | Выполнить проект по разделу «Кулинария» |  |
| 64. | Испытания проектных изделий | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. |  |
| 65. | Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. |  |
| 66. | Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. | Подготовить электронную презентацию проекта. |  |
| 67. | Защита проекта. | Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать проект. |  |
| 68. | Защита проекта. | Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать проект. |  |

**Календарно-тематическое планирование технология 7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | **Раздел. Тема.** | **Содержание материала** | **Практическая работа** | **Тип урока** | **Планируемые результаты УУД** | | |
| **Предметные** | **Метапредметные** | **Личностные** |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(1,5 ч)***  **Раздел «Электротехника» *(0,5 ч)*** | | | | | | | |
| 1 | «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» *(1 ч)* | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения.  Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер |  | Изучение нового материала | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».Знакомиться с понятием «умный дом».  Находить и предъявлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.Знакомиться с профессией дизайнер | **П:** работа с информацией, выполнение логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания.  **Р:** Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка.  **К:** уметь задавать вопросы, отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления | формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; |
| 2 | «Гигиена жилища» *(0,5 ч)* Тема «Бытовые электроприборы» *(0,5 ч)* | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки  Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата |  | комбинированный | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии.Находить и представлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства.Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине.  Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений  Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.Находить и предъявлять информацию о видах и функциях климатических приборов.  Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи | **П:** осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы  **Р:** различать способ и результат действия; вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок, адекватно воспринимать оценку учителя.  **К:** Понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии | формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда; |
| **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» *(11 ч)*** | | | | | | | |
| 3-4-  5-6 | «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» *(4 ч)* | Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств.Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.Заточка лезвия режущего инструмента.Развод зубьев пилы.Настройка стругов.Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.  Правила безопасной работы ручными столярными инструментами | Практическая работа «Технология ручной обработки древесины» | комбинированный | Определять плотность древесины по объёму и массе образца.Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера.Определять отклонения и допуски размеров отверстия и вала.Выполнять затачивание лезвия ножа и настраивать рубанок.  Изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель | **П:** Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;  **Р:** Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности. Оценивание правильности выполнения учебной задачи; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок | самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации; |
| 7-8 | «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» *(2 ч)* | Классификация и термическая обработка сталей.Правила безопасной работы при термообработке сталей.  Профессии, связанные с термической обработкой материалов | Практическая работа «Технология ручной обработки материалов» | комбинированный | Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать твёрдость, упругость и пластичность сталей посредством обработки напильником, гибкой, ковкой (например, закалённой и незакалённой стали).Подготавливать заготовки и инструменты для нарезания резьбы.  Выполнять резьбу на токарном станке, нарезание на стержне резьбы плашкой и резьбы в гайке метчиком | **П:** Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;  **Р:** Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности. Оценивание правильности выполнения учебной задачи; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок | развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; |
| 9-10 | «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов» *(2 ч)* | Токарно-винторезные станки и их назначение.Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления.Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ.Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.  Информация о токарных станках с ЧПУ | Практическая работа «Технология машинной обработки» | комбинированный | Знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Выполнять крепление заготовок и резца на токарном станке, точение наружной цилиндрической поверхности заготовки, точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контролировать размеры детали.  Вытачивать стержень для нарезания резьбы | **П:** Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;  **Р:** Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности. Оценивание правильности выполнения учебной задачи; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок | осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учѐтом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду; |
| 11-12-13 | «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» *(3 ч)* | Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.  Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов | Практическая работа «Технология художественно-прикладной обработки материалов» | комбинированный | Переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладную резьбу на изделиях из древесины.Выбирать и исследовать материалы и заготовки с учётом декоративных и технологических свойств.  Создавать простейшие декоративно-прикладные изделия из металла | **П:** Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;  **Р:** Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности. Оценивание правильности выполнения учебной задачи; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок | становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(11 ч)*** | | | | | | | |
| 14 | «Свойства текстильных материалов» *(1 ч)* | Натуральные волокна 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 |  | Нового материала | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения.Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей.Определять сырьевой состав тканей.Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве.  Оформлять результаты исследований | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, классифицикация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества  Личн. Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологи - ческого и экономиче­ского мышления | формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учѐтом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива; |
| 15 | «Конструированиешвейных изделий» *(1 ч)* | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки | Практическая работа «Конструирование швейных изделий» | комбинированный | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.Строить чертёж прямой юбки.  Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов реше­ния задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать.  ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; |
| 16 | «Моделированиеодежды» *(1 ч)* | 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-диска или из Интернета | Практическая работа «Моделирование одежды» | комбинированный | Выполнять эскиз проектного изделия.Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу.Изучать приёмы моделирования юбки со складками.Моделировать проектное швейное изделие.Получать выкройку швейного изделия из журнала мод.Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю.  Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рас­суждений, поиск информации, работа с таблицами. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, моно­лог, учебное сотрудничество | самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства; |
| 17 | «Швейная машина» (1 ч) | Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза |  | комбинированный | Изготовлять образец косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивание потайным швом; обмётывание петли; пришивание пуговицы; окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине | **П:** Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней  Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.  **Р:** Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; | формирование основ экологической куль туры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; |
| 18-19-20-21 | «Технология изготовления швейных изделий» *(4 ч)* | 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 закрытыми срезами и с открытым срезом.Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.  Технология 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 | Практическая работа «Технология изготовления швейных изделий» | комбинированный | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.Выкраивать косую бейку.Выполнять раскрой проектного изделия.Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем.Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания.Стачивать косую бейку.Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом.Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии.Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах.Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.Проводить примерку проектного изделия.Устранять дефекты после примерки.Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.  Находить и предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алго­ритму (плану).  ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества  Личн. 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 | развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся. |
| 22-23-24 | «Художественные ремёсла» (*3 ч)* | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.  Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица | Практическая работа «Оформление работы» | комбинированный | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки.Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками.Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.Знакомиться с профессией вышивальщица.  Находить и предъявлять информацию о лицевом шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом | **П:** Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии  **К: Организация** учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений | самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства; |
| **Раздел «Кулинария» *(5 ч)*** | | | | | | | |
| 25 | «Блюда из молока и молочных продуктов» *(1 ч)* | Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд | Практическая работа «Блюда из молока» | Нового материала | Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами.Определять срок годности кисломолочных продуктов.Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями.Готовить молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.  Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск инфор­мации, работа с таблицами. ***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества  Л. Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, смыс-лообразование, эко­логическое сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физиче­ского труда | проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; |
| 26-27 | «Мучные изделия» *(2 ч)* | Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочноготеста и выпечки мучных изделий | Практическая работа «Мучные изделия» | комбинированный | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки.Осваивать безопасные приёмы труда.Готовить изделия из жидкого теста.Выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного или песочного теста.  Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск инфор­мации, работа с таблицами. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:***диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества  Л. Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, смыс-лообразование, эко­логическое сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физиче­ского труда | самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства; |
| 28 | «Сладкие блюда» *(1 ч)* | Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу | Практическая работа «Сладкие блюда» | комбинированный | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов.Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.Осваивать безопасные приёмы труда.Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты.Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.  Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск инфор­мации, работа с таблицами. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества  Л. Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, смыс-лообразование, эко­логическое сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физиче­ского труда | формирование основ экологической куль туры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; |
| 29 | «Сервировка сладкого стола» *(1 ч)* | Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд | Практическая работа «Сервировка сладкого стола» | комбинированный | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.Подбирать столовые приборыи посуду для сладкого стола.Составлять меню.Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.  Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассу­ждений, поиск информации. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, про­явление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся. |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(6 ч)*** | | | | | | | |
| 30-31- | «Исследовательская и созидательная деятельность» | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. | Практическая работа «Цели и задачи проектирования» | комбинированный | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности. | **П:** Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя. | проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; |
| 32-33 | Этапы выполнения творческих проектов. Технологический этап. | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготови­тель­ный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий | Практическая работа «Испытание проектных изделий» | комбинированный | Изучать этапы выполнения проекта.Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».Выполнять проект по разделу «Кулинария».Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. | **К:** Овладение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками | самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства; |
| 34 | Заключительный этап выполнения творческих проектов. Защита проекта. | Защита творческих проектов. | Защита проекта | комбинированный | Подготавливать электронную презентацию проекта.Составлять доклад к защите творческого проекта.  Защищать творческий проект | **Р:** Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, рациональное использование информации для проектирования и создания объектов труда. | формирование основ экологической куль туры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; |
| 35 | Обобщение знаний (1ч) | Основные понятия темы | Фронтальный опрос. | Итоговое обобщение знаний | Подготавливать электронную презентацию проекта.Составлять доклад к защите творческого проекта.  Защищать творческий проект | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассу­ждений, поиск информации. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  ***Коммуникативные:*** диалог, про­явление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся. |

**тематическое планирование**

**8 класс 34 часа (1 час в неделю)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  урока | Содержание (разделы, темы) | Кол-во  часов | Основные виды учебной деятельности (УУД) |
|
|
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(4 ч)*** | | | |
| 1  2  3  4 | **Тема**» **«Экология жилища (2 ч)**  Понятие об экологии жилища.  Инженерные коммуникации в доме.  **Тема «Водоснабжение канализация в доме» (2 ч)**  Системы водоснабжения и канализации.  Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации. | 1  1  1  1 | **Л**. Готовность к рациональному и безопасному ведению домашнего хозяйства.  **К.** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **П**. Находить и представлять информацию об устройстве с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Определять составляющие системы водоснабжения и канализации. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды.  **Р**. Проявлять познавательную инициативу. |
| **Раздел «Электротехника» (12 час)** | | | |
| 5  6  7  8  9  10  11  12  13  14  15  16 | **Тема «Бытовые электроприборы» 6 ч.)**  Электронагревательные приборы, плита на кухне.  Пути экономии электрической энергии в быту, безопасность эксплуатации.  Бытовые отопительные электроприборы.  Общие сведения об эксплуатации бытовых холодильников.  Общие сведения об эксплуатации стиральных машин  Общие сведения об эксплуатации электронных приборов.  **Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» (4 ч)**  Общие понятия об электрическом токе.  Понятие об электрической цепи.  Виды проводов, инструменты для монтажных работ.  Монтаж электрической цепи.  **Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2ч)**  Схема квартирной электропроводки,  работа электросчетчика.  Бытовой электроутюг с элементами автоматики. | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | **Л**. Готовность к рациональному и безопасному ведению домашнего хозяйства.  **П.** Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемой к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.  Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов.  **К.** Умение с помощью вопросов добывать недостающую информацию, умение аргументировать свои ответы.  **Р**. Проявлять познавательную инициативу  **Л**. Готовность к рациональному и безопасному ведению домашнего хозяйства.  **П.** Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемой к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.  Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов, определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.  **К.** Умение с помощью вопросов добывать недостающую информацию, умение аргументировать свои ответы.  **Р**. Проявлять познавательную инициативу |
| **Раздел «Семейная экономика» *(6ч)*** | | | |
| 17  18  19  20  21  22 | **Тема «Бюджет семьи» (6 ч)**  Источники семейных доходов и бюджет семьи.  Технология построения семейного бюджета.  Доходы и расходы семьи.  Потребительские качества товаров и услуг.  Технология ведения бизнеса.  Исследование возможностей для бизнеса. | 1  1  1  1  1  1 | **Л.** Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи.  **К.** Умение с помощью вопросов добывать недостающую информацию, умение аргументировать свои ответы.  **П.** Анализировать качество и потребительские свойства товаров.  Планировать расходы семьи с учетом ее состава.  **Р**. Проявлять познавательную инициативу |
| **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)** | | | |
| 23  24  25  26 | **Тема «Сферы производства и разделения труда» (2 ч)**  Сферы и отрасли современного производства.  Понятие о профессии, специальности, квалификации.  **Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч)**  Пути освоения профессии, региональный рынок труда.  Внутренний мир человека. Профессиональное самоопределение. | 1  1  1  1 | **Л.** Планирование профессиональной карьеры.  **П**. Исследовать деятельность производственного предприятия.  **Р**. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях профессия, специальность, квалификация  **Р**. Проявлять познавательную инициативу.  Искать информацию в различных источниках о возможностях получения профессионального образования |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(8 ч)*** | | | |
| 27  28  29  30  31  32  33  34 | **Проект «Мой профессиональный выбор» (8 ч)**  Подготовительный этап проекта  Выявление основных параметров, традиций, тенденций при выборе профессии.  Выбор идей, определение требований к профессиональной деятельности.  Анализ идей, выявление индивидуальных характеристик  Пути получения профессии  Прогнозирование профессиональной карьеры.  Контроль, оформление, самооценка.  Защита проекта. | 1  1  1  1  1  1  1  1 | **Л**.Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию.  **К**.Сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом.  **П**. Выполнять проект и анализировать результаты работы  **Р**. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования. |

**Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса**

**Учебно-методическое обеспечение программы**

**Список литературы:**

1. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В. Синица, П.С. Самородский, В. Д. Симоненко, О.В. Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2013, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6

2. Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В. Синица, П.С. Самородский, В. Д. Симоненко, О.В. Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04682-0

3. Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В. Синица, П.С. Самородский, В. Д. Симоненко, О.В. Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-05004-9

4. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров и др.; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014, - 176 с.: ил. ISBN 978-5-360-04658-5

5. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. /Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко и др. - М.: Вентана-Граф, 2014, - 112 с.: ISBN 978-5-360-04691-2

6. Технология 5-8 классы рабочие программы по учебникам под ред.В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/ авт.-сост. Н.П. Литвиненко, О.А. Чельцова, Т.А. Подмаркова. – Волгоград: Учитель, 2011 г.

7. Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В. Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха» 2014 г. ФГОС. – 144с. ISBN 978-5-360-04648-6

8. Данилюк А.Я., Кондаков А.М., Тишков В.А. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России. Издательство Москва «Просвещение», 2009г.

**Литература для учащихся:**

1. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В. Синица, П.С. Самородский, В. Д. Симоненко, О.В. Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2013, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6

2. Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В. Синица, П.С. Самородский, В. Д. Симоненко, О.В. Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04682-0

3. Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В. Синица, П.С. Самородский, В. Д. Симоненко, О.В. Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-05004-9

4. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров и др.; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014, - 176 с.: ил. ISBN 978-5-360-04658-5

5. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000. - 160с.

6. Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. – 127с.

7 . Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.

8. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003. 110с.

9. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. – 96с.

10. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000. – 96с.

11. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д: Феникс, 2001. – 416с.

12. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007. - 383с.

**Дополнительная литература для учащихся.**

1.Шитьё и рукоделие. Энциклопедия, Москва, научное издательство «Большая российская энциклопедия», 1994г.

2.Энциклопедия этикета. Правила поведения в обществе и дома, Москва «Россия молодая» 1996г.

3.Симоненко В.Д. «Основы домашней экономики», Брянск НПК, 1995г

4.Симоненко В.Д. «Профессиональное самоопределение школьников», Брянск НПК, 1995г

**Дополнительная литература для учителя:**

1. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл. / Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.

2. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2004. -143с.

3.Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.

4.Технология: поурочные планы по разделу «Вязание». 5-7 классы / авт.-сост. Е.А. Гурбина. – Вологоград: Учитель. 2006. – 200с.

5. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000.

6. Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.

7.Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д: Феникс, 2001. – 416с.

8. Степура А. В., Степура М. Ю. Энциклопедия комнатных растений. – М.: ООО ТД «Издательство Мир книги», 2010. -224с.

9.Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н /Д: Феникс, 2000. – 192с.

10. Этикет от А до Я./Автор-составитель Н.В. Чудакова. М.: ООО «Издательство АСТ», 1999.

11. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007. - 383с.

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | 1. **НАГЛЯДНЫЙ МАТЕРИАЛ**   **Наименование** |
| 1 | Образцы работ, проектов, презентаций, таблицы |
| **№ п/п** | 1. **ДИДАКТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ ДЛЯ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ РАБОТЫ**   **Наименование** |
| 1 | Дидактический материал по конструированию и моделированию швейных изделий для 5 класса |
| 2 | Дидактический материал по конструированию и моделированию швейных изделий для 6 класса |
| 3 | Дидактический материал по конструированию и моделированию швейных изделий для 7 класса |
| 4 | Дидактический материал по конструированию и моделированию швейных изделий для 8 класса |
| 5 | Дидактический материал по курсу «Кулинария» для 5-7 классов |
|  | Контрольные задания (в том числе в тестовой форме) 5 - 11 класс |
| 6 | Комплект рецептур блюд |
| 7 | Дидактический материал по разделу «Технология обработки древесины» |
| 8 | Контрольные задания (в том числе в тестовой форме) 5 - 11 класс |
| 9 | Подборка материалов для практических работ из журналов |
| 10 | Образцы проектов |
|  | **3.НАГЛЯДНЫЙ МАТЕРИАЛ КАБИНЕТА КУЛИНАРИИ** |
| 1 | Таблицы «работа с пищевыми продуктами» |
| 2. | Таблицы, рефераты «Сервировка стола» |
| 3. | Таблицы «Кулинария» |
| 4. | Таблицы «Сроки хранения продуктов» |
| 5 | Таблицы «меры объемов» |
| 6 | Таблицы «Технология изготовления изделий из древесины» |
| 7 | «Лен и продукты его переработки» |
| 8 | «Хлопчатник и продукты его переработки» |
| 9 | Таблицы «Технология изготовления изделий из древесины» |
| 10 | Таблицы «Рациональное питание» |
| 11 | Коллекция искусственных и синтетических волокон |
| 12 | Коллекция тканей с раздаточным материалом |
| 13 | Комплект моделей и механизмов |
| 14 | Таблицы «Сроки хранения продуктов» |
| 15 | Таблицы «Швейная машина» |
| 16 | Таблицы «Конструирование и моделирование одежды» |
| 17 | Таблицы «Технология изготовления швейных изделий» |
| 18 | Таблицы «Техника безопасности на уроках обслуживающего труда» |
| 19 | Таблицы «Сервировка стола» |
| 20 | Таблицы «Кухонное оборудование, инвентарь, приборы, посуда» |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | **7. МАТЕРИАЛЫ К ОЛИМПИАДАМ, МАРАФОНАМ, ИНЫМ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМ, РАЗВИВАЮЩИМ ВНЕУРОЧНЫМ И ВНЕКЛАССНЫМ ВИДАМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ПРЕДМЕТУ** |
| 1 | С.Э. Маркуцкая Технология ответы на экзаменационные билеты 9 класс. Учебное пособие. М: Экзамен 2005 |
| 2 | С.Э. Маркуцкая Технология в схемах, таблицах, рисунках 5 - 9 классы (к любому учебнику) М: Экзамен 2008 г. |
| **Электронные пособия по предмету** | |
| 3 | Контрольные задания (в том числе в тестовой форме) 5 - 9 класс/ CD |
| 4 | Разработка и оформление творческих проектов. /CD |
| 5 | Дополнительное образование. Кружковая работа. Программы, разработки занятий. Кружок по ДПИ «Чудесные мгновения». Изд. «Учитель». 2010. /CD |
| 6 | Технология. Технический и обслуживающий труд. Девочки 5-9 классы. Изд. «Сентябрь»; 2009. Издание 1. /CD |
| 7 | Интерактивная энциклопедия – открытая дверь в мир науки и техники. Девид Маколи./CD |
| 8 | Художественное творчество: керамика, пластилин, папье-маше. ФГОС. Изд. «Учитель», 2013г. DVD |
| 9 | Основная школа. Организация внеурочной деятельности. Программы, конспекты занятий. ФГОС. Изд. «Учитель». 2014г. DVD |
| 10 | Технология. Оценка предметных умений учащихся. Компьютерные тренажеры. 5-8 класс. Образовательный мониторинг. Изд. «Учитель», 2014. ISBN: 978-5-91651-145-1 |
| 11 | Технология. Обслуживающий труд. Практико-ориентированные проекты. 5-8 классы. Изд. «Учитель», 2013.СD |
| 12 | Технология. Технический труд. Практико-ориентированные проекты. 5-8 классы. Изд. «Учитель», 2013.СD |
| 13 | Информационные технологии в образовании. ЭОР, ЦОР. Изд. «Учитель», 2010. СD |
| 14 | Технология. 5-11 классы. Тематическое планирование по программе В.Д. Симоненко. Программы и стандарты. Изд. «Учитель», 2011. СD |
| 15 | Технология. Тематическое планирование. 5-8 классы. (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. / А. Т. Тищенко, Н.В. Синица, М.: «Вентана-Граф», 2012 г. ФГОС. ISBN 978-5-360-04649-3. СD |
| 16 | Технология. Тематическое планирование. 5-8 классы. (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. /Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко и др. - М.: Вентана-Граф, 2014, ISBN 978-5-360-04692-9. СD |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **8. РАЗРАБОТКИ УРОКОВ (ВНЕКЛАССНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, ЗАНЯТИЙ ДОП.ОБРАЗОВАНИЯ) с использованием ИКТ** | | | | |
| **№ п\п** | **Класс** | **Название раздела (темы)** | **Название темы урока, занятия, внеклассного мероприятия** | **Тип, вид урока.**  **Форма**  **внеклассного мероприятия** |
| 1 | 8 | Технология изготовления швейных изделий | Игра «Счастливый случай» | Внекл.меропритие |
| 2 | 5 | Технология | КВН «Пословицы» | Урок - игра |
| 3 | 5 | Технология изготовления швейных изделий | Игра «Ателье» | Урок - игра |
| 4 | 6 | Технология изготовления швейных изделий | Игра «В гостях у золушки» | Урок - игра |
| 5 | 7 | Технология изготовления швейных изделий | Игра «Путешествие по станциям» | Урок - игра |
| 6 | 5 | Машиноведение | КВН работа на швейной машине | Урок по закреплению знаний |
| 7 | 6 | Рукоделие | Декоративно-прикладное творчество. Счетная вышивка. |  |
| 8 | 5 | Кулинария | Игра «Угощаем чашкой чая» | Урок-игра |

**ОБОРУДОВАНИЕ МАСТЕРСКОЙ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА** | |
| № п/п | **Наименование** |
| 1 | Компьютер |
| 2 | Телевизор |
| 3 | DVD |
| 4 | Утюг |
| 5 | Холодильник |

|  |  |
| --- | --- |
| **2.** **ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ** | |
| **№**  **п/п** | **Наименование** |
| **ШВЕЙНАЯ МАСТЕРСКАЯ** | |
| 1 | Лента сантиметровая |
| 2 | Линейка 100 см. |
| 3 | Набор ручных инструментов |
| 4 | Линейка закройщика М 1:4 |
| 5 | Машина швейная с ножным приводом 2шт |
| 6 | Машина швейная электрическая 4шт |
| 7 | Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования |
| 8 | Ножницы |
| 9 | Стол для раскроя изделий |
| 10 | Утюг |
| **КАБИНЕТ КУЛИНАРИИ** | |
| 1 | Плита электрическая |
| 2 | Холодильник |
| 3 | Стол кухонный |
| 4 | Стулья |
| 5 | Чайник |
| 6 | Кухонная посуда |
| 7 | Инвентарь и приспособления для приготовления пищи |
| 8 | Набор столовой посуды |
| 9 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. СТЕННОЕ ОФОРМЛЕНИЕ ПОСТОЯННОЕ** | |
| **№ п/п** | **Наименование** |
| 1 | Инструкция по технике безопасности при работе с утюгом. |
| 2 | Инструкция по технике безопасности для учащихся при работе с электрооборудованием. |
| 3 | Инструкция по технике безопасности для учащихся при работе с горячими жидкостями. |
| *4* | Инструкция по охране труда при кулинарных работах. |
| *5* | Инструкция по охране труда при работах в кабинете « Технология ». |
| 6 | Инструкция по охране труда при работе с тканью. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4. СТЕННОЕ ОФОРМЛЕНИЕ СМЕННОЕ** | | |
| **№ п/п** | | **Наименование** |
| *1* | | Стенд « Выбор профессии». |
| *2* | | Стенд « Кулинар». |
| *3* | | Стенд «Учимся кроить и шить». |
| *4* | | Стенд «Лучшие работы учащихся». |
| *5* | | Стенд «Отделочные материалы, ручные строчки, машинные швы». |
| *6* | Стенд – лозунг. | |

**Система оценки и видов контроля**

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменные зачеты. Эти виды контроля могут использоваться как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам). Практика показывает, что совмещение устного опроса одного - двух учеников с возможно большим охватом остальных (допустим, письменным безмашинным программированным опросом) дает значительную экономию по времени и развернутую картину информации учителю о знаниях учащихся.

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

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса.

Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты,

На современном этапе при оценке знаний перечисленные проблемы в большей степени решаются использованием такой формы контроля, как тестирование.

**Нормы оценки знаний, умений и компетентностей обучающихся**

ОТМЕТКА «5» ставится, если обучающийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если обучающийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердит ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если обучающийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**Список тем рефератов:**

**5 класс**

1. Роль овощей в питании.
2. Блюда из свежих и вареных овощей.
3. Горячие напитки.
4. Культура поведения за столом.
5. Классификация волокон.
6. Виды машинных швов.
7. Виды ручных стежков и строчек.
8. Моделирование.
9. Измерения фигуры. Правила снятия мерок.
10. Бытовая швейная машина.
11. Изготовление изделий в технике «Пэчворк».
12. Вышивка.
13. Ремонт одежды.
14. Интерьер.
15. Ландшафт.
16. Пропорциональная и композиционная зависимость растений при оформлении ландшафта.

**Список тем рефератов:**

**6 класс**

1. Натуральные волокна животного происхождения.
2. Свойства тканей.
3. Бытовая швейная машина.
4. Декоративно-прикладное творчество.
5. Счетная вышивка.
6. Макраме.
7. Все о бисере.
8. Батик.
9. Уход за обувью.
10. Уход за одеждой из шерстяных тканей.
11. Уход за одеждой. Секреты.
12. Рыба и морепродукты.
13. Тесто.
14. Элементы этикета. Ужин в гостях.
15. Интерьер жилого дома.
16. Гигиена жилища.
17. Почва.
18. Защита почв от эрозии.
19. Технология выращивания цветочно-декоративных культур.
20. Способы размножения многолетних цветочных растений.
21. Растительные препараты для борьбы с вредителями.
22. Химические средства борьбы с вредителями.
23. Неблагоприятные факторы нашего региона.

**Список тем рефератов:**

**7 класс**

1. Физиология питания.
2. Правильное питание.
3. Здоровый образ жизни.
4. Мучные изделия.
5. Машинные швы.
6. Материалы из химических волокон.
7. Уход за одеждой из химических волокон.
8. Вязание крючком.
9. Вязание спицами.
10. Реклама.
11. Роль комнатных растений в жизни человека.
12. Разновидности комнатных растений.
13. Инновационные способы обработки почвы.
14. Агротехника.
15. О культуре труда на уроках технологии.
16. Защита растений от неблагоприятных факторов.

**Список тем рефератов:**

**8 класс**

1. Домашняя экономика.
2. Экономика приусадебного участка.
3. Электричество в нашем доме. Новинки бытовой техники.
4. Декорирование в стиле «декупаж».
5. Синтетические волокна.
6. Понятие о профессии, специальности, квалификации.
7. Роль профессии в жизни человека.
8. Интересы и увлечения человека.
9. Диагностика склонностей и качеств личностей.
10. Роль качеств личности в профессиональной ориентации.
11. Региональные учреждения профессионального образования.
12. Дизайн клумб.
13. Стили садово-паркового искусства.
14. Особенности ландшафтного стиля (дизайн клумб).
15. Растения-барометры.

**Приложение 1**

Программа по технологии для 6,7,9 классов специальной (коррекционной) школы VIII вида (для умственно отсталых детей).  
      Являясь следующим этапом обучения, коррекционная работа с учащимися должна быть направлена на углубление и обобщение их социокультурного опыта на основе содержания предметных областей, на развитие навыков самостоятельной учебной деятельности с учетом интеллектуальных возможностей учащихся.  
      Каждая программа содержит подробную пояснительную записку, в которой раскрываются основные принципы построения программного материала, кратко обозначается содержание предмета по годам обучения, определяются его цели и задачи.  
      В процессе развернутого изложения материала по темам в каждом классе указывается количество годовых и недельных часов, предусмотренных учебным планом по данной дисциплине.  
      В программах по общеобразовательным предметам усилена практическая направленность обучения, особое внимание обращается на развитие речи как средства общения, четко прослеживаются межпредметные связи, закладывается систематизация программного материала по каждому предмету. Последнее направление очень важно для обеспечения более осознанного восприятия учащимися единства и общности многих явлений и понятий.  
      Учитывая сложный состав учеников специальной (коррекционной) школы, программы по всем учебным предметам указывают на разноуровневые требования к овладению знаниями: 1-й — базовый уровень, 2-й — минимально необходимый. Это дает возможность учителю практически осуществлять дифференцированный подход к обучению ребенка с нарушенным интеллектом.  
      В отдельных случаях, когда дети не усваивают минимально необходимый уровень знаний, учитель вправе самостоятельно определить индивидуальную программу обучения и утвердить ее на педагогическом совете школы.  
      Авторский коллектив будет признателен учителям, методистам и организаторам специального образования за их отзывы о содержании данного сборника, которые можно направить по адресу: Москва, Пречистенский пер., д. 7а, Московский институт открытого образования, кафедра специальной психологии и коррекционной педагогики.

**1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.**

Коррекционная работа с учащимися направлена на углубление и обобщение из социокультурного опыта на основе содержания предметных областей, на развитие навыков самостоятельной учебной деятельности с учётом интеллектуальных возможностей учащихся.

**1.1.** Цель: формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

**Задачи** предмета — научить детей правилам ведения семейного хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и с обслуживанием членов семьи, и заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении.

**1.2**. Преподавание предмета «Домоводство» представляет распределение учебных часов в соответствии с содержанием предметной области «Технология» коррекционного образования VIII вида.

**1.3** Преподавание рассчитано на изучение учебного предмета «Домоводство» в 7 классе в объеме 52 часа (1,5 часа в неделю). Планирование преподавания и структура учебного содержания соответствуют содержанию и структуре УМК «Домоводство»» для 7 класса под ред. И.М.Бгажноковой. Рабочая программа предполагает соотношение освоения учащимися теоретического материала и практического применения знаний. Основной метод обучения - практические упражнения.

Изменения в жизни нашего общества вызвали необходимость возрождения социального статуса семьи, укрепления в ней устойчивых, уважительных семейных отношений.

Многовековые традиции каждого народа базируются на традициях семьи и дома. Об этом свидетельствуют национальные эпосы, народные сказки, песни, пословицы, поговорки, загадки. «Строили» дом семейно, вместе и мужчины, и женщины, старики и дети. У каждого было свое дело: у одного — хлеб печь и рубашки шить, у другого — дрова рубить да воду носить.

Семейные законы и обязанности были записаны в «Домострое» — своде житейских правил русского народа. Многие из них в жизни утрачены, забыты, но в течение времени оказалось, что, утратив законы семьи, общество ослабило устои всего государства. Чтобы возродить гражданские чувства и устремления, необходимо возродить устои семьи.

Что необходимо для нормальной жизни каждому человеку? Очаг, добрая, здоровая, дружная семья. Значит, главное человеческое умение — создать семью, обустроить дом, уметь сообща вести хозяйство. Для создания крепкой семьи необходимо, чтобы люди, ее создающие, стремились стать рачительными хозяевами в своем доме. Несмотря на то, что эти понятия имеют, казалось бы, частный характер, все же в процессе воспитания подрастающего поколения они становятся важными для формирования общественно значимой личности. Реализация комплексного подхода к воспитанию нравственных свойств личности особенно актуальна в отношении детей и подростков с умственной недостаточностью, так как они являются полноправными членами общества и, как все граждане, имеют право на создание семьи, воспитание детей, право на личную и частную собственность.

Вместе с тем надо учесть, что это дети в основном из неполных или социально неблагополучных семей, не имеющие необходимых нравственно-этических знаний и практических навыков. Это способствует развитию у детей потребительских черт и иждивенческих наклонностей. Социально-педагогическая значимость этих проблем подсказывает необходимость введения в учебный план коррекционной программы VIII вида предмета «Домоводство». Задачи предмета — научить детей правилам ведения семейного хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и с обслуживанием членов семьи, и заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении.

Домоводство — прикладная наука. Знания, приобретенные учащимися при изучении математики, русского языка, чтения, естествознания, географии и других предметов, должны найти применение и практическое воплощение на уроках домоводства, которые могут быть дополнены и некоторыми элементарными знаниями из физики, химии применительно к использованию техники, электроприборов, химических и других веществ в быту.

Умение вести хозяйство должно складываться из знакомых, привычных детям обязанностей и дел, которые на первый взгляд просты, но, когда они сталкиваются с ними в быту, это вызывает значительные затруднения.

Таким образом, цель предмета «Домоводство» — формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам. Уроки домоводства позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и др.

Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы учащихся, так как организация практических занятий, а также экскурсии в магазины, предприятия хозяйственного и бытового обслуживания демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения. Очевидно, что ролевые, деловые игры, экскурсии и практические занятия должны включать в себя разнообразные упражнения на закрепление правил этического поведения и этикета, способствовать развитию у воспитанников коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков.

Учебно-воспитательные задачи на занятиях по домоводству должны решаться в конкретных видах деятельности самих учащихся, организованных учителем на доступных и понятных для них заданиях и упражнениях. Программа построена концентрически и представлена следующими основными разделами:

Дом, семья, семейные отношения.

Индивидуальные санитарно-гигиенические правила и навыки.

Одежда, обувь, белье; уход за ними.

Организация питания в семье.

Охрана здоровья, признаки болезни, оказание первой помощи.

Планирование и распределение бюджетных средств семьи.

Досуг и его организация в семье.

Правила этики и этичных отношений в семье и с окружающими людьми.

В программе дается примерный перечень знаний и умений для двух уровней учебных возможностей учащихся. Некоторые темы из года в год повторяются по принципу их усложнения и дополнения новыми сведениями. Занятия по домоводству следует строить не как урок, а как совместное интересное дело, при этом желательно широко использовать деловые игры с привлечением материалов из устного народного, прикладного и художественного творчества. Занятия (в зависимости от их содержания) должны иметь конкретные практические результаты: выглаженные вещи, вскопанная грядка и др. При оценке знаний рекомендовано руководствоваться итогами практических умений, при этом усилия детей надо всячески поощрять, а оценки можно оформлять системой зачетов по ряду выполненных действий или итоговых дел по тому или иному разделу.

**6 класс**

**(67 ч в год, 2 ч в неделю)**

**Повторение (2 ч)**

**Наше жилище (6 ч)**

      Сезонные работы в доме, их виды. Подготовка квартиры (дома) к осени (зиме).  
      Работы во дворе, в огороде, на участке.  
      Подготовка материалов для утепления окон.

**Квартира (4 ч)**

      Планировка квартиры. Функциональное назначение всех помещений квартиры и дома. План обустройства прихожей.  
      Гостиная, ее функциональное предназначение.  
      План обустройства (зонирование) гостиной.  
      Сон — здоровье человека. Режим сна. Почему снятся тревожные сны. Обустройство комнаты для сна.  
      Помещение для детей (детская комната).  
      Кухня, ее оборудование.  
      Санузел и ванная комната. Правила безопасного поведения в кухне, в ванной комнате.  
      Подсобные помещения в квартире, их оборудование.

**Растения в доме (4 ч)**

      Растения в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта. Виды комнатных растений (3—5 видов). Экзотические растения (лимонное дерево, кактус и др.).  
      Цветущие растения, их особенности. Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим.  
      Посуда, ее виды для комнатных растений.  
      Интерьер комнаты с растениями.  
      Советы цветоводу.  
      Практические работы: посадка, полив, формирование кроны.  
      Огород на подоконнике (балконе). Практические работы: посадка лука, посев петрушки, укропа.

**Основные требования к знаниям и умениям учащихся**

      Учащиеся должны **иметь представление:**  
      • о городском и сельском жилище;  
      • о коммунальных удобствах;  
      • о планировке жилища и функциональном назначении жилых помещений.  
      *1-й уровень*  
      Учащиеся должны **знать:**  
      • основные приемы ухода за жилищем.  
      Учащиеся должны **уметь:**  
      • содержать в порядке свое рабочее и спальное место в доме;  
      • ухаживать за растениями в доме (квартире).  
      *2-й уровень*  
      См. требования 1-го уровня с учетом индивидуальных возможностей учащихся.

**Зимние вещи (4 ч)**

      Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей. Уход за зимней одеждой. Починка одежды. Штопка шерстяных вещей.  
      Правила использования зимней обуви.

**Гигиена тела, нижнее белье (4 ч)**

      Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня). Ежедневные гигиенические процедуры. Режим смены белья, носков, чулок. Хранение вещей индивидуального пользования.

**Стираем белье (8 ч)**

      Моющие средства, их виды: порошки, мыло, пасты, отбеливатели. Техника безопасности при использовании моющих средств. Условные обозначения на упаковках с моющими средствами и на белье.  
      Стиральная машина, правила обращения.  
      Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти, волокон, починка белья, сортирование по типу ткани и окраске.  
      Правила замачивания, кипячения, отбеливания. Выполаскивание, крахмаление, подсинивание, сушка, утюжка.  
      Экскурсия в прачечную. Знакомство со стиральными машинами, сушилками, гладильными стенками. Оформление материалов экскурсии.

**Практическая работа**

      Стирка вещей.

**Основные требования к знаниям и умениям учащихся**

*1-й уровень*  
      Учащиеся должны **знать:**  
      • основные гигиенические правила;  
      • правила хранения одежды, белья, обуви и уход за ними;  
      • правила стирки изделий из шелковых тканей;  
      • санитарные требования и правила техники безопасности при работе с инструментами, бытовыми электроприборами, химическими средствами;  
      • правила обращения со стиральной машиной.  
      Учащиеся должны **уметь:**  
      • производить сухую чистку одежды;  
      • сушить и чистить кожаные, меховые и шерстяные изделия;  
      • выполнять основные гигиенические правила;  
      • выполнять санитарные требования и правила техники безопасности при работе с инструментами, бытовыми электроприборами, химическими средствами;  
      • производить мелкий ремонт одежды и белья;  
      • подбирать моющие средства для стирки различных изделий;  
      • владеть навыками ручной стирки мелких вещей.  
      *2-й уровень*  
      Учащиеся должны **знать:**  
      • правила хранения одежды, белья, обуви и уход за ними;  
      • правила ручной стирки индивидуальных вещей;  
      • санитарно-гигиенические требования по уходу за телом.  
      Учащиеся должны **уметь:**  
      • распознавать и правильно использовать бытовые химические средства при ручной стирке;  
      • гладить и чистить одежду;  
      • сушить обувь и ухаживать за ней;  
      • производить мелкий ремонт одежды (пуговицы, петли, вешалки и др.).

**Кухня (10 ч)**

      Оборудование кухни, оформление кухни.  
      Правила пользования газовой, электрической плитой, уход за ними (в сельской местности — дровяной или угольной печью, плитой).  
      Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами.  
      Холодильник, морозильник (устройство, назначение). Правила пользования электроприборами на кухне. Соковыжималка, кофемолка, миксер, мясорубка, овощерезка. Техника безопасности, уход за бытовыми приборами.  
      Кухонная утварь (шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник — разливная ложка, вилка большая, ножницы, ножи, лопаточки, прихватки, полотенце, салфетки). Правила гигиены и хранения.  
      Деревянный инвентарь (разделочная доска, скалки, пестики, хлебница). Уход за деревянными изделиями.  
      Посуда на кухне (кастрюли, сковородки, миски). Правила ухода и хранения.  
      Предметы для сервировки стола (тарелки: суповая, для второго блюда, для десерта, блюдце). Чашки, ложки, вилки, ножи (назначение, чистка, хранение).  
      Посуда для круп и сыпучих продуктов, уход за ними.

**Организация питания семьи (11 ч)**

      Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды.  
      Мясо и мясопродукты, правила хранения.  
      Молоко и молочные продукты, правила хранения.  
      Яйца, жиры, правила хранения.  
      Овощи, грибы, правила хранения.  
      Плоды, ягоды, правила хранения.  
      Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения.  
      Меню на неделю (в зависимости от сезона и питательной ценности продуктов).  
      Полуфабрикаты, виды, способы приготовления.  
      Первичная обработка продуктов: мытье, очистка, размораживание, просеивание, переработка, нарезка. Техника безопасности при работе с режущими инструментами.  
      Тепловая обработка продуктов: варка, жарение, тушение, выпечка, запекание, приготовление на пару. Техника безопасности при работе с горячей посудой.

**Практические работы**

      Приготовление салатов; варка яиц и др.  
      Сервировка стола для завтрака и ужина.

**Основные требования к знаниям и умениям учащихся**

      Учащиеся должны **иметь представление:**  
      • о режиме и гигиене питания;  
      • об оборудовании и санитарно-гигиенических требованиях по организации питания семьи и приготовлению пищи;  
      • о правилах составления меню;  
      • о способах обработки основных продуктов питания.  
      *1-й уровень*  
      Учащиеся должны **знать:**  
      • назначение кухонной утвари, посуды, правила ухода за ними и технику безопасности при работе с кухонными инструментами;  
      • правила пользования электроплитой, газовой плитой;  
      • правила хранения продуктов при наличии холодильника и без него;  
      • правила ухода за холодильником.  
      Учащиеся должны **уметь:**  
      • пользоваться электроплитой, газовой плитой;  
      • знать правила ухода за алюминиевой, эмалированной, фаянсовой посудой;  
      • владеть культурой сервирования завтраков, ужинов.  
      *2-й уровень*  
      Учащиеся должны **знать:**  
      • назначение кухонной утвари, посуды и правила ухода за ними;  
      • санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при работе с режущими инструментами, кипятком, горячим маслом, горячими блюдами.  
      Учащиеся должны **уметь:**  
      • ухаживать за алюминиевой, эмалированной, фаянсовой посудой;  
      • производить первичную обработку продуктов;  
      • приготовить себе завтрак, ужин.

**Молоко (2 ч)**

      Способы сохранения молока. Кипячение молока.

**Практические работы**

      Приготовление молочного супа, каши.

**Домашние заготовки (6 ч)**

      Продукты для длительного хранения.  
      Сушка, замораживание, соление, консервирование. Хранение и консервирование продуктов. Отравление консервированными продуктами, правила первой помощи.  
      Быстрое приготовление варенья.

**Сад и огород (6 ч)**

      Растения сада и огорода (повторение). Витаминная и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод.  
      Выращивание овощей, пряной зелени (семена, почва, посев).  
      Правила хранения овощей, фруктов, ягод.  
      Овощные и фруктовые салаты. Фруктовый мусс, коктейли из соков.  
      Экскурсии в сад, теплицы, на выставки.

**Основные требования к знаниям и умениям учащихся**

      Учащиеся должны **иметь представление:**  
      • о полуфабрикатах и умении ими пользоваться;  
      • о способах использования, а также сохранения продуктов с помощью сушки, замораживания, консервирования.  
      *1-й уровень*  
      Учащиеся должны **знать:**  
      • правила первой помощи при отравлениях консервированными продуктами.  
      Учащиеся должны **уметь:**  
      • приготовить овощные и фруктовые салаты, муссы, соки и др.  
      *2-й уровень*  
      Учащиеся должны **знать:**  
      • санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при приготовлении пищи.  
      Учащиеся должны **уметь:**  
      • отваривать яйца, макаронные изделия;  
      • готовить фруктовые, овощные салаты, соки и др.

**7 класс**

**(67 ч в год, 2 ч в неделю)**

**Повторение пройденного (2 ч)**

**Завтрак (6 ч)**

      Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи. Продуктовая корзина на неделю.  
      Завтраки (содержание меню). Бутерброды, их виды, правила приготовления. Каши (манная, гречневая).  
      Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе). Посуда для завтрака. Сервировка стола.

**Обед (12 ч)**

      Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов. Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов. Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты). Супы (виды, способы приготовления). Мясные блюда (виды, способы приготовления). Рыбные блюда (способы приготовления). Картофельные блюда. Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.). Фруктовые напитки (виды, способы приготовления). Посуда для обеда, сервирование. Правила приема пищи.

**Ужин (4 ч)**

      Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов). Холодный ужин (меню, способы приготовления). Горячий ужин (меню, способы приготовления). Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки). Посуда для ужина. Сервировка стола.

**Хлеб в доме (4 ч)**

      История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидности. Хранение хлеба. Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.

**Соль, сахар, пряности, приправы (2 ч)**

      Соль, ее назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище.

**Основные требования к знаниям и умениям учащихся**

*1-й уровень*  
      Учащиеся должны **знать:**  
      • основные продукты и их стоимость.  
      Учащиеся должны **уметь:**  
      • составлять меню из доступных продуктов; рассчитать стоимость завтрака, обеда, ужина;  
      • самостоятельно приготовить завтрак (два вида), обед (два вида), ужин (два вида);  
      • сервировать столы для завтрака, обеда, ужина.  
      *2-й уровень*  
      Учащиеся должны **знать:**  
      • основные продукты, питания и их стоимость;  
      • правила сервировки и приема пищи.  
      Учащиеся должны **уметь:**  
      • приготовить бутерброды, чай, кофе;  
      • готовить салаты из овощей, легкие бульоны и супы из полуфабрикатов;  
      • приготовить холодный ужин.

**Праздник в доме (7 ч)**

      Когда случаются праздники? Гостеприимство как форма нравственного поведения людей. Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений). Дизайн праздничного дома.  
      Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, проводы, прощание с гостями).

**Праздничная кулинария (12 ч)**

      Продукты для праздника, их расчетная стоимость. Меню для праздничного стола на 6 персон. Праздничная кулинария (3—5  рецептов). Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье). Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы). Украшения на столе (свечи, цветы).

**Практическое занятие**

      Приглашаем гостей (4 ч).

**Ремонт в доме (13 ч)**

      Виды ремонта в доме. Косметический ремонт: подготовка помещений, закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость).  
      Обновление потолков (правила, практические приемы). Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет количества обоев на 14—18 квадратных метров, подготовка обоев и клея, правила наклеивания обоев).  
      Краски для ремонта окон, дверей, пола (названия, распознавание банок, техника безопасности, правила окрашивания).  
      Мелкий технический ремонт (для мальчиков).

**Повторение (1 ч)**

**Основные требования к знаниям и умениям учащихся**

*1-й уровень*  
      Учащиеся должны **знать:**  
      • основные правила этикета гостеприимства;  
      • порядок приготовления нескольких праздничных блюд (2—3  рецепта);  
      • виды ремонта, перечень необходимых материалов для ремонта комнаты площадью 14—18 квадратных метров;  
      • правила безопасности при работе с красками и растворителями.  
      Учащиеся должны **уметь:**  
      • формулировать в устной и письменной форме приглашения, выражения благодарности;  
      • составлять и рассчитывать праздничное меню;  
      • правильно сервировать стол;  
      • соблюдать правила техники безопасности при работе с красками и растворителями.  
      *2-й уровень*  
      •Учащиеся должны **знать:**  
      • основные правила приема гостей и общения с ними;  
      • правила сервировки стола;  
      *•*основные материалы и инструменты для ремонта;  
      • правила безопасности при работе с красками и растворителями.  
      Учащиеся должны **уметь:**  
      • приготовить 2—3 простых блюда для угощения;  
      • рассчитывать метраж обоев, готовить раствор клея;  
      • выполнять вспомогательные работы: подать, поставить, принести необходимые для ремонта материалы и инструменты.

**8 класс**

**(67 ч в год, 2 ч в неделю)**

**Я и моя будущая семья (14 ч)**

      Работа с анонимными анкетами. Примерный перечень вопросов: хочешь ли ты иметь свою семью, в каком возрасте люди могут вступать в брак, что нужно для того, чтобы семья была дружной, какую (какого) ты хочешь иметь жену (мужа), чем должны заниматься в доме мужчины (мужья), женщины (жены) и др. Анализ анкет и тематика для бесед:  
      «Ты — будущая жена, мать».  
       «Ты — будущий муж, отец».  
      Закон о семье, о браке.  
      Когда создается семья (возраст, материальные предпосылки и др.).  
      Сиротство — что это такое? Государственные проблемы, связанные с сиротством. Кто виноват в сиротстве?  
      Бюджет молодой семьи, способы его пополнения надомной деятельностью (ремонт, шитье, вязание, плетение и др.).

**Как возникает семья (планирование семьи) (14 ч)**

      Ответственность отца и матери за жизнь и здоровье будущих детей.  
      Поведение супругов в семье, где ждут ребенка. Беременность. Роды.  
      Семейный уклад с появлением новорожденного в доме, распределение обязанностей.  
      Что нужно малышу. Уход за новорожденным. Питание новорожденного. Детский гардероб.  
      Чему нужно обучать малыша. Развитие ребенка первого года жизни. Охрана здоровья: детская поликлиника. Здоровье родителей и ребенка. Если ребенка иметь рано (средства контрацепции, консультации медработников).

**Повторение (1 ч)**

**Основные требования к знаниям и умениям учащихся**

*1-й уровень*  
      Учащиеся должны иметь **представление:**  
      • об основных положениях (законах) о семье и браке.  
      Учащиеся должны знать:  
      • главные предпосылки, необходимые для создания семьи;  
      • основы нравственных устоев семьи;  
      • ролевые и половые функции мужчины и женщины (отца и матери) в семье.  
      *2-й уровень*  
      Учащиеся должны **иметь представление о:**  
      • семье и браке;  
      • нравственных правилах создания семьи, ее финансового обеспечения;  
      • роли отца и матери в воспитании детей.

**Дела хозяйки дома (11 ч) — для девочек**

      Здоровье и экономное питание. Уютный быт (уборка помещений, гигиена предметов быта, навыки дизайна). Здоровье членов семьи, воспитание детей (повторение).  
      Инструменты домашней хозяйки. Волшебный сундучок (спицы, крючки для вязания, нитки, пяльцы, наперсток и др.). Вторая жизнь старых вещей (обновление, украшение, ремонт).

**Домашний умелец (11 ч) — для мальчиков**

      Рабочее место домашнего умельца. Рабочие инструменты, их назначение: дрель, паяльник, набор отверток, набор водопроводных ключей, клещи, напильники, молотки, плоскогубцы и др.  
      Мелкий технический ремонт при утечке воды, засоре труб и др. Приемы укрепления карнизов (струн) для штор, занавесей. Сборка и ремонт мебели простой конструкции.  
      Косметический ремонт в доме (повторение).

**Практические работы для девочек (15 ч)**

      См. программы по уборке жилья, стирке, глажению, приготовлению пищи, а также творческие прикладные умения (шитье, вязание, вышивание, аранжирование цветов, изготовление декоративных цветов и др.).

**Практические работы для мальчиков (15 ч)**

      Работа в мастерских, в учебных, жилых, вспомогательных помещениях школы.  
      Ремонт мебели, замков, выключателей, замена электролампочек.  
      Санитарно-технические работы. Правила безопасной работы.

**Совместные практические работы в саду, огороде, усадьбе (10 ч)**

      Перекапывание земли, грядок. Работа в теплице, высадка семян, уход за растениями, животными и др. (в соответствии с условиями школы, интерната, детского дома, УВК и др.).

**Календарно-тематическое планирование, 6 класс**

**Всего 68 часов (2часа неделю)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | Планируемые результаты освоения материала |
|
| Повторение (2ч) | | | |
| 1 | Повторение | 1 | Обобщить пройденные знания и умения |
| 2 | Повторение | 1 | Обобщить пройденные знания и умения |
| Наше жилище (6 ч) | | | |
| 3 | Сезонные работы в доме | 1 | Иметь представление о сезонных работах, уметь самостоятель­но наводить порядок |
| 4 | Виды сезонных работ | 1 | Иметь представление о видах сезонных работ |
| 5 | Подготовка квартиры (дома) к осени(зиме) | 1 | Знать последовательность проведения регулярной и сезонной под­готовки жилья. |
| 6 | Подготовка квартиры (дома) к осени(зиме) | 1 | Знать последовательность проведения регулярной и сезонной под­готовки жилья. |
| 7 | Работы во дворе, огороде | 1 | Знать ТБ во время работы во дворе, в огороде |
| 8 | Работа в квартире | 1 | Знать ТБ во время работы в квартире |
| Квартира (4ч) | | | |
| 9 | Планировка квартиры: гостиная | 1 | Уметь содер­жать свое рабочее и спальное место в доме в порядке |
| 10 | Планировка квартиры: спальня (детская комната) | 1 | Уметь содер­жать свое рабочее и спальное место в доме в порядке |
| 11 | Кухня, санузел и ванная комната | 1 | Иметь представление о нежилых комнатах, |
| 12 | Правила безопасного поведения в кухне, в ванной комнате | 1 | Знать правила безопасного поведения в кухне. в ванной комнате |
| Растения в доме (4ч) | | | |
| 13 | Виды комнатных растений. Экзотические растения (кактус, лимонное дерево). | 1 | Знать видов комнатных растений. |
| 14 | Уход за декоративными растениями. | 1 | Уметь ухаживать за растениями в доме. |
| 15 | Посуда и ее виды, для комнатных растений. Интерьер комнаты с растениями. | 1 | Знать виды посуды для комнатных растений. |
| 16 | Практическая работа: посадка лука, посев укропа, петрушки | 1 | Уметь правильно посадить лук. |
| Зимние вещи (4ч) | | | |
| 17 | Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей. | 1 | Знать с правила­ повседневного ухода за одеждой, уметь сушить и чистить кожа­ные, меховые и шерстяные изделия |
| 8 | Починка одежды. | 1 | Знать с правила­ повседневного ухода за одеждой, уметь сушить и чистить кожа­ные, меховые и шерстяные изделия |
| 19 | Правила использования зимней обуви. | 1 | Уметь сушить обувь и ухаживать за ней |
| 20 | Уход за зимней одеждой. | 1 | Уметь ухаживать за зимней одеждой |
| Гигиена тела, нижнее бельё (4ч) | | | |
| 21 | Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня). | 1 | Знать основные ежедневные гигиенические процедуры по уходу за телом |
| 22 | Ежедневные гигиенические процедуры. | 1 | Знать основные ежедневные гигиенические процедуры по уходу за телом |
| 23 | Режим смены белья, носков, чулок. | 1 | Знать основные гигиенические и индивидуальные прави­ла пользования вещами |
| 24 | Хранения вещей индивидуального пользования. | 1 | Знать основные гигиенические и индивидуальные прави­ла пользования вещами. Уметь хранить свои вещи |
| Стираем бельё (8ч) | | | |
| 25 | Моющие средства, их виды. | 1 | Уметь определять ярлыки на одежде, подби­рать моющие средства для стирки различ­ных изделий. |
| 26 | Условные обозначения на упаковках и на белье. | 1 | Уметь определять ярлыки на одежде, подби­рать моющие средства для стирки различ­ных изделий. |
| 27 | Стиральная машина, правила обращения. | 1 | Знать правила­ ухода за одеждой, уметь правильно обращаться со стиральной машиной |
| 28 | Подготовка вещей к стирке. | 1 | Знать правила­ ухода за одеждой, уметь правильно обращаться со стиральной машиной, уметь подготавливать вещей к стирке |
| 29 | Правила замачивания, кипячения, отбеливания. Сушка, утюжка. | 1 | Знать о правилах стирки белья, уметь подби­рать моющие средства для стирки различных изделий |
| 30 | Сушка, утюжка. | 1 | Иметь представление о сушке одежды, уметь гладить одежду, ТБ при работе с электрическим утюгом |
| 31 | Экскурсия в прачечную. | 1 | Знать правила общения |
| 32 | Практическая работа: стирка вещей. | 1 | Владеть навыками ручной стирки мелких вещей |
| Кухня (10ч) | | | |
| 33 | Правила пользования газовой плитой. | 1 | Знать основные правила пользования газовыми приборами, уметь проанализировать опасные ситуации |
| 34 | Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами. | 1 | Знать основные правила пользования газовыми приборами, уметь проанализировать опасные ситуации |
| 35 | Холодильник, морозильник. | 1 | Знать основные правила пользования электроприборами, уметь проанализировать опасные ситуации. |
| 36 | Правила пользования электроприборами и бытовых приборов в кухни. | 1 | Уметь хранить продуктов при наличии холодильника |
| 37 | Кухонная посуда. | 1 | Знать назначение кухонной посуды. |
| 38 | Правила гигиены и хранения. | 1 | Правила ухода за кухонной посудой |
| 39 | Деревянный инвентарь. Уход за деревянными изделиями. | 1 | Знать назначение деревянных изделий, правила ухода за ними |
| 40 | Посуда для круп и сыпучих продуктов. | 1 | Знать о посудах для сыпучих продуктов |
| 41 | Предметы для сервировки стола. | 1 | Иметь представление о сервировки стола знать предметов для сервировки стола. |
| 42 | Предметы для сервировки стола. | 1 | Знать предметов для сервировки стола. |
| Организация питания семьи (11ч) | | | |
| 43 | Питание и здоровье членов семьи. Режим питания. | 1 | Иметь представление о значении продуктов питания для здоровья человека и о режиме питания |
| 44 | Мясо | 1 | Уметь самостоятельно приготовить блюдо из мяса |
| 45 | Молоко и яйца. | 1 | Знать правила хранения молока и яиц |
| 46 | Овощи, грибы, плоды, ягоды правила хранения | 1 | Знать правила хранения ягод, фруктов и овощей |
| 47 | Мука | 1 | Иметь представле­ние об изделиях из муки и правила хранения мучных изделий |
| 48 | Меню | 1 | Знакомство с понятием меню, уметь составлять меню для обеда, ужина. |
| 49 | Полуфабрикаты | 1 | Иметь представление о полуфабрикатах. уметь их готовить |
| 50 | Первичная обработка. | 1 | Уметь производить первичную обработку |
| 51 | Тепловая обработка | 1 | Уметь производить тепловую обработку |
| 52 | Приготовление салата | 1 | Знать основные правила приготовления салата, повторить ТБ при работе с режущими предметами, уметь самостоятельно приготовить салаты из овощей |
| 53 | Сервировка стола для ужина и завтрака | 1 | Знать предметов для сервировки стола, уметь сервировать стол для ужина и завтрака. |
| Молоко (2ч) | | | |
| 54 | Способы сохранения молока. Кипячение молока. | 1 | Уметь сохранить молока. Знать о кипячении молока |
| 55 | Приготовление каши. | 1 | Знать основных правил приготовления каши, повторить санитарно-гигиенические требования и ТБ при приготовлении каши. |
| Домашние заготовки (6ч) | | | |
| 56 | Продукты для длительного хранения | 1 | Знать основные правила хранения продуктов, иметь представление о сроках хранения продуктов |
| 57 | Сушка, соление, консер­вирования. | 1 | Иметь представление о видах заготовки на зиму, хранение консервированных продуктов. |
| 58 | Хранения и консервирования продуктов | 1 | Иметь представление о видах заготовки на зиму, хранение консервированных продуктов |
| 59 | Отравление консервирован­ными продуктами | 1 | Иметь представление об отравлении консервированными продуктами |
| 60 | правила первой помощи. | 1 | Уметь оказывать первую помощь при отравлении консервированными продуктами |
| Сад и огород (6ч) | | | |
| 61 | Растения сада и огорода (повторение). | 1 | Обобщить знаний о пользы овощей, фруктов, ягод для организма. |
| 62 | Витаминная и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод. | 1 | Обобщить знаний о пользы овощей, фруктов, ягод для организма. |
| 63 | Выращивание овощей, пряной зелени (семена, почва, посев.) | 1 | Систематизировать правила выращивания овощей, пряной зелени (семена, почва, посев.). научить различать семена. |
| 64 | Правила хранения овощей, фруктов, ягод. | 1 | Уметь правильно хранить овощей, фруктов, ягод. |
| 65 | Овощные и фруктовые салаты. Фруктовый мусс, коктейли из соков. | 1 | Уметь го­товить овощ­ные и фрукто­вые салаты, коктейли, соки. |
| 66 | Экскурсии в сад, теплицы, (на выставки) | 1 | Обобщить правила выращивания овощей, пряной зелени. |
| Повторение (2ч) | | | |
| 67 | Повторение | 1 | Обобщить пройденные знания и умения |
| 68 | Повторение | 1 | Повторить и обобщить пройденные знания |

**Календарно-тематическое планирование, 7 класс**

**Всего 68ч (2часа в неделю)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во час | Планируемые результаты освоения материала |
|
| Повторение (2ч) | | | |
| 1 | Повторение пройденного | 1 | Повторить и пройденные знания, и умения |
| 2 | Повторение пройденного | 1 | Повторить и пройденные знания, и умения |
| Завтрак (6ч) | | | |
| 3 | Ежедневное меню | 1 | Знать основные продукты питания и их стоимость |
| 4 | Стоимость основных продуктов для семьи. Продуктовая корзина на неделю. | 1 | Знать основные продукты питания и их стоимость |
| 5 | Завтраки (содержание меню). | 1 | Иметь представление о бутербродах |
| 6 | Бутерброды, их виды, правила приготовления. Каши (манная, гречневая). | 1 | Уметь самостоятельно приготовить завтрак  (бу­терброды, чай) |
| 7 | Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе). | 1 | Иметь представление о блюдах из яиц,  Напитках. |
| 8 | Посуда для завтрака. Сервировка стола. | 1 | Знать о видах посуд для завтрака. Уметь сервировать стол для завтрака |
| Обед (12ч) | | | |
| 9 | Меню на обед. | 1 | Уметь составлять меню из доступ­ных продуктов |
| 10 | Стоимость и расчет основных продуктов. | 1 | Уметь рассчитать стоимость продуктов на обед. |
| 11 | Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов. | 1 | Иметь представление об обеде, уметь готовить салаты из овощей |
| 12 | Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты). | 1 | Уметь готовить супы из  полуфабрикатов |
| 13 | Супы (виды, способы приготовления). | 1 | Иметь представле­ние о первых блюдах, знать способы приготовления легких бульонов |
| 14 | Мясные блюда (виды, способы приготовления). | 1 | Иметь представле­ние уч-ся о блюдах из мяса, уметь готовить мясные блюда |
| 15 | Рыбные блюда (способы приготовления). | 1 | Иметь представле­ние уч-ся о блюдах из рыбы, уметь приготовить блюдо из рыбы |
| 16 | Картофельные блюда. | 1 | Иметь представле­ние уч-ся о блюдах из картофеля, уметь приготовить блюдо из картофеля |
| 17 | Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др). | 1 | Иметь представле­ние о салатах, уметь готовить салаты из овощей. |
| 18 | Фруктовые напитки (виды, способы приготовления). | 1 | Иметь представле­ние о напитках. Уметь готовить фруктовые напитки. |
| 19 | Посуда для обеда, сервирование. | 1 | Знать основные правила сервировки стола |
| 20 | Правила приёма пищи. | 1 | Знать правила поведения за столом |
| Ужин (4ч) | | | |
| 21 | Меню на ужин (стоимость и расчёт основных продуктов). | 1 | Знать основные продукты питания для ужина. Уметь рассчитать стоимость ужина. |
| 22 | Холодный, горячий ужин (меню, способы приготовления). | 1 | Уметь готовить холодный ужин |
| 23 | Напитки для ужина (тёплое молоко, кефир, соки). | 1 | Иметь представление о напитках для ужина, уметь готовить напитки для ужина |
| 24 | Посуда для ужина. Сервировка стола. | 1 | Уметь правильно подготавливать стол для ужина. Знать правила сервировки стола |
| Хлеб в доме (4ч) | | | |
| 25 | История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. | 1 | Знать историю хлеба от зерна до стола |
| 26 | Русский хлеб, его разновидности. | 1 | Уметь различать сорта хлеба |
| 27 | Хранение хлеба. | 1 | Знать правила хранения хлеба. Уметь правильно хранить хлеб. |
| 28 | Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин. | 1 | Знать о блюдах из хлеба. Уметь готовить блюда из хлеба |
| Соль, сахар, пряности, приправы (2ч) | | | |
| 29 | Соль, её назначение для питания, использование соли.  Сахар, его польза и вред. | 1 | Знать правила хранения и пользы соли и сахаре. Уметь правильно хранить их. |
| 30 | Виды пряностей и приправ в пище. | 1 | Знать о приправах, уметь различать видов пряностей |
| Праздник в доме (8ч) | | | |
| 31 | Когда случаются праздники? | 1 | Иметь представление о семейных праздниках. Знать основные правила этикета гостеприимства |
| 32 | Гостеприимство как форма нравственного поведения людей. | 1 | Знать основные правила этикета гостеприимства |
| 33 | Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений). | 1 | Знать последовательность проведения уборки к приему гостей |
| 34 | Дизайн праздничного дома. | 1 | Уметь приготовить дом для праздника |
| 35 | Этикетные правила приема гостей. Внешний вид, речь. | 1 | Знать основные правила приема гостей |
| 36 | Прием подарков, поздравлений, общение с гостями | 1 | Уметь правильно выражать благодарность. |
| 37 | Проводы, прощание с гостями | 1 | Знать правила прощания |
| 38 | Проводы, прощание с гостями | 1 | Знать правила прощания |
| Праздничная кулинария (12ч) | | | |
| 39 | Продукты для праздника их расчётная стоимость. | 1 | Изучить основные продукты питания для праздника, уметь рассчитывать праздничное меню |
| 40 | Продукты для праздника их расчётная стоимость. | 1 | Изучить основные продукты питания для праздника, уметь рассчитывать праздничное меню |
| 41 | Меню для праздничного стола на 6 персон. | 1 | Уметь составлять праздничное меню |
| 42 | Меню для праздничного стола на 6 персон. | 1 | Уметь составлять праздничное меню |
| 43 | Праздничная кулинария (3-5 рецептов). | 1 | Уметь составлять праздничное меню |
| 44 | Праздничная кулинария (3-5 рецептов). | 1 | Уметь составлять праздничное меню |
| 45 | Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье). | 1 | Иметь представление о праздничных пирогах. Уметь приготовить пирог для угощения |
| 46 | Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье). | 1 | Иметь представление о праздничных пирогах. Уметь приготовить пирог для угощения |
| 47 | Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы). | 1 | Уметь правильно подготавливать праздничный стол |
| 48 | Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы). | 1 | Уметь правильно подготавливать праздничный стол |
| 49 | Украшение на столе (свечи, цветы). | 1 | Уметь сервировать стол для гостей |
| 50 | Украшение на столе (свечи, цветы). | 1 | Уметь сервировать стол для гостей |
| Ремонт в доме (16ч) | | | |
| 51 | Виды ремонта в доме | 1 | Знать о видах ремонта в доме |
| 52 | Виды ремонта в доме | 1 | Знать о видах ремонта в доме |
| 53 | Косметический ремонт: подготовка помещений | 1 | Уметь выполнять рабочие операции по подготовке поверхностей |
| 54 | Косметический ремонт: подготовка помещений | 1 | Уметь выполнять рабочие операции по подготовке поверхностей |
| 55 | Закупка необходимых материалов | 1 | Иметь представление о ремонте. |
| 56 | Закупка необходимых материалов | 1 | Знать необходимые материалы для ремонта |
| 57 | Обновление потолков (правила, практические приемы) | 1 | Знать технологию обновления потолков, повторить техники безопасности |
| 58 | Обновление потолков (правила, практические приемы) | 1 | Знать технологию обновления потолков, повторить техники безопасности |
| 59 | Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев) | 1 | Уметь выполнять рабочие операции по подготовке поверхностей правильно рассчитывать метраж обоев |
| 60 | Оклеивание стен обоями (правила расчета) | 1 | Уметь правильно рассчитывать метраж обоев |
| 61 | Подготовка обоев и клея | 1 | Знать об обойных клеях, уметь готовить раствор клея |
| 62 | Правила наклеивания обоев | 1 | Знать о правилах наклеивания обоев. |
| 63 | Краски для ремонта окон, дверей, пола (названия, распознания банок, техника безопасности, правила окрашивания). | 1 | Знать о видах красок, уметь определять виды красок |
| 64 | Мелкий технический ремонт (для мальчиков) | 1 | Знать о видах красок, уметь определять виды красок |
| 65-66 | Экскурсия в магазин строительных материалов | 2 | Знать строительно-ремонтные материалы. |
| Повторение (2ч) | | | |
| 67 | Повторение | 1 | Знать и обобщать пройденное |
| 68 | Повторение | 1 | Знать и обобщить пройденные знания |

**Календарно -тематическое планирование, 9 класс**

**Всего 66 часов (2часа в неделю)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | Планируемые результаты освоения материала |
|
| Я и моя будущая семья (13ч) | | | |
| 1 | Работа с анонимными анкетами | 1 | Анализ анкет |
| 2-3 | Беседа: «Ты - будущая жена, мать» «Ты - будущий муж, отец» | 2 | Знать основы нравственных устоев семьи. |
| 4-5 | Закон о семье, о браке. | 2 | Иметь представление о семье, браке.  Знать основные законы о семье и браке. |
| 6-7 | Когда создается семья (возраст, материальные предпосылки и др.) | 2 | Знать главные предпосылки необходимые для создания семьи |
| 8 | Сиротство - что это такое? | 1 | Знать главные предпосылки необходимые для создания семьи |
| 9 | Государственные проблемы, связанные с сиротством. Кто виноват в сиротстве? | 1 | Знать главные предпосылки необходимые для создания семьи |
| 10-11 | Бюджет молодой семьи. | 2 | Уметь подсчитать бюджет семьи, соблюдать правила экономии в семьи |
| 12-13 | Правила экономии в семье | 2 | Уметь планировать свою полезную деятельность в семье |
| Как возникает семья (планирование семьи) (16ч) | | | |
| 14-15 | Ответственность отца и матери за жизнь и здоровье будущих детей. | 2 | Знать ролевые функции отца и матери в семье, нравственные правила создания семьи |
| 16 | Поведение супругов в семье, где ждут ребенка. | 1 | Знать ролевые функции мужчин и женщин в семье. |
| 17-18 | Беременность. Роды. | 2 | Иметь представление о беременности, родах |
| 19 | Семейный уклад с появлением новорожденного в доме | 1 | Знать ролевые функции отца и матери в семье, нравственные правила создания семьи |
| 20 | Распределение обязанностей с появлением новорожденного | 1 | Знать ролевые функции отца и матери в семье, нравственные правила создания семьи |
| 21 | Что нужно малышу. | 1 | Знать правила по уходу за новорожденными детьми. |
| 22 | Уход за новорожденным. | 1 | Знать правила по уходу за новорожденными детьми. |
| 23 | Питание новорожденного. | 1 | Иметь представление по уходу за новорожденными детьми, кормление новорожденного ребенка. |
| 24 | Детский гардероб. | 1 | Знакомство детскими вещами. |
| 25 | Чему нужно обучать малыша. | 1 | Иметь представление по уходу за ребенком 1 года жизни |
| 26 | Развитие ребенка первого года жизни. | 1 | Иметь представление по уходу за ребенком 1 года жизни |
| 27 | Охрана здоровья: детская поликлиника. | 1 | Иметь представление о детских медицинских  учреждениях. Куда нужно обращаться при рождении  ребенка |
| 28-29 | Здоровье родителей и ребенка. Если ребенка иметь рано (средства контрацепции, консультации медработников) | 2 | Иметь представление о детских медицинских  учреждениях. Куда нужно обращаться при рождении  ребенка |
| Повторение (2ч) | | | |
| 30 | Повторение | 1 | Повторить и обобщить пройденное |
| 31 | Повторение | 1 | Повторить и обобщить пройденное |
| Дела хозяйки дома (8ч) | | | |
| 32 | Экономное питание | 1 |  |
| 33 | Экономное питание | 1 |  |
| 34 | Уютный быт. | 1 | Уметь убирать помещение, знать о гигиене предметов быта, навыки дизайна. |
| 35 | Уютный быт | 1 | Уметь убирать помещение, знать о гигиене предметов быта, навыки дизайна. |
| 36 | Здоровье членов семьи. | 1 | Знать правила комплектования домашней аптечки. |
| 37 | Здоровье членов семьи | 1 | Профилактика воспалительных и вирусных заболеваний. Ознакомить знать правила ухода за больными в доме. |
| 38 | Воспитание детей | 1 | Иметь представление о воспитании детей (чему нужно обучать малыша) |
| 39 | Воспитание детей | 1 | Иметь представление о воспитании детей (чему нужно обучать малыша) |
| Домашний умелец - для мальчиков (8ч) | | | |
|  | Рабочее место домашнего умельца. | 1 | Иметь представление о рабочем месте умельца |
|  | Рабочие инструменты, их назначение: дрель, паяльник, набор отверток, набор водопроводных ключей, клещи, напильники, молотки, плоскогубцы и др. | 1 | Иметь представление о воспитании детей (чему нужно обучать малыша) |
|  | Рабочие инструменты, их назначение: дрель, паяльник, набор отверток, набор водопроводных ключей, клещи, напильники, молотки, плоскогубцы и др. | 1 | Иметь представление о воспитании детей (чему нужно обучать малыша) |
|  | Мелкий технический ремонт при утечке воды, засоре труб и др. | 1 | Иметь представление о сантехнических работах |
|  | Мелкий технический ремонт при утечке воды, засоре труб и др. | 1 | Систематизировать и обобщить знания уч-ся о мелких сантехнических работах |
|  | Приемы укрепления карнизов (струн) для штор, занавесей. | 1 | Ознакомление с приемами работ по укреплению карнизов для штор. занавесей |
|  | Сборка и ремонт мебели простой конструкции. | 1 | Ознакомить чертежом, техническим рисунком. Научить простым приемам сбора мебели. |
|  | Косметический ремонт в доме (повторение) | 1 | Систематизировать и обобщить знания уч-ся |
| Практические работы для девочек (15ч) | | | |
| 40-43 | Стирка, глажение. | 4 | Уметь стирать и гладить одежду, распознавать и правильно использовать бытовые химические средства при ручной стирки. |
| 44-45 | Уборка жилья | 2 | Повторение правил и последовательности проведения сухой и влажной уборки. |
| 46 | Волшебный сундучок (спицы, крючки для вязания, нитки, пяльцы и др.) | 1 | Что должен быть в волшебном сундучке каждой хозяйки и их назначение. Техника безопасности при работе. |
| 47 | Волшебный сундучок (спицы, крючки для вязания, нитки, пяльцы и др.) | 1 | Что должен быть в волшебном сундучке каждой хозяйки и их назначение. Техника безопасности при работе. |
| 48 | Вторая жизнь старых вещей. | 1 | Обновление и ремонт старых вещей |
| 49 | Вторая жизнь старых вещей. | 1 | Обновление и украшение старых вещей |
| 50-53 | Приготовление пищи | 4 | Техника приготовления первых, вторых блюд, компоты, зимние заготовки |
| 54 | Сервировка стола | 1 | Техника сервировки стола |
| Практические работы для мальчиков (6ч) | | | |
|  | Правила безопасной работы при сантехнических работах | 1 | Ознакомить с правилами техники безопасности при сантехнических работах |
|  | Работа в мастерских, в учебных, жилых, вспомогательных помещениях школы. | 1 | Систематизировать и обобщить знания уч-ся, ознакомить с правилами техники безопасности |
|  | Ремонт мебели, замков, выключателей, замена лампочек. | 1 | Научить ремонтиро­вать мебель, заменить лампочки |
|  | Ремонт мебели, замков, выключателей, замена лампочек | 1 | Научить ремонтиро­вать мебель, заменить лампочки |
|  | Санитарно-технические работы. | 1 | Научить уч-ся сантехническим работам |
|  | Санитарно-технические работы. | 1 | Научить уч-ся сантехническим работам |
| Совместные практические работы в саду, огороде (12ч) | | | |
| 55 | Перекапывание земли, грядок. | 1 | Ознакомить с правилами техники безопасности при работе в огороде Перекапывание земли. Оформление грядок. |
| 56 | Перекапывание земли, грядок. | 1 | Ознакомить с правилами техники безопасности при работе в огороде Перекапывание земли. Оформление грядок. |
| 57 | Перекапывание земли, грядок. | 1 | Ознакомить с правилами техники безопасности при работе в огороде Перекапывание земли. Оформление грядок. |
| 58 | Перекапывание земли, грядок. | 1 | Ознакомить с правилами техники безопасности при работе в огороде Перекапывание земли. Оформление грядок. |
| 59 | Высадка семян. | 1 | Повторить техники безопасности при работе в огороде. Высадка семян |
| 60 | Высадка семян. | 1 | Повторить техники безопасности при работе в огороде. Высадка семян |
| 61 | Высадка семян. | 1 | Повторить техники безопасности при работе в огороде. Высадка семян |
| 62 | Высадка семян. | 1 | Повторить техники безопасности при работе в огороде. Высадка семян |
| 63-66 | Уход за растениями | 4 |  |

Список литературы:

1.Симоненко В.Д., Бронников Н.Л., Самородский П.С., Синица Н.В. Технология. Трудовое обучение.

Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательной школы. -М.: Вентана-Граф, 1999

2.Симоненко В.Д., Бронников Н.Л., Самородский П.С., Синица Н.В. Технология. Трудовое обучение.

Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательной школы. -М.: Вентана-Граф, 1999.

3.Симоненко В.Д., Бронников Н.Л., Самородский П.С., Синица Н.В. Технология. Трудовое обучение.

Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательной школы. -М.: Вентана-Граф, 1999.

4.Симоненко В.Д., Бронников Н.Л., Самородский П.С., Синица Н.В. Технология. Трудовое обучение.

Учебник для учащихся 8класса общеобразовательной школы. -М.: Вентана-Граф, 1999.

5.Ермакова В.И. Основы кулинарии. Учебник для 8-11 классов общеобразовательных учреждений. -М.: Просвещение, 2000

6.Столярова С. И., Домненкова Л.В. Обслуживающий труд: Учеб. Пособие для учащихся 7-8 кл. - М.: Просвещение,1985

7.Симаков К.Н. Секреты натуральной косметики. Научно- популярное издание. -СПб. «МиМ-Дельта»,1997

8.Основы гигиены и санитарии: Учеб. пособие для 9-10 кл. сред.шк. Факультатив. Курс. - М.: Просвещение,1989

9.Журналы «Школа и производство», журналы мод.