

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Академический лицей г. Томска им.Г.А. Псахье

ПРИНЯТО:

Решением кафедры
точных наук и технологий
МБОУ Академический лицей г.Томска
имени Г.А.Псахье
Зав.кафедрой
Калаш С.А.Калашникова
Протокол № 56 от 2.06.18

УТВЕРЖДЕНО:

Научно-методическим Советом
МБОУ Академический лицей
г.Томска имени Г.А.Псахье
председатель совета, директор
Ильин О.В.Ильин
Протокол № 1 от 16.08.18
Приказ № 458 от 08.08.18



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ТЕХНОЛОГИЯ
Уровень основного общего образования
5-7 классы**

**Составители:
Учителя технологии
Рыбалкина Г.Н.
Губина А.Ю.**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Общая характеристика программы

Рабочая программа по предмету «Технология» для 5-7 классов разработана на основе следующих нормативных правовых и иных документов:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (5-9 класс);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта начального общего и основного общего образования» от 17.12.2010 г. № 1897 (ред. от 29.12.2014 № 1644);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» от 09.03.2004 г. № 1312 (ред. от 01.02.2012 г. № 74; ред. от 13.04.2012 г. № 354);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.12.2011 г. № МД-1634/03 «Об использовании учебников в образовательном процессе»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 г. № 253 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ общего, основного общего, среднего общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2015 г. № 576 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ общего, основного общего, среднего общего образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 г.;
- Основная образовательная программа муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Академического лицея (Основная школа);
- Базисный учебный план муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Академического лицея (основная школа);
- «Примерная программа по учебному предмету «Технология» (5-9 класс)» — М.: Просвещение, 2010 г.;
- Программа «Технология» 5-8 классы А.Т. Тищенко, Н.В.Синица, В. Д. Симоненко.— М.: Вентана-Граф, 2013 г.;
- Рабочая программа «Технология. Технологии ведения дома» 5-8 классы к УМК Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. — М.: ВАКО, 2015 г.

Рабочая программа по технологии позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития обучающихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии, включает распределение учебных часов по разделам предмета и последовательность их изучения с учетом межпредметных и внутри предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей обучающихся.

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

Рабочая программа по предмету «Технология» выполняет следующие функции:

- Информационно-семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает детерминированный объём, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;

- Организационно-плановое построение содержания. Определяется последовательность изучения содержания курса технологии в 5-7 классах и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся;
- Общеметодическое руководство. Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

В рабочей программе, во-первых, представляются широкие возможности для реализации различных подходов в обучении с учетом индивидуального творческого потенциала ребёнка, его интересов и потребностей, психологических и возрастных особенностей. Во-вторых, появляются возможности на основе материально-технической базы образовательного учреждения с учетом региональных социально-экономических условий, учитывать этнокультурные традиции и потребности народов Российской Федерации.

2. Цели изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования

Основной (стратегической) целью изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространённых в нём технологиях.

Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной действительности определяет **общие цели и тактические задачи** учебного предмета «Технология»:

- формирование представлений о технологической культуре современного производства и сферы услуг, развития культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда и преобразования внешней социальной среды (населённого пункта, района, города) для приобретения опыта реального управления и действия;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства и расчёта бюджета семьи;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- освоение технологических знаний, технологической культуры с опорой на сведения, полученные при изучении других образовательных областей и предметов;
- освоение начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимые для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рациональное поведение на рынке труда, товаров и услуг;
- формирование политехнических знаний и экологической культуры, а также духовно-нравственное, гражданское, социальное, личностное и интеллектуальное развитие, самосовершенствование обучающихся, обеспечивающие их социальную успешность;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей, сохранение и укрепление здоровья;
- воспитание культуры созидательного труда, трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- развитие самостоятельности обучающихся и способности решать творческие и изобретательские задачи для организации интеллектуальных и творческих соревнований, научно-технического творчества, проектной и учебно-исследовательской деятельности;
- выявление и развитие способностей обучающихся, в том числе одарённых детей, детей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, их профессиональных склонностей;

- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Рабочая программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности. В программе обеспечивается преемственная связь в содержании учебного материала всех блоков, реализация развивающей и воспитывающей функций учебного предмета «Технология».

3. Общая характеристика учебного предмета «Технология»

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

В рабочей программе по технологии изложено основное направление, в рамках которого изучается учебный предмет, это: «Технологии ведения дома». В него включаются следующие разделы: «Оформление интерьера», «Электротехника», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремёсла», «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности». Выбор разделов обусловлен образовательными потребностями, интересами и склонностями обучающихся, а также материально–техническим оснащением образовательного учреждения и местными социально–экономическими условиями. Данная программа позволяет комбинировать содержание разделов и его тем.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

В результате изучения учебного предмета «Технология» обучающиеся

познакомятся:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
- с элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- с экологичностью технологий производства, экологическими требованиями к технологиям (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов), социальными последствиями применения технологий;
- с производительностью труда, реализацией продукции;
- с устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико–технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
- с предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;

- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями.

овладеют:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Всеразделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

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

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

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

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

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

Форма организации учебного процесса может быть индивидуальной или групповой. Работа в группе позволяет индивидуально регулировать объём материала и режим работы, даёт возможность формировать умение сообща выполнять работу, использовать приёмы взаимоконтроля. Возможность самостоятельно оценивать свою работу позволяет соблюсти принцип «отметочной безопасности», развивать интерес к предмету, а использование опорных сигналов (таблиц, схем, рисунков и т. п.) облегчит запоминание изучаемого материала.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческих проектов. Соответствующие темы по учебному плану программы предлагаются в конце каждого

года обучения. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала и середины учебного года.

Особенностью программы является то, что она обеспечивает изучение технологии через осмысление школьником деятельности человека. Человек при этом рассматривается как создатель духовной культуры и творец рукотворного мира. Освоение содержания предмета осуществляется на основе продуктивной проектной деятельности. Формирование конструкторско-технологических знаний и умений происходит в процессе работы с технологической картой. Предмет «Технология» позволяет рассмотреть деятельность человека с разных сторон как «Человек и земля», «Человек и вода», «Человек и воздух», «Человек и информация». В процессе изучения предмета ученики знакомятся со свойствами материалов, осваивают способы и приемы работы с инструментами и знакомятся с технологическими процессами. Во главе изучения лежит принцип от деятельности под руководством учителя к самостоятельному изготовлению определенной «продукции», реализации конкретного проекта.

Предмет «Технология» даёт возможность ещё в школе приобщиться к созидательному труду. Играет важную роль в развитии самостоятельности учащихся, их эстетической культуры, способствует формированию познавательных способностей школьников, стремлению активно познавать историю материальной культуры и семейных традиций своего и других народов и уважительно относиться к ним. Продуктивная предметная деятельность на уроках технологии является основной.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

Предмет «Технология» естественным путём интегрирует знания, полученные при изучении других учебных предметов, и позволяет реализовать их в интеллектуально-практической деятельности ученика. Это, в свою очередь, создаёт условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования изучение предметной области «Технология» обеспечивает:

- Развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- Активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов в сформированных универсальных учебных действиях;
- Совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- Формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- Формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

4. Место учебного предмета «Технология» в учебном плане

Универсальность предмета «Технология» состоит в том, что любая деятельность — профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая — должна осуществляться технологически, т.е. таким путём, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный (образовательный) учебный план образовательного учреждения МБОУ Академический лицей на этапе основного общего образования включает 204 учебных часа для обязательного изучения курса «Технология». В том числе, в 5, 6 и 7 классах по 68 часов, из расчёта 2 часа в неделю.

5. Ценностные ориентиры содержания предмета «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 свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками использования распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

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

познакомиться:

- 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, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, 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 приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- 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 учётом имеющихся ресурсов и условий;

- распределять работу при коллективной деятельности.

использовать приобретённые 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 приёмов труда и правил электро-безопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

6. Результаты изучения учебного предмета «Технология»

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

Общие результаты технологического образования состоят:

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

Изучение технологии призвано обеспечить:

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

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;
- в коммуникативной сфере:
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; 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;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

I. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

1. Распределение разделов и тем программы по классам и часам

Разделы и темы программы	Количество часов по классам		
	5 класс	6 класс	7 класс
Вводный урок (3 ч)	1	1	1
Раздел «Творческая проектная деятельность» (2 ч)	1	1	0
Тема 1. Проектная деятельность на уроках технологии	1	1	0
Раздел «Оформление интерьера» (23 ч)	8	8	7
Тема 1. Интерьер и планировка кухни-столовой	2	0	0
Тема 2. Бытовые электроприборы на кухне	2	0	0
Тема 3. Творческий проект «Кухня моей мечты»	2	0	0
Тема 4. Защита проекта «Кухня моей мечты»	2	0	0
Тема 5. Планировка и интерьер жилого дома	0	2	0
Тема 6. Комнатные растения в интерьере квартиры	0	2	0
Тема 7. Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	0	2	0
Тема 8. Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома»	0	2	0
Тема 9. Освещение жилого помещения	0	0	1
Тема 10. Предметы искусства и коллекции в интерьере	0	0	1
Тема 11. Гигиена жилища	0	0	1
Тема 12. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	0	0	1
Тема 13. Творческий проект «Оформление интерьера жилого дома»	0	0	1
Тема 14. Защита проекта «Оформление интерьера жилого дома»	0	0	2
Раздел «Кулинария» (54 ч)	18	18	18
Тема 1. Санитария и гигиена на кухне	1	0	0
Тема 2. Физиология питания	1	0	0
Тема 3. Бутерброды и горячие напитки	2	0	0
Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	0	0
Тема 5. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий	2	0	0
Тема 6. Блюда из сырых овощей и фруктов	2	0	0
Тема 7. Тепловая кулинарная обработка овощей	2	0	0
Тема 8. Блюда из яиц	2	0	0
Тема 9. Сервировка стола к завтраку. Этикет	1	0	0
Тема 10. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»	1	0	0
Тема 11. Защита проекта «Воскресный завтрак в моей семье»	2	0	0
Тема 12. Блюда из рыбы и морепродуктов	0	4	0
Тема 13. Блюда из мяса	0	4	0
Тема 14. Блюда из птицы	0	2	0
Тема 15. Заправочные супы	0	2	0
Тема 16. Сервировка стола к обеду. Этикет	0	2	0
Тема 17. Творческий проект «Воскресный обед»	0	2	0
Тема 18. Защита проекта «Воскресный обед»	0	2	0
Тема 19. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	0	0	4
Тема 20. Изделия из жидкого теста	0	0	2
Тема 21. Виды теста и выпечки	0	0	4
Тема 22. Сладости, десерты, напитки	0	0	2

Тема 23. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	0	0	2
Тема 24. Творческий проект «Приготовление сладкого стола»	0	0	2
Тема 25. Защита проекта «Приготовление сладкого стола»	0	0	2
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (86 ч)	30	30	26
Тема 1. Производство текстильных материалов	2	0	0
Тема 2. Текстильные материалы и их свойства	2	2	2
Тема 3. Конструирование швейных изделий	4	4	4
Тема 4. Моделирование швейных изделий	0	2	2
Тема 5. Раскрой швейного изделия	2	2	2
Тема 6. Технология дублирования деталей	0	2	1
Тема 7. Швейные ручные работы	2	2	1
Тема 8. Работа на швейной машине	2	1	0
Тема 9. Виды машинных операций	2	1	2
Тема 10. Влажно-тепловая обработка ткани	2	0	0
Тема 11. Технология изготовления швейных изделий	8	10	8
Тема 12. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	2	2	2
Тема 13. Защита творческого проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	2	2	2
Раздел «Художественные ремёсла» (36 ч)	10	10	16
Тема 1. Декоративно-прикладное искусство	2	0	0
Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1	0	0
Тема 3. Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте	1	0	0
Тема 4. Лоскутное шитьё	2	0	0
Тема 5. Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни»	2	0	0
Тема 6. Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни»	2	0	0
Тема 7. Вязание крючком	0	2	0
Тема 8. Вязание на спицах	0	2	0
Тема 9. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	0	4	0
Тема 10. Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	0	2	0
Тема 11. Ручная роспись тканей	0	0	2
Тема 12. Основные стежки и швы на их основе	0	0	2
Тема 13. Вышивка швом «крест»	0	0	2
Тема 14. Вышивка гладью	0	0	2
Тема 15. Вышивка атласными лентами	0	0	2
Тема 16. Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	0	0	4
Тема 17. Защита проекта по разделу «Художественные ремесла»	0	0	2
Всего: 204 часа	68	68	68

Новизной данной программ по направлению «Технологии ведения дома» является новый методический 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. Эти занятия способствуют формированию ответственного отношения учащихся к своему здоровью.

В содержании данного учебного предмета сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий.

При изучении всего материала предмета «Технология» у учащихся формируются устойчивые безопасные приёмы труда.

При изучении раздела «Создание изделий из текстильных материалов» учащиеся учатся применять зрительные иллюзии в одежде при конструировании и моделировании швейных изделий.

При изучении темы «Работа на швейной машине» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных и красобмёточных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Часы раздела «Творческая и проектная деятельность» в 5-7 классах включены в каждый изучаемый раздел, так как учащиеся выполняют по 4 творческих проекта в каждом классе.

2. Содержание учебного предмета «Технология» в 5 классе

Вводный урок (1 час)

Теоретические сведения.

Правила поведения в кабинете «Технология» и внутренний распорядок. Общие правила техники безопасности и охраны труда, санитарно-гигиенические требования. Оборудование кабинета. План работы, содержание программы. Инструменты, принадлежности, оборудование и материалы, используемые при изучении предмета «Технология» в 5 классе.

Раздел «Творческая проектная деятельность»

Тема 1. Проектная деятельность на уроке технологии (1 час)

Теоретические сведения.

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

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

Раздел «Оформление интерьера»

Тема 1. Интерьер и планировка кухни-столовой (2 часа)

Теоретические сведения.

Запуск первого творческого проекта.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа №1 «Планировка кухни».

Тема 2. Бытовые электроприборы на кухне (2 часа)

Теоретические сведения.

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Лабораторная работа № 1 «Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне».

Тема 3. Творческий проект «Кухня моей мечты»(2 часа)

Теоретические сведения.

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Выполнение пояснительной записки к проекту.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Творческий проект по разделу «Оформление интерьера» «Кухня моей мечты».

Тема 4. Защита проекта «Кухня моей мечты» (2 часа)

Теоретические сведения.

Выступление с защитой проекта. Анализ результатов проектной деятельности. Самооценка и оценка результатов проектной деятельности по предложенным критериям.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Защита творческого проекта по разделу «Оформление интерьера» «Кухня моей мечты».

Раздел «Кулинария»

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

Теоретические сведения.

Запуск второго творческого проекта.

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

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

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

Тема 2. Физиология питания(1 час)

Теоретические сведения.

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления, правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Лабораторная работа № 2 «Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды».

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки(2 часа)

Теоретические сведения.

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

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

Правила безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 2 «Приготовление и оформление бутербродов, приготовление горячих напитков к завтраку».

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

Теоретические сведения.

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

Тема 5. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий (2 часа)

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 3 «Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий».

Тема 6. Блюда из сырых овощей и фруктов (2 часа)

Теоретические сведения.

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 4 «Приготовление и оформление блюд из сырых овощей и фруктов».

Тема 7. Тепловая кулинарная обработка овощей (2 часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 5 «Приготовление и оформление блюд из варёных овощей».

Тема 8. Блюда из яиц(2 часа)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Лабораторная работа № 3 «Определение свежести яиц».

Практическая работа № 6 «Приготовление блюд из яиц».

Тема 9. Сервировка стола к завтраку. Этикет(1 час)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 7 «Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток».

Тема 10. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (1 час)

Теоретические сведения.

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Выполнение пояснительной записки к проекту.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье».

Тема 11. Защита проекта «Воскресный завтрак в моей семье» (2 часа)

Теоретические сведения.

Выступление с защитой проекта. Анализ результатов проектной деятельности. Самооценка и оценка результатов проектной деятельности по предложенным критериям.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Защита творческого проекта по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье».

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Производство текстильных материалов(2 часа)

Теоретические сведения.

Запуск третьего творческого проекта.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Лабораторная работа № 4 «Определение направления долевой нити в ткани».

Лабораторная работа № 5 «Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани».

Лабораторная работа № 6 «Сравнительный анализ прочности окраски тканей».

Тема 2. Текстильные материалы и их свойства (2 часа)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.
Лабораторная работа № 7 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».

Тема 3. Конструирование швейных изделий (4 часа)

Теоретические сведения.

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа в масштабе 1:4.

Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа в натуральную величину. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 8 «Снятие мерок и построение чертежа проектного изделия в масштабе 1:4».

Практическая работа № 9 «Изготовление выкройки проектного изделия».

Тема 4. Раскрой швейного изделия (2 часа)

Теоретические сведения.

Профессия закройщик. Подготовка ткани к раскрою: выравнивание срезов, устранение перекоса, срезание кромок, выявление дефектов. Настил ткани. Раскладка выкройки на ткань. Правила раскладки выкройки на ткань с направленным и ненаправленным рисунком. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного пользования иглами, булавками.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 10 «Раскрой швейного изделия».

Тема 5. Швейные ручные работы (2 часа)

Теоретические сведения.

Понятие о ручных работах. Временные строчки. Постоянные ручные стежки. Инструменты и приспособления для ручных швейных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Выполнение прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обметывание; временное соединение деталей — сметывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 11 «Изготовление образцов швейных ручных работ».

Тема 6. Работа на швейной машине (2 часа)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 12 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины».

Тема 7. Виды машинных операций (2 часа)

Теоретические сведения.

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). Удаление строчки временного назначения.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 13 «Изготовление образцов машинных работ».

Тема 8. Влажно-тепловая обработка ткани (2 час)

Теоретические сведения.

Понятие о влажно-тепловой обработке. Оборудование для влажно-тепловой обработки. Терморегулятор. Пароувлажнитель. Утюжительная доска. Проутюжительник. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы с электрическим утюгом.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 14 «Проведение влажно-тепловых работ».

Тема 9. Технология изготовления швейных изделий (8 часов)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 15 «Обработка проектного изделия по индивидуальному плану».

Тема 10. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» (2 часа)

Теоретические сведения.

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Выполнение пояснительной записки к проекту.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

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

Тема 11. Защита проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» (2 часа)

Теоретические сведения.

Выступление с защитой проекта. Анализ результатов проектной деятельности. Самооценка и оценка результатов проектной деятельности по предложенным критериям.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Защита творческого проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 часа)

Теоретические сведения.

Запуск четвёртого творческого проекта.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа №16 «Выполнение презентации на тему: «Народные промыслы Томской области».

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (1 час)

Теоретические сведения.

Понятие о композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Стилизация реальных форм.

Тема 3. Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте (1 час)

Теоретические сведения.

Понятие об орнаменте. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 17 «Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку».

Тема 4. Лоскутное шитьё (2 часа)

Теоретические сведения.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 18 «Изготовление образцов лоскутных узоров».

Тема 5. Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни»(2 часа)

Теоретические сведения.

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Выполнение пояснительной записки к проекту.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла»«Лоскутное изделие для кухни».

Тема 6. Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни»(2 часа)

Теоретические сведения.

Выступление с защитой проекта. Анализ результатов проектной деятельности. Самооценка и оценка результатов проектной деятельности по предложенным критериям.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Защита творческого проекта по разделу «Художественные ремёсла» «Лоскутное изделие для кухни».

3. Содержание учебного предмета «Технология» в 6 классе

Вводный урок (1 час)

Теоретические сведения.

Правила поведения в кабинете «Технология» и внутренний распорядок. Общие правила техники безопасности и охраны труда, санитарно-гигиенические требования. Оборудование кабинета. План работы, содержание программы. Инструменты, принадлежности, оборудование и материалы, используемые при изучении предмета «Технология» в 6 классе.

Раздел «Творческая проектная деятельность»

Тема 1. Проектная деятельность на уроке технологии (1 час)

Теоретические сведения.

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

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

Раздел «Оформление интерьера»

Тема 1. Планировка и интерьер жилого дома (2 часа)

Теоретические сведения.

Запуск первого творческого проекта.

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 1 «Выполнение электронной презентации по одной из тем «Декоративное оформление интерьера», «Виды штор», «Стили оформления интерьера».

Тема 2. Комнатные растения в интерьере квартиры (2 часа)

Теоретические сведения.

Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создании композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

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

Тема 3. Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома» (2 часа)

Теоретические сведения.

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Выполнение пояснительной записки к проекту.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Творческий проект по разделу «Оформление интерьера» «Растения в интерьере жилого дома».

Тема 4. Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома»(2 часа)

Теоретические сведения.

Выступление с защитой проекта. Анализ результатов проектной деятельности. Самооценка и оценка результатов проектной деятельности по предложенным критериям.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Защита творческого проекта по разделу «Оформление интерьера» «Растения в интерьере жилого дома».

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Блюда из рыбы и морепродуктов(4 часа)

Теоретические сведения.

Запуск второго творческого проекта.

Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и морепродуктов, продуктов из них. Маркировка консервов.

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

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Правила термической обработки рыбных блюд.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Лабораторная работа № 1 «Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов».

Практическая работа № 2 «Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов».

Лабораторная работа № 2 «Определение качества термической обработки рыбных блюд».

Тема 2. Блюда из мяса (4 часа)

Теоретические сведения.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Лабораторная работа № 3 «Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов».

Практическая работа № 3 «Приготовление блюда из мяса».

Лабораторная работа № 4 «Определение качества мясных блюд».

Тема 3. Блюда из птицы(2 часа)

Теоретические сведения.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 4 «Приготовление блюда из птицы».

Тема 4. Заправочные супы(2 часа)

Теоретические сведения.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 5 «Приготовление заправочного супа».

Тема 5. Сервировка стола к обеду. Этикет(2 часа)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа №6 «Сервировка стола к обеду»

Тема 6. Творческий проект «Воскресный обед» (1 час)

Теоретические сведения.

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Выполнение пояснительной записки к проекту.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный обед».

Тема 7. Защита проекта «Воскресный обед» (2 часа)

Теоретические сведения.

Выступление с защитой проекта. Анализ результатов проектной деятельности. Самооценка и оценка результатов проектной деятельности по предложенным критериям.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Защита творческого проекта по разделу «Кулинария» «Воскресный обед».

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Текстильные материалы и их свойства(2 часа)

Теоретические сведения.

Запуск третьего творческого проекта.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Лабораторная работа № 5 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон».

Тема 2. Конструирование швейных изделий(4 часа)

Теоретические сведения.

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4.

Особенности построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 7 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4».

Практическая работа № 8 «Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину».

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 часа)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 9 «Моделирование выкройки проектного изделия».

Практическая работа № 10 «Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою».

Тема 4. Раскрой швейного изделия(2 часа)

Теоретические сведения.

Понятие о раскрое. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 11 «Раскрой швейного изделия».

Тема 5. Технология дублирования деталей (2 часа)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 12 «Дублирование деталей клеевой прокладкой».

Тема 6. Швейные ручные работы (2 часа)

Теоретические сведения.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 13 «Изготовление образцов ручных швов».

Тема 7. Работа на швейной машине (1 час)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 14 «Устранение дефектов машинной строчки».

Тема 8. Виды машинных операций (1 час)

Теоретические сведения.

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

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку), обтачные (с расположением шва на сгибе и в кант).

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 15 «Изготовление образцов машинных работ».

Тема 9. Технология изготовления швейных изделий(10 часов)

Теоретические сведения.

Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

Понятие о мелких деталях (карманы, пояс, шлёвки, завязки, бретели и т.п.). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Правила подготовки к примерке. Смётывание среднего шва спинки. Смётывание плечевых и боковых срезов. Соединение лифа с юбкой. Заметывание подгибки низа. Правила проведения примерки. Устранение дефектов после примерки.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 16 «Обработка мелких деталей изделия».

Практическая работа № 17 «Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия».

Практическая работа № 18 «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов».

Практическая работа № 19 «Обработка горловины и застёжки проектного изделия»

Практическая работа № 20 «Обработка боковых срезов и нижнего среза изделия».

Практическая работа № 21 «Окончательная обработка изделия».

Тема 10. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» (2 часа)

Теоретические сведения.

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Выполнение пояснительной записки к проекту.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

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

Тема 11. Защита проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»(2 часа)

Теоретические сведения.

Выступление с защитой проекта. Анализ результатов проектной деятельности. Самооценка и оценка результатов проектной деятельности по предложенным критериям.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Защита творческого проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Вязание крючком (2 часа)

Теоретические сведения.

Запуск четвёртого творческого проекта.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 22 «Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами».

Практическая работа № 23 «Выполнение плотного вязания по кругу».

Тема 2. Вязание на спицах (2 часа)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 24 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями».

Тема 3. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (4 часа)

Теоретические сведения.

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Выполнение пояснительной записки к проекту.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

Тема 4. Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»(2 часа)

Теоретические сведения.

Выступление с защитой проекта. Анализ результатов проектной деятельности. Самооценка и оценка результатов проектной деятельности по предложенным критериям.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Защита творческого проекта по разделу «Художественные ремёсла» «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

4. Содержание учебного предмета «Технология» в 7 классе

Вводный урок (1 час)

Теоретические сведения.

Правила поведения в кабинете «Технология» и внутренний распорядок. Общие правила техники безопасности и охраны труда, санитарно-гигиенические требования. Оборудование кабинета. План работы, содержание программы. Инструменты, принадлежности, оборудование и материалы, используемые при изучении предмета «Технология» в 7 классе.

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

Раздел «Оформление интерьера»

Тема 1. Освещение жилого помещения (1 час)

Теоретические сведения.

Запуск первого творческого проекта.

Роль освещения в интерьере. Естественное или искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 1 «Выполнение электронной презентации на тему «Освещение жилого дома».

Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере (1 час)

Теоретические сведения.

Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Тема 3. Гигиена жилища (1 час)

Теоретические сведения.

Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки жилого помещения.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 2 «Генеральная уборка кабинета технологии».

Тема 4. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата помещения (1 час)

Теоретические сведения.

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 3 «Рекламный плакат о работе клининговой школьной компании».

Тема 5. Творческий проект «Оформление интерьера жилого дома» (1 час)

Теоретические сведения.

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Выполнение пояснительной записки к проекту.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Творческий проект по разделу «Оформление интерьера» «Оформление интерьера жилого дома».

Тема 6. Защита проекта «Оформление интерьера жилого дома» (2 часа)

Теоретические сведения.

Выступление с защитой проекта. Анализ результатов проектной деятельности. Самооценка и оценка результатов проектной деятельности по предложенным критериям.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Защита творческого проекта по разделу «Оформление интерьера» «Оформление интерьера жилого дома».

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 часа)

Теоретические сведения.

Запуск второго творческого проекта.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Лабораторная работа № 1 «Определение качества молока и молочных продуктов».

Практическая работа № 4 «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога».

Тема 2. Изделия из жидкого теста (2 часа)

Теоретические сведения.

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Лабораторная работа № 2 «Определение качества мёда».

Практическая работа № 4 «Приготовление изделий из жидкого теста».

Тема 3. Виды теста и выпечки (4 часа)

Теоретические сведения.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 5 «Приготовление изделий из теста».

Тема 4. Сладости, десерты, напитки (2 часа)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 6 «Приготовление сладких блюд и напитков».

Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 часа)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 7 «Разработка приглашения в редакторе MicrosoftWord».

Тема 5. Творческий проект «Приготовление сладкого стола» (2 часа)

Теоретические сведения.

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Выполнение пояснительной записки к проекту.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Творческий проект по разделу «Кулинария» «Приготовление сладкого стола».

Тема 6. Защита проекта «Приготовление сладкого стола» (2 часа)

Теоретические сведения.

Выступление с защитой проекта. Анализ результатов проектной деятельности. Самооценка и оценка результатов проектной деятельности по предложенным критериям.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Защита творческого проекта по разделу «Кулинария» «Приготовление сладкого стола».

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Текстильные материалы и их свойства (2 часа)

Теоретические сведения.

Запуск третьего творческого проекта.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Лабораторная работа № 3 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 часа)

Теоретические сведения.

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа основы поясного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 8 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4».

Практическая работа № 9 «Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину».

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 часа)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 10 «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою».

Тема 4. Раскрой швейного изделия (2 часа)

Теоретические сведения.

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с ножницами, булавками, утюгом.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 11 «Раскрой проектного изделия».

Тема 5. Технология дублирования деталей (1 час)

Теоретические сведения.

Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 12 «Дублирование детали пояса».

Тема 6. Швейные ручные работы (1 час)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 13 «Изготовление образцов ручных работ».

Тема 7. Виды машинных операций (2 часа)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 14 «Изготовление образцов машинных работ».

Тема 8. Технология изготовления швейных изделий (8 часов)

Теоретические сведения.

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 15 «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией».

Практическая работа № 16 «Обработка складок».

Практическая работа № 17 «Примерка изделия».

Практическая работа № 18 «Обработка юбки после примерки».

Тема 9. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» (2 часа)

Теоретические сведения.

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Выполнение пояснительной записки к проекту.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

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

Тема 10. Защита проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» (2 часа)

Теоретические сведения.

Выступление с защитой проекта. Анализ результатов проектной деятельности. Самооценка и оценка результатов проектной деятельности по предложенным критериям.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Защита творческого проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Ручная роспись тканей (2 часа)

Теоретические сведения.

Запуск четвертого творческого проекта.

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 19 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика».

Тема 2. Основные стежки и швы на их основе (2 часа)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 20 «Выполнение образцов швов».

Тема 3. Вышивка швом «крест» (2 часа)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 21 «Выполнение образца вышивки швом «крест».

Тема 4. Вышивка гладью (2 часа)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 22 «Выполнение образцов вышивки гладью».

Тема 5. Вышивка атласными лентами (2 часа)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Практическая работа № 23 «Выполнение образцов вышивки лентами».

Тема 6. Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» (4 часа)

Теоретические сведения.

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Выполнение пояснительной записки к проекту.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Тема 7. Защита проекта по разделу «Художественные ремёсла» (2 часа)

Теоретические сведения.

Выступление с защитой проекта. Анализ результатов проектной деятельности. Самооценка и оценка результатов проектной деятельности по предложенным критериям.

Лабораторно-практические и практические работы, творческие проекты.

Защита творческого проекта по разделу «Художественные ремёсла».

II. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ Направление «Технологии ведения дома»

5 класс (68 часов)

Тема урока	Характеристика основных видов деятельности учащихся (на уровне учебных действий)
Вводный урок	Знакомится с оборудованием кабинета, планом работы и содержанием программы, а также с инструментами, принадлежностями и материалами, используемыми при изучении предмета «Технология» в 5 классе. Изучать правила поведения в кабинете «Технология» и внутренний распорядок, правила техники безопасности и охрану труда, санитарно-гигиенические требования
Проектная деятельность на уроках технологии	Раскрывать значение понятий проект, проектирование, проектная деятельность, индивидуальный и коллективный творческий проект. Изучать этапы выполнения творческого проекта. Формулировать цели и задачи проектной деятельности в 5 классе
Интерьер и планировка кухни-столовой	Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу.

	<p>Изучать понятие «интерьер», «планировка», эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические требования к интерьеру.</p> <p>Знакомиться с вариантами планировки кухни.</p> <p>Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.</p> <p>Определять типы планировки кухни.</p> <p>Планировать кухню с помощью шаблонов в рабочей тетради и с помощью ПК</p>
Бытовые электроприборы на кухне	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории электроприборов.</p> <p>Изучать безопасные приёмы работы с бытовыми электроприборами, принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p> <p>Участвовать в конкурсе на знание ТБ при работе с электроприборами</p>
Творческий проект «Кухня моей мечты»	<p>Намечать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Оформление интерьера».</p> <p>Оформлять пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад для защиты творческого проекта</p>
Защита проекта «Кухня моей мечты»	<p>Защищать творческий проект.</p> <p>Проводить анализ и определять эффективность своей деятельности</p>
Санитария и гигиена на кухне	<p>Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу.</p> <p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.</p> <p>Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки помещения.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.</p> <p>Оказывать первую помощь при порезах и ожогах</p>
Физиология питания	<p>Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.</p> <p>Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>
Бутерброды и горячие напитки	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды.</p> <p>Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао).</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств</p>

	<p>различных видов чая и кофе.</p> <p>Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.</p> <p>Дегустировать бутерброды и горячие напитки.</p> <p>Знакомиться с профессией пекарь</p>
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p> <p>Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки.</p> <p>Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Знакомиться с профессией повар</p>
Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий	<p>Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.</p> <p>Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу.</p> <p>Определять консистенцию блюда.</p> <p>Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий.</p> <p>Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>
Блюда из сырых овощей и фруктов	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Готовить салат из сырых овощей или фруктов.</p>
Тепловая кулинарная обработка овощей	<p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>
Блюда из яиц	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>
Сервировка стола к завтраку. Этикет	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола.</p> <p>Складывать салфетки.</p> <p>Овладевать культурой поведения за столом</p>
Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»	<p>Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака.</p>

	<p>Намечать этапы выполнения проекта.</p> <p>Оформлять пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад для защиты творческого проекта</p>
Защита проекта « Воскресный завтрак в моей семье»	<p>Защищать творческий проект.</p> <p>Проводить анализ и определять эффективность своей деятельности</p>
Производство текстильных материалов	<p>Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани.</p> <p>Исследовать свойства нитей основы и утка.</p> <p>Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.</p> <p>Определять виды переплетения нитей в ткани.</p> <p>Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину</p>
Текстильные материалы и их свойства	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.</p> <p>Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований</p>
Конструирование швейных изделий	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1: 4 по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p>
Раскрой швейного изделия	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия.</p> <p>Определять качество кроя.</p> <p>Выполнять правила безопасной работы с инструментами и приспособлениями. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя</p>
Швейные ручные работы	<p>Изготавливать образцы швейных ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.</p>

	<p>Выполнять правила безопасной работы с инструментами и приспособлениями.</p> <p>Выполнять требования к выполнению швейных ручных работ</p>
Работа на швейной машине	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда</p>
Виды машинных операций	<p>Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.</p> <p>Выполнять правила безопасной работы с инструментами и приспособлениями.</p> <p>Выполнять требования к выполнению швейных машинных работ</p>
Влажно-тепловая обработка ткани	<p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p> <p>Выполнять правила проведения влажно-тепловых работ и ТБ</p>
Технология изготовления швейных изделий	<p>Изучать технологию изготовления швейных изделий: салфетки, фартука, юбки, сарафана, топа.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Знакомиться с профессиями закройщик и портной.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами труда</p>
Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	<p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Оформлять пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад для защиты творческого проекта</p>
Защита творческого проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	<p>Защищать творческий проект.</p> <p>Проводить анализ и определять эффективность своей деятельности</p>
Декоративно-прикладное искусство	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать или фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей)/Знакомится с экспозициями музея виртуально.</p>

	Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину
Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно
Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте	Изучать гармонические цветовые композиции. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора
Лоскутное шитьё	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья
Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни»	Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта
Защита творческого проекта «Лоскутное изделие для кухни»	Защищать творческий проект. Проводить анализ и определять эффективность своей деятельности в 5 классе

6 класс (68 часов)

Тема урока	Характеристика видов деятельности учащихся (на уровне учебных действий)
Вводный урок	Знакомится с оборудованием кабинета, планом работы и содержанием программы, а также с инструментами, принадлежностями и материалами, используемыми при изучении технологии в 6 классе. Вспоминать правила поведения в кабинете «Технология» и внутренний распорядок, правила техники безопасности и охрану труда, санитарно-гигиенические требования
Проектная деятельность на уроках технологии	Вспоминать значение понятий проект, проектирование, проектная деятельность, индивидуальный и коллективный творческий проект, этапы выполнения творческого проекта. Формулировать цели и задачи проектной деятельности в 6 классе
Планировка и интерьер жилого дома	Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу. Находить и представлять информацию об устройстве

	<p>современного жилого дома, квартиры, комнаты. Выполнять планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Декоративное оформление интерьера», «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.</p>
Комнатные растения в интерьере квартиры	<p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник, фитодизайнер</p>
Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	<p>Выполнять проект по разделу «Оформление интерьера».</p> <p>Оформлять пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад для защиты творческого проекта</p>
Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома»	<p>Защищать творческий проект.</p> <p>Проводить анализ и определять эффективность своей деятельности</p>
Блюда из рыбы и морепродуктов	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить блюда из рыбы. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из морепродуктов.</p> <p>Определять качество термической обработки блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>
Блюда из мяса	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.</p> <p>Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда</p>

Блюда из птицы	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы</p>
Заправочные супы	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах</p>
Сервировка стола к обеду. Этикет	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола</p>
Творческий проект «Воскресный обед»	<p>Выполнять проект по разделу «Кулинария». Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Оформлять пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта</p>
Защита проекта «Воскресный обед»	<p>Защищать творческий проект. Проводить анализ и определять эффективность своей деятельности</p>
Текстильные материалы и их свойства	<p>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокну составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p>
Конструирование швейных изделий	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы</p>

	<p>плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p>
Моделирование швейных изделий	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.</p> <p>Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды.</p> <p>Моделировать проектное швейное изделие.</p> <p>Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства</p>
Раскрой швейного изделия	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки</p>
Технология дублирования деталей	<p>Дублировать детали кроя клеевой прокладкой.</p> <p>Выполнять правила безопасной работы утюгом</p>
Швейные ручные работы	<p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывания; вымётывания</p>
Работа на швейной машине	<p>Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Выполнять обмётывание петли на швейной машине.</p> <p>Пришивать пуговицу с помощью швейной машины.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц</p>
Виды машинных операций	<p>Изготавливать образцы машинных работ: притачивания и обтачивания.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах</p>
Технология изготовления швейных изделий	<p>Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.</p> <p>Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.</p> <p>Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.</p> <p>Обрабатывать изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>
Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	<p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Оформлять пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад для защиты творческого проекта</p>
Защита творческого проекта по разделу «Создание изделий из	<p>Защищать творческий проект.</p> <p>Проводить анализ и определять эффективность своей</p>

текстильных материалов»	деятельности
Вязание крючком	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Рассчитывать количество петель для изделия. Организовывать рабочее место при вязании. Выполнять вязание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Вязать образцы крючком. Изучать условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания. Рассчитывать количество петель для изделия. Организовывать рабочее место при вязании. Выполнять вязание по кругу. Вязать образцы крючком
Вязание на спицах	Подбирать спицы и нитки для вязания. Выполнять вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Выполнять кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Выполнять вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Выполнять вязание цветных узоров. Создавать схемы для вязания с помощью ПК
Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта
Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	Защищать творческий проект. Проводить анализ и определять эффективность своей деятельности в 6 классе

7 класс (68 часов)

Тема урока	Характеристика видов деятельности учащихся (на уровне учебных действий)
-------------------	--

Вводный урок	<p>Знакомится с оборудованием кабинета, планом работы и содержанием программы, а также с инструментами, принадлежностями и материалами, используемыми при изучении технологии в 7 классе.</p> <p>Вспоминать правила поведения в кабинете «Технология» и внутренний распорядок, правила техники безопасности и охрану труда, санитарно-гигиенические требования.</p> <p>Вспоминать значение понятий проект, проектирование, проектная деятельность, индивидуальный и коллективный творческий проект, этапы выполнения творческого проекта.</p> <p>Формулировать цели и задачи проектной деятельности в 7 классе</p>
Освещение жилого помещения	<p>Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.</p> <p>Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».</p> <p>Знакомиться с понятием «умный дом»</p>
Предметы искусства и коллекции в интерьере	<p>Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.</p> <p>Знакомиться с профессией дизайнер</p>
Гигиена жилища	<p>Выполнять генеральную уборку кабинета технологии.</p> <p>Находить и представлять информацию о натуральных веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства.</p> <p>Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине.</p> <p>Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений</p>
Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.</p> <p>Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов.</p> <p>Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи</p>
Творческий проект «Оформление интерьера жилого дома»	<p>Выполнять проект по разделу «Оформление интерьера».</p> <p>Оформлять пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад для защиты творческого проекта</p>
Защита проекта «Оформление интерьера жилого дома»	<p>Защищать творческий проект.</p> <p>Проводить анализ и определять эффективность своей деятельности</p>

<p>Блюда из молока и кисломолочных продуктов</p>	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных 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 и блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о молочных бактериях, национальных молочных продуктах региона проживания</p>
<p>Изделия из жидкого теста</p>	<p>Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Готовить изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий</p>
<p>Виды теста и выпечки</p>	<p>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. Выбирать и готовить изделия из различных видов теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию: о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной технологии приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста</p>

Сладости, десерты, напитки	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки.</p> <p>Дегустировать и определять качество приготовленных блюд.</p> <p>Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий.</p> <p>Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления</p>
Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола.</p> <p>Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.</p> <p>Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера</p>
Творческий проект «Приготовление сладкого стола»	<p>Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Составлять меню сладкого стола. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола.</p> <p>Оформлять пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад для защиты творческого проекта</p>
Защита проекта «Приготовление сладкого стола»	<p>Защищать творческий проект.</p> <p>Проводить анализ и определять эффективность своей деятельности</p>
Текстильные материалы и их свойства	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения.</p> <p>Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей.</p> <p>Определять сырьевой состав тканей.</p> <p>Находить и представлять информацию о шелкоткачестве.</p> <p>Оформлять результаты исследований</p>
Конструирование швейных изделий	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж юбки.</p> <p>Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды</p>

<p>Моделирование швейных изделий</p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию об интернет-выкройках</p>
<p>Раскрой швейного изделия</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия</p>
<p>Технология дублирования деталей</p>	<p>Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы с ножницами, булавками, утюгом</p>
<p>Швейные ручные работы</p>	<p>Выполнять правила безопасной работы с ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками</p>
<p>Виды машинных операций</p>	<p>Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом</p>
<p>Технология изготовления швейных изделий</p>	<p>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 представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>
<p>Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»</p>	<p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта</p>
<p>Защита творческого проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»</p>	<p>Защищать творческий проект. Проводить анализ и определять эффективность своей деятельности</p>

Ручная роспись тканей	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батика
Основные стежки и швы на их основе	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Находить и представлять информацию о лицевом шитье в период Древней Руси
Вышивка швом «крест»	Выполнять образцы вышивки швом «крест». Создавать схемы для вышивки в технике «крест» с помощью компьютера
Вышивка гладью	Выполнять образцы вышивки атласной и штриховой гладью, швами французский узелок и рококо. Выполнять эскизы для вышивки ручными стежками
Вышивка атласными лентами	Выполнять образцы вышивки атласными лентами. Находить и представлять информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом. Знакомиться с профессией вышивальщица
Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Оформлять пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта
Защита проекта по разделу «Художественные ремесла»	Защищать творческий проект. Проводить анализ и определять эффективность своей деятельности в 7 классе

III. ОПИСАНИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

1. Расчет количественных показателей материально-технического обеспечения

Количество единиц учебного оборудования для мастерских по обработке металла, древесины, ткани и пищевых продуктов рассчитывалось из условия деления класса из 30 учащихся на две равные группы по 15 человек.

Для отражения количественных показателей в требованиях используется следующая система символических обозначений:

- К— для каждого ученика (15 ученических комплектов на мастерскую плюс один комплект для учителя).
- М — для мастерской (оборудование для демонстраций или использования учителем при подготовке к занятиям, редко используемое оборудование).
- Ф — для фронтальной работы (8 комплектов на мастерскую, но не менее 1 экземпляра на двух учеников).
- П— комплект или оборудование, необходимое для практической работы в группах, насчитывающих несколько учащихся (4–5 человек).
- Д — демонстрационный материал не менее одного на класс.

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Необходимое количество		Примечания
		Технологии ведения дома	Имеется в наличии по факту («+»)	
1. Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)				
	Стандарт основного общего образования по технологии	М	+	Стандарт по технологии, примерные программы, рабочие программы входят в состав обязательного программно-методического обеспечения мастерских технологии
	Примерная программа основного общего образования по технологии	М	+	
	Рабочие программы по направлениям технологии	М	+	
	Учебники по технологии для 5, 6, 7 класса <ul style="list-style-type: none"> • Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Сеница Н.В., Симоненко В.Д. — Москва: Издательский центр «Вентана-Граф», 2015. • Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Сеница Н.В., Симоненко В.Д. — Москва: Издательский центр «Вентана-Граф», 2014. • Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Сеница Н.В., Симоненко В.Д. — Москва: Издательский центр «Вентана-Граф», 2016. 	К	+	При комплектации библиотечного фонда полными комплектами учебников целесообразно включить в состав книгопечатной продукции, имеющейся в кабинете технологии, и по несколько экземпляров учебников из других УМК по основным разделам предмета технологии. Эти учебники могут быть использованы учащимися для выполнения практических работ, а также учителем как часть методического обеспечения кабинета

	Рабочие тетради для 5, 6, 7 класса	К	+	
	Другие дидактические материалы по всем разделам каждого направления технологической подготовки учащихся	М	+	Сборники учебных проектов, познавательных и развивающих заданий, а также контрольно-измерительные материалы по отдельным разделам и темам
	Научно-популярная и техническая литература по темам учебной программы	Д		Научно-популярные и технические периодические издания и литература, необходимая для подготовки творческих работ и проектов должны содержаться в кабинетах технологии и в фондах школьной библиотеки
	Нормативные материалы (ГОСТы, ОСТы, ЕТКС и т.д.) по разделам технологической подготовки	М		2 экземпляра на мастерскую
	Справочные пособия по разделам и темам программы	М		2 экземпляра на мастерскую
	Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков)	М	+	
	Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских	М		
2. Печатные пособия				
	Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки	М	+	При выделении основных тем раздела следует ориентироваться на примерные программы по направлениям технологической подготовки
	Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся	М	+	Технологические карты, схемы, альбомы и другие материалы для индивидуального, лабораторно-группового или бригадного использования учащимся
	Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся	К, П	+	
	Раздаточные контрольные задания	К	+	Комплекты портретов для различных разделов направлений технологической подготовки
3. Информационно-коммуникационные средства				
	Мультимедийные	М		Мультимедийные материалы должны быть

	моделирующие и обучающие программы, электронные учебники по основным разделам технологии			доступны на каждом рабочем месте, оборудованном компьютером
	Электронные библиотеки и базы данных по основным разделам технологии	М	+	Электронные базы данных и Интернет-ресурсы должны обеспечивать получение дополнительной информации, необходимой для творческой деятельности учащихся и расширения их кругозора
	Интернет-ресурсы по основным разделам технологии.	М	+	
4.Экранно-звуковые пособия				
	Видеофильмы по основным разделам и темам программы	М		
	Видеофильмы по современным направлениям развития технологий, материального производства и сферы услуг	М		
	Таблицы-фолии и транспаранты-фолии по основным темам разделов программы	М		Могут использоваться специальные подборки иллюстративного материала, учитывающие особенности авторских программ
	Комплекты диапозитивов (слайдов) по различным темам и разделам программы	М		
5.Технические средства обучения				
	Экспозиционный экран на штативе или навесной	М	+	
	Видеомагнитофон (видеоплейер)	М		
	Телевизор с универсальной подставкой	М		
	Цифровой фотоаппарат	М		Для подготовки дидактического материала к уроку, использования для внеклассной работы
	Мультимедийный компьютер	М	+	Тех. требования: графическая операционная система, привод для чтения-записи компакт дисков, аудио-видео входы/выходы, возможность выхода в Интернет. С пакетами прикладных программ (текстовых, табличных, графических и презентационных)
	Сканер	М		
	Принтер	М		
	Копировальный аппарат	М		Возможно использование одного экземпляра оборудования для обслуживания нескольких мастерских и

				кабинетов технологии
	Мультимедийный проектор	М	+	
	Плоттер	М		
	Графопроектор (Оверхед-проектор)	М		
	Диaproектор	М		
	Средства телекоммуникации	М		
6. Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование				
	Аптечка	М	+	Содержание аптечки обновляется ежегодно
	Халаты	К		Должны выдаваться учащимся во всех мастерских при проведении практических работ
	Очки защитные	К		Должны выдаваться учащимся при проведении работ, требующих защиты глаз
Направление « Технологии ведения дома »				
	Комплект инструментов для санитарно-технических работ	П	+	
	Комплект инструментов для ремонтно-отделочных работ	П		
	Комплект вспомогательного оборудования для ремонтно-отделочных работ	П		
	Сантехнические установочные изделия	Ф		
	Комплект бытовых приборов и оборудования для ухода за жилищем, одеждой и обувью	М		Подбор приборов и оборудования должен отражать передовые технологии
Раздел « Создание изделий из текстильных материалов »				
	Станок ткацкий учебный	М		
	Манекен 44 размера (учебный, раздвижной)	М	+	
	Стол рабочий универсальный	К	+	
	Машина швейная бытовая универсальная	К	+	
	Оверлог	М	+	Два экземпляра на мастерскую
	Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки	М	+	Два комплекта на мастерскую
	Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ	К	+	
	Комплект инструментов и приспособлений для	К	+	

	вышивания			
	Комплект для вязания крючком	К	+	
	Комплект для вязания на спицах	К	+	
	Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования	П		
	Набор приспособлений для раскроя косых беек	М		Пять экземпляров на мастерскую
	Набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской	К	+	
	Шаблоны стилизованной фигуры	П		
	Набор измерительных инструментов для работы с тканями	К	+	
<i>Раздел « Кулинария »</i>				
	Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой	М	+	
	Фильтр для воды	М	+	Четыре экземпляра на мастерскую
	Холодильник	М	+	
	Печь СВЧ	М	+	
	Весы настольные	М		Два экземпляра на мастерскую
	Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды)	П	+	
	Электроплиты	П	+	
	Набор кухонного электрооборудования	П	+	
	Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов	П	+	
	Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов	П	+	
	Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов	П	+	
	Набор инструментов для разделки рыбы	П	+	
	Набор инструментов для разделки мяса	П	+	
	Мясорубка (электромясорубка)	П		

	Набор инструментов и приспособлений для разделки теста	П	+	
	Комплект разделочных досок	П	+	
	Набор мисок эмалированных	П	+	
	Набор столовой посуды из нержавеющей стали	К	+	
	Сервиз столовый	М	+	Два сервиза на 6 персон на мастерскую
	Сервиз чайный	М	+	Два сервиза на 6 персон на мастерскую
	Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола	М	+	Два экземпляра на мастерскую
7. Специализированная учебная мебель				
	Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления плакатов и таблиц	М	+	
	Компьютерный стол	М	+	
	Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей	М	+	Количество определяется потребностью конкретной мастерской и зависит от ее площади и типов (вместимости) средств хранения инструментов и оборудования
	Ящики для хранения таблиц и плакатов	М	+	
	Укладки для аудиовизуальных средств (слайдов, кассет и др.)	М		
	Штатив для плакатов и таблиц	М		
	Специализированное место учителя	М	+	Предназначено для демонстрации инструментов, оборудования, объектов труда и приемов работы
	Ученические лабораторные столы 2-х местные с комплектом стульев	Ф	+	Количество мастерских, кабинетов и классов для изучения технологии в школе определяется количеством реализуемых направлений технологической подготовки

IV. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Творческая проектная деятельность»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Художественные ремёсла»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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