

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №10»**

**Приложение к основной образовательной
программе ООО МАOU СОШ №10
(утверждена приказом № 236 от 28.08.2014)**

**Рабочая программа по
технологии (Технология ведения
дома)
5-8 класс (ФГОС ООО)**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа разработана на основе

1. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (5-9 кл.) (Приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. № 1897)
2. Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию, протокол заседания от 8 апреля 2015 г. № 1/15);
3. Примерной программы по технологии
4. Основной образовательной программы МАОУ СОШ № 10 г. Кандалакши

Рабочая программа реализуется с помощью УМК по редакции А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца.

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

Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

Данная программа направлена на развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда, формированию технологической культуры и основ проектного мышления у школьников, расширению их политехнического кругозора, ознакомлению с общими вопросами экологии, экономики, культуры общения, эстетики дизайна, различными видами прикладного творчества, способствующими гражданскому, нравственному и интеллектуальному становлению личности.

Программа предусматривает реализацию компетентностного, личностно-ориентированного, деятельностного подхода к обучению.

Система уроков сориентирована не столько на передачу «готовых знаний», сколько на формирование активной личности, мотивированной к самообразованию, обладающей достаточными навыками и психологическими установками к самостоятельному поиску, отбору, анализу и использованию информации. В программе определены система уроков и педагогические средства, обозначены виды деятельности учащихся, спрогнозирован результат и уровень усвоения компетенций, продуманы формы контроля.

Программой предусмотрено 70% учебного времени на практические работы. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические работы, выполнение проектов. Календарно-тематический план предусматривает разные варианты дидактико-технологического обеспечения учебного процесса: тематические плакаты по всем разделам, опорные сигналы, инструкционные и технологические карты, лекала, карточки-задания в количестве 15 экземпляров. В качестве эффективного средства проверки результатов обучения используются тесты по основным разделам программы. Для информационно-компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование программно-педагогических средств, реализуемых с помощью компьютера: слайд-лекции, мультимедийные презентации.

В программе содержится перечень постепенно усложняющихся объектов труда, изготавливаемых изделий. Они являются разнообразными, вариативными по конструкции: простые и сложные с учетом индивидуальных способностей учащихся.

Более глубокому усвоению содержания программы способствуют конкурсы и выставки творческих работ учащихся, участие в городских и школьных олимпиадах по «Технологии».

В целях воспитания в программу заложено применение на уроках коллективных форм организации труда, обеспечивающих взаимопомощь, взаимоконтроль, обсуждение результатов работы.

Подбор конкретных модулей, их содержание определены в соответствии с региональными и школьными стандартами. Соотношение объемов времени на изучение выбранных технологий определено в соответствии с имеющимися условиями школы.

Основой для руководства проектной деятельностью для учителя является «Положение об ученическом проекте», утвержденного директором школы. В тематике проектной деятельности учтены вопросы экономики, современного дизайна, моды, что позволяет привлекать знания обучающихся из разных областей с целью развития их творческого мышления, умения интегрировать знания.

В программу включены следующие модули из образовательной области «Технология»:

1. Кулинария
2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.
3. Технология ведения дома.
4. Художественные ремесла.
5. Творческие проектные работы.

Учебный материал по электротехнике не выделяется в программе в качестве самостоятельного раздела: его изучение осуществляется путем интегрирования с содержанием основных (базовых) разделов по видам обработки материалов.

Содержание разделов и тем, объем времени соответствуют Примерной программе по предмету «Технология» федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома», «Сельскохозяйственные технологии».

Данная рабочая программа составлена по направлению «Технологии ведения дома» в соответствии с образовательными потребностями и интересами учащихся. Содержание разделов и тем, объем времени соответствуют примерной программе по технологии. Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих и проектных работ. При этом внимание учащихся акцентируется на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительской стоимости).

Основным дидактическим средством обучения технологии в 5 классе является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ направлены на освоение различных технологий. При этом учитывается посильность объектов труд для школьников, а также его общественная или личная ценность.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с математикой при построении чертежей швейных изделий и проведении расчетных операций, с изобразительным искусством при создании эскизов моделей одежды, с историей при освоении технологий традиционных промыслов.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

Учебный план МАОУ СОШ №10 на этапе основного общего образования включает 241 учебный час для обязательного изучения предмета «Технология». В 5-7 классах по 2 часа в неделю, в 8 классе 1 час в неделю.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета Технология

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

Личностными результатами освоения учащимися курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Метапредметными результатами являются:

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию материальных изделий;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами являются:

В познавательной сфере:

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- подбор и применение инструментов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 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;
- расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

-публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

-развитие моторики и координации движения рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

-достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

-сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Содержание учебного предмета 5 класс

Художественные ремесла. 8 часов. Основные теоретические сведения: 2 часа. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Инструменты и приспособления. Безопасные приемы работы.

Практические работы: 6 часов. Выполнение простейших вышивальных швов и аппликации.

Объекты труда: салфетка, подушечка – игольница.

Дидактические средства обучения: учебник технологии, рабочая тетрадь, компьютер, образцы вышивки.

Контроль формирования умений: оценка практической работы осуществляется по критериям, определенным во время вводного инструктажа. Сначала свою работу оценивает сам ученик, затем учитель разбирает с учащимися достоинства и недостатки работы и соглашается или не соглашается с оценкой.

Кулинария. 14 часов.

Основные теоретические сведения: 1 час. Безопасные приемы работы. Санитария и гигиена. Санитарные требования к помещению. Правила обработки пищевых продуктов. Общие сведения о процессе пищеварения и питательных веществах и витаминах.

Уборка помещения, применение моющих и чистящих средств.

Технология приготовления пищи. Основные теоретические сведения: 1 час. Виды бутербродов, способы приготовления. Сроки хранения. Кулинарное использование яиц. Способы приготовления блюд из сырых и вареных овощей и фруктов. Блюда из круп и макаронных изделий. Сервировка стола, правила поведения за столом.

Практические работы: 12 часов. Приготовление бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. Салаты из овощей и фруктов. Различные виды каш и запеканок. Сервировка стола к завтраку.

Объекты труда: горячие бутерброды, яичница (омлет), картофель «фри», гречневая каша, макаронник, фруктовый салат, чай, кофе, компот.

Дидактические средства обучения: учебник технологии, рабочая тетрадь, компьютер, наглядные пособия.

Контроль формирования знаний и умений: контроль формирования знаний будет осуществляться с помощью тестирования (**контрольная работа**). Контроль умений осуществляется по установленным критериям. Выставляется общая оценка бригаде и оценка за практическую работу, выполненную каждым учащимся в соответствии с его «профессией» на уроке.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 22 часа.

Элементы материаловедения. 4 часа.

Основные теоретические сведения: 2 часа. Натуральные растительные волокна. (лен, хлопок). Процесс изготовления тканей. Ассортимент. Виды переплетений.

Практические работы: 2 часа. Определение направления нити основы и утка в ткани, лицевой и изнаночной стороны. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Объекты труда: выполнение образца полотняного переплетения.

Дидактические средства обучения: учебник технологии, рабочая тетрадь, компьютер, макеты ткацких переплетений, коллекция тканей с демонстрацией лицевой и изнаночной сторон.

Контроль формирования знаний и умений: проверка знаний осуществляется с помощью теста в рабочей тетради по теме «Текстильные волокна». Оценка за умения выставляется на основе анализа выполнения практической работы.

Элементы машиноведения. 4 часа.

Основные теоретические сведения: 1 час. Виды швейных машин. История создания. Устройство бытовой швейной машины с различными видами приводов. Безопасные приемы работы.

Практические работы: 3 часа. Подготовка швейной машины к работе: намотка нитки на шпульку, заправка верхней и нижней нитей, регулировка длины стежка. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Объекты труда: бытовая швейная машина, образцы машинных швов.

Дидактические средства обучения: учебник технологии, рабочая тетрадь, компьютер, бытовая швейная машина с электроприводом, образцы швов, выполненных вручную и на швейной машине.

Контроль формирования знаний и умений: Проверка знаний по изученному материалу проводится с помощью теста «Швейная машина» в рабочей тетради. Оценка умений осуществляется путем проверки сданных учителю вкладышей к рабочим тетрадям с прикрепленными к ним образцами.

Конструирование и моделирование швейных изделий. 4 часа.

Основные теоретические сведения: 1 час. Виды и назначение рабочей одежды. Правила построения чертежей. Понятия о масштабе, эскизе, цвете, форме, симметрии и ассиметрии.

Практические работы: 3 часа. Снятие мерок и запись результатов. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою, раскрой фартука.

Объекты труда: чертеж, выкройка, виды отделки.

Дидактические средства обучения: учебник технологии, рабочая тетрадь, компьютер, миллиметровка для выполнения чертежа, чертежные инструменты и приспособления, эскизы моделей, цветная бумага для моделирования, трафареты.

Контроль формирования знаний и умений: проверка знаний осуществляется с помощью теста в рабочей тетради по теме «Изготовление выкроек». Анализ выполнения практической работы и ее оценка выполняются согласно предложенным во время инструктажа критериям.

Технология изготовления швейных изделий. 10 часов.

Основные теоретические сведения: Способы рациональной раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Основные правила раскроя. Влажно-тепловая обработка изделия и ее назначение.

Практические работы: 10 часов. Раскрой фартука. Пооперационная обработка деталей и узлов фартука. Отделка изделия и влажно-тепловая обработка. Контроль и оценка качества готового изделия.

Объекты труда: образцы швов, фартук, косынка.

Дидактические средства обучения: учебник технологии, рабочая тетрадь, инструменты и приспособления для швейных работ, швейные нитки, демонстрационные образцы поузловой обработки, утюжилная доска, утюг.

Контроль формирования знаний и умений: учащиеся сами дают оценку своей практической работе в соответствии с намеченными ранее критериями, после чего согласуют ее с учителем.

Оформление интерьера. 2 часа.

Основные теоретические сведения: 1 час. История и понятие интерьера. Рациональное размещение оборудования на кухне и уход за ним. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Практические работы: 1 час. Изготовление макета «Планировка кухни».

Дидактические средства обучения: учебник технологии, рабочая тетрадь, компьютер, иллюстрационный материал -кухонные интерьеры.

Контроль формирования знаний и умений: Проверяется правильность и аккуратность выполнения четырех заданий в рабочих тетрадях по темам «Интерьер жилого помещения. Кухня» и «Уход за кухней».

Электротехника. 2 часа. Современная техника на кухне. Основные теоретические сведения. 1 час. Общие сведения о видах, принципах действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборах: холодильника, СВЧ, миксера, пароварки. Практические работы. 1 час. Изучение правил эксплуатации и безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами.

Творческие проектные работы. 22 часа.

Основные теоретические сведения: 4 часа. Требования к оформлению описания проектной работы. Выбор темы и объекта труда. Алгоритм выполнения проекта.

Практические работы: 18 часов. Выполнение творческого проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»-2 часа. Выполнение творческого проекта «Наряд для завтрака»- 7 часов. Выполнение творческого проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»- 7 часов. Публичная защита проекта -2 часа.

Оценка результатов проектной деятельности учащихся

Оценка работы учащихся осуществляется по трем направлениям:

1.проектирование, 2.приобретение навыков, 3.понимание осуществляемой деятельности.

1.Проектирование:

- использование эскизов и анализ полученной информации
- предложение критериев оценки с точки зрения эстетики, стоимости
- оценка идей и предложение альтернативных решений.

2.Приобретение навыков:

- подбор материалов, инструментов и оборудования, необходимых для выполнения проекта
- оценка собственной производительности
- оценка изделия и сопоставление критериев оценки.

3.Понимание:

- углубление понятий о качестве проектирования и изготовления, критерии оценки

-овладение знаниями, которые помогут сохранить здоровье и обеспечат безопасность, включая вопросы ответственности и контроля безопасности.

6 класс

Кулинария. 14 часов. Санитарно-гигиенические требования при кулинарных работах. Физиология питания.

Основные теоретические сведения. 1 час. Роль минеральных веществ в физиологии и жизнедеятельности организма человека.

Практические работы. 1 час. Работа с таблицами по составу и количеству минеральных веществ в различных продуктах.

Технология приготовления пищи. 12 часов.

Основные теоретические сведения. 4 часа. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Пищевая ценность и значение в питании человека. Ассортимент макаронных изделий, использование в кулинарии. Блюда из рыбы и морепродуктов. Первичная и тепловая обработка. Гарниры. Требования к качеству готовых блюд.

Практические работы. 8 часов.

Объекты труда: молочный суп, каша на молоке, сырники. Котлеты из самостоятельно приготовленного рыбного фарша, суп с рыбными фрикадельками, салат из крабовых палочек.

Заготовка продуктов 2 часа. Первичная обработка овощей, подготовка тары, определение количества соли и специй. Засолка огурцов, квашение капусты. Контрольная работа по кулинарии.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 38 часов.

Рукоделие. Художественные ремесла. 10 часов.

Лоскутное шитье. 5 часов.

Основные теоретические сведения. 1 час. Краткая история создания изделий в технике лоскутного шитья. Понятие о композиции, орнаменте. Использование в декоративном украшении жилища.

Практические работы. 4 часа. Создание эскиза, создание изделия в технике лоскутного шитья с применением прокладочных материалов.

Объекты труда: прихватки в разной технике лоскутного шитья.

Вязание на спицах. 5 часов.

Основные теоретические сведения. 1 час. История. Инструменты и приспособления. Условные обозначения, чтение схем. Понятие о раппорте. Безопасность труда.

Практические работы. 4 часа. Подбор спиц и ниток по толщине. Вывязывание образцов. Изготовление вязаного изделия.

Объекты труда: шарф с узором по выбору. Контр. Работа.

Элементы материаловедения. 2 часа.

Основные теоретические сведения. 1 час. Натуральные волокна животного происхождения, их свойства, сравнительные характеристики. Шерсть, шелк.

Практические работы. 1 час. Лабораторная работа по определению и распознаванию свойств шелка и шерсти.

Элементы машиноведения. 4 часа.

Основные теоретические сведения. 1 час. Устройство бытовой швейной машины с электроприводом. Неполадки в работе швейной машины и способы их устранения. Безопасность труда.

Практические работы. 3 часа. Уход за швейной машиной, чистка, смазка. Устранение простейших неполадок.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий. 6 часов.

Основные теоретические сведения. 2 часа. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к женской одежде. Виды юбок по покрою и назначению.

Практические работы. 4 часа. Снятие мерок, построение чертежа, моделирование юбки. Подготовка выкройки к раскрою.

Объекты труда: чертеж, выкройка юбки согласно выбранной модели.

Технология изготовления швейных изделий. 16 часов.

Основные теоретические сведения. 2 часа. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку, полоску. Правила раскроя (повторение).

Практические работы. 14 часов. Раскрой юбки, пооперационная обработка деталей и узлов изделия.

Объекты труда: юбка прямая или коническая по выбору.

Технология ведения дома. 4 часа.

Основные теоретические сведения. 1 час. Современные средства ухода за бельевыми изделиями и обувью.

Практические работы. 3 часа. Мелкий ремонт одежды.

Объекты труда: замена молнии, наложение заплат ручным и машинным способами, пришивание фурнитуры.

Электротехнические работы. 2 часа. Правила работы с электроприборами. Замена лампочек.

Творческие проектные работы. 12 часов.

Требования к оформлению проектной работы – 1 час.

Изготовление сувениров в технике лоскутного шитья или вязания на спицах (по выбору) –10часов.

Защита проекта – 1 час.

7 класс.

Кулинария. 14 часов.

Физиология питания. 2 часа.

Основные теоретические сведения. 1 час.

Безопасность труда и санитарно-гигиенические требования при кулинарных работах.

Понятие о пищевых инфекциях, первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы. 1 час.

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом, определение срока годности по маркировке.

Технология приготовления пищи. 12 часов.

Приготовление блюд из овощей. 3 часа.

Основные теоретические сведения. 1 час.

Значение овощей в питании человека, первичная и тепловая обработка.

Практические работы. 2 часа.

Приготовление блюд из овощей.

Объекты труда: винегрет, овощная солянка.

Приготовление изделий из песочного, бисквитного и слоеного теста. 4 часа.
Основные теоретические сведения. 1 час.
Виды теста, рецептура и технология приготовления. Виды начинок и украшений для изделий из теста.
Практические работы. 3 часа.
Выпечка и оформление изделий из теста.
Объекты труда: песочное печенье, бисквитный торт, пирожное (по выбору).

Сладкие блюда и десерт. 3 часа.
Основные теоретические сведения. 1 час.
Сахар, его роль в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде.
Практические работы. 2 часа.
Приготовление сладких блюд.
Объекты труда: пудинг, желе, компот (по выбору).

Заготовка продуктов 2 часа.
Основные теоретические сведения. 1 час.
Значение количества сахара и сахарного сиропа для сохранности и качества варенья.
Условия и сроки хранения. Хранение кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации.
Практические работы. 1 час.
Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой, определение количества сахара.

Объекты труда: варенье из яблок, смородины, черники, брусники (по выбору).

Контрольная работа по кулинарии.
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 38 часов.
Рукоделие. Художественные ремесла. 10 часов.
Вышивка «мережка». 5 часов.
Основные теоретические сведения. 1 час.
Краткие сведения из истории данного вида вышивки, характерные особенности. Место в современной моде.
Практические работы. 4 часа.
Выполнение образцов различных видов «мережки», вышивка на изделии.
Объекты труда: набор салфеток.

Вязание крючком. 5 часов.
Основные теоретические сведения. 1 час.
Краткая история вязания. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком, раппорт узора и его запись, инструменты и приспособления.
Практические работы. 4 часа.
Подготовка материалов к работе, выбор крючка и ниток, выполнение различных петель, изготовление образцов.
Объекты труда: образцы вязания, вязаная прихватка.
Контрольная работа по рукоделию.

Элементы материаловедения. 2 часа.
Основные теоретические сведения. 1 час.
Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Уход за изделиями из искусственных волокон.
Практические работы. 1 час.
Лабораторная работа по изучению свойств тканей из искусственных волокон.

Элементы машиноведения. 4 часа.

Основные теоретические сведения. 1 час

Виды соединений деталей и узлов швейной машины. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

Практические работы. 3 часа.

Обработка срезов зигзагообразной строчкой, ее применение для художественного оформления изделий.

Контрольная работа по машиноведению.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. 6 часов.

Основные теоретические сведения. 2 часа.

Виды женского легкого платья. Особенности моделирования плечевых изделий, зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы. 4 часа.

Снятие мерок и запись результатов. Построение чертежа изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Объекты труда: чертеж плечевого изделия, выкройка.

Технология изготовления плечевого изделия. 16 часов.

Основные теоретические сведения. 2 часа.

Способы пооперационной обработки плечевого изделия: обработка горловины и проймы, обработка боковых и плечевых срезов и низа изделия.

Практические работы. 14 часов.

Раскрой плечевого изделия, обработка деталей кроя. Сметывание изделия, подготовка к первой примерке. Выявление и исправление дефектов. Пооперационная обработка деталей и узлов машинным способом. Выполнение отделочных работ, влажно-тепловая обработка, контроль и оценка качества готового изделия.

Объекты труда: ночная сорочка, халат, блуза (по выбору).

Контрольная работа по теме «Ночная сорочка».

Технология ведения дома. 4 часа.

Основные теоретические сведения. 1 час.

Понятие об экологии жилища. Требования к интерьеру, роль освещения в интерьере. Использование в интерьере комнатных растений, уход за ними. Украшение интерьера изделиями собственного изготовления.

Практические работы. 3 часа.

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, изготовление панно для украшения интерьера.

Электротехнические работы. 2 часа.

Основные теоретические сведения. 1 час.

Электроосветительные приборы, пути экономии электрической энергии.

Практические работы. 1 час.

Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению, замена гальванических элементов питания.

Творческие проектные работы. 12 часов.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Защита творческого проекта.

Содержание учебного предмета

8 класс

Технология домашнего хозяйства. 4 часа.

Экология жилища. 2 часа. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городских (дачных) домах. Правила их эксплуатации, Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Водоснабжение и канализация в доме. 2 часа. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счетчика расхода воды. Способы определения стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

Электротехника 12 часов.

Бытовые электроприборы. 6 часов.

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая плита на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Пути экономии электрической энергии в быту. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов. Электронные приборы: телевизоры, музыкальные центры, компьютеры, часы. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Электромонтажные и сборочные технологии. 4 часа.

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Правила безопасной работы.

Электротехнические устройства с элементами автоматики. 2 часа.

Схема квартирной электропроводки. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Принцип работы бытового электроустройства с элементами автоматики. Влияние электронных приборов на здоровье человека.

Семейная экономика. 6 часов.

Бюджет семьи. 6 часов. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Современное производство и профессиональное самоопределение. 4 часа.

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

5 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Характеристика основных видов деятельности.
1-2	Художественные ремесла.	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	Изучать различные виды техники лоскутного шитья, вышивки. Составлять орнаменты на компьютере.
3-8	Художественные ремесла.	Технология соединения деталей в лоскутном шитье и простейшие вышивальные швы.	Подбирать цветовую гамму. Рационально использовать отходы.
9-10	Кулинария	Санитария и гигиена. Правила безопасной работы.	Овладевать навыками личной гигиены, осваивать приемы безопасной работы с колющими и режущими инструментами.
11-12	Кулинария	Физиология питания. Общие сведения о питательных веществах, понятие о процессе пищеварения.	Изучать основы физиологии питания человека. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни человека.
13-14	Кулинария	Бутерброды и горячие напитки. Правила приготовления.	Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Определять вкусовые качества продуктов.
15-16	Кулинария	Составление меню на завтрак. Сервировка стола. Правила поведения.	Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать посуду, составлять меню.
17-18	Кулинария	Блюда из яиц, Способы определения свежести, технология приготовления.	Изучать способы определения свежести яиц. Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам.
19-20	Электротехника	Бытовые электроприборы на кухне.	Изучать правила эксплуатации холодильника, СВЧ, миксера.
21-22	Кулинария	Технология приготовления блюд из сырых и вареных овощей.	Выполнять различные способы нарезки овощей. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки.
23-24	Кулинария	Технология приготовления блюд из круп.	Выполнять механическую кулинарную обработку круп. Готовить различные каши. Определять консистенцию блюда.
25-26	Создание изделий из текстильных материалов Материаловедение	Свойства текстильных материалов.	Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Находить информацию о новых свойствах

			современных тканей.
27-28	Создание изделий из текстильных материалов Материаловедение	Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон.	Распознавать виды тканей. Проводить сравнительный анализ прочности окраски тканей. Оформлять результаты исследований.
29-30	Создание изделий из текстильных материалов Машиноведение	Классификация машин швейного производства.	Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Овладевать безопасными приемами труда.
31-32	Создание изделий из текстильных материалов Машиноведение	Выполнение машинных строчек на ткани. Уход за швейной машиной, устранение неполадок.	Регулировать качество строчки для различных видов ткани. Анализировать причины возникновения дефектов и находить способы их устранения.
33-34	Создание изделий из текстильных материалов	Конструирование швейных изделий. Виды и назначение рабочей одежды.	Анализировать особенности фигуры человека. Снимать мерки и записывать результаты измерений.
35-36	Создание изделий из текстильных материалов	Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.	Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину.
37-38	Создание изделий из текстильных материалов	Моделирование швейных изделий. Понятие об эскизе, форме, цвете.	Разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды. Подбирать цветовую гамму и отделку.
39-40	Создание изделий из текстильных материалов.	Подготовка ткани к раскрою. Основные правила раскроя. Раскрой.	Определять способ подготовки ткани к раскрою. Отрабатывать точность движений и глазомер.
41-42	Технология изготовления рабочей одежды.	Подготовка ткани к раскрою. Основные правила раскроя. Раскрой. Перенос контурных линий.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер.
43-44	Технология изготовления рабочей одежды	Обработка деталей кроя.	Читать технологическую документацию. Выполнять поузловую обработку.
45-46	Технология изготовления рабочей одежды	Обработка нижней части фартука, карманов и пояса.	Планировать время и последовательность выполнения технологических операций.
47-48	Технология изготовления рабочей одежды	Сборка фартука. Влажно-тепловая обработка.	Выбирать режим влажно-тепловой обработки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
49-50	Технология домашнего хозяйства	Интерьер кухни, столовой.	Выполнять эскиз художественного оформления интерьера.
51-52	Технология	Алгоритм выполнения	Находить необходимую

	творческой деятельности. Проектные работы.	проектной работы.	информацию для решения проблемы. Обосновывать выбор лучшего варианта.
53-54	Технология творческой деятельности.	Творческий проект «Приготовление завтрака для всей семьи».	Разрабатывать меню завтрака. Приготовить завтрак из блюд, которые научились готовить на уроках кулинарии.
55-56	Технология творческой деятельности.	Творческий проект «Наряд для воскресного завтрака».	Научиться исследовать проблему. Разработать возможные варианты одежды в эскизах.
57-58	Технология творческой деятельности.	Творческий проект «Наряд для воскресного завтрака».	Закрепить навыки изготовления выкройки. Раскроить изделие самостоятельно.
59-60	Технология творческой деятельности.	Творческий проект «Наряд для воскресного завтрака».	Технологически правильно сшить изделие. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
61-62	Технология творческой деятельности.	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни».	Выполнять эскиз в различной технике лоскутного шитья. Уметь отобрать оптимальный объект труда.
63-64	Технология творческой деятельности.	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни».	Уметь самостоятельно подбирать ткань. Обосновывать выбор лучшего варианта.
65-66	Технология творческой деятельности.	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни».	Закрепить навыки самостоятельного кроя. Подобрать прокладочные и отделочные материалы.
67-68	Технология творческой деятельности.	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни».	Закрепить навыки работы на швейной машине. Самостоятельно изготовить изделие для кухни в лоскутной технике.
69-70	Технология творческой деятельности.	Заключительный этап. Оценка проделанной работы. Защита проекта.	Оценивать выполненную работу. Аргументировано защищать свой выбор.

6 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Характеристика основных видов деятельности
1-2	Вводный.	Первичный инструктаж на рабочем месте.	Овладевать навыками личной гигиены, осваивать приемы безопасности труда.
3-4	Кулинария.	Физиология питания. Минеральные вещества и их значение для здоровья человека.	Изучать основы физиологии питания человека. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни человека.
5-6	Кулинария.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов	Определять свежесть рыбы. Определять срок годности

		моря.	рыбных консервов.
7-8	Кулинария.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Тепловая обработка.	Выполнять механическую и тепловую обработку рыбы. Определять качество рыбных блюд. Находить и представлять информацию о рыбных блюдах.
9-10	Кулинария.	Пищевая ценность мяса. Блюда из мяса и мясных субпродуктов.	Определять качество мяса органолептическими методами. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.
11-12	Кулинария.	Блюда из домашней птицы.	Определять качество домашней птицы. Подбирать инструменты для кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Готовить блюда из птицы.
13-14	Кулинария.	Заправочные супы.	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать режим работы нагревательных приборов.
15-16	Кулинария.	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов. Выполнять сервировку, овладевая навыками эстетического оформления стола.
17-18	Создание изделий из текстильных материалов.	Свойства текстильных материалов.	Составлять коллекции тканей из натуральных и химических волокон. Исследовать их свойства. Находить информацию о современных материалах. Оформлять результаты исследований.
19-20	Создание изделий из текстильных материалов.	Конструирование швейных изделий.	Определять размеры фигуры человека. Снимать мерки, записывать результаты измерений.
21-22	Создание изделий из текстильных материалов.	Конструирование швейных изделий.	Строить чертеж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.
23-24	Создание изделий из текстильных материалов.	Моделирование швейных изделий.	Выполнять эскиз проектного изделия. Моделировать проектное изделие. Изготавливать

			выкройку и готовить ее к раскрою.
25-26	Создание изделий из текстильных материалов.	Швейная машина.	Изучать устройство машинной иглы, выполнять ее замену. Определять вид дефекта строчки. Подготавливать машину к работе.
27-28	Создание изделий из текстильных материалов.	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Выполнять экономную раскладку выкройки на ткани. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.
29-30	Создание изделий из текстильных материалов.	Технология изготовления швейных изделий. Основные операции при ручных работах.	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя, приметывание, выметывание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.
31-32	Создание изделий из текстильных материалов.	Технология изготовления швейных изделий. Примерка, устранение дефектов.	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку. Устранять дефекты.
33-34	Создание изделий из текстильных материалов.	Технология изготовления швейных изделий. Основные операции при машинных работах.	Изготавливать образцы машинных работ: притачивание, обтачивание. Выполнять правила безопасной работы на швейной машине и с утюгом.
35-36	Создание изделий из текстильных материалов.	Технология изготовления швейных изделий. Обработка деталей кроя.	Обрабатывать детали кроя с использованием машинных швов. Осуществлять работу по индивидуальному плану.
37-38	Создание изделий из текстильных материалов.	Технология изготовления швейных изделий. Окончательная отделка изделия.	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории одежды.
39-40	Художественные ремесла.	Вязание крючком. Основные правила.	Изучать материалы и инструменты, основные приемы вязания.
41-42	Художественные ремесла.	Вязание крючком. Вывязывание образцов.	Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.
43-44	Художественные ремесла.	Вязание спицами. Основные приемы.	Подбирать спицы и нитки для вязания. Изучать основные приемы.
45-46	Художественные ремесла.	Вязание спицами. Вывязывание цветных узоров.	Вязать образцы спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК.
47-48	Технология домашнего	Интерьер жилого дома.	Находить и представлять

	хозяйства.	Современные стили в интерьере.	информацию об устройстве современной квартиры. Делать планировку комнаты подростка с помощью ПК.
49-50	Технология домашнего хозяйства.	Комнатные растения в интерьере.	Находить и представлять информацию о приемах размещения комнатных растений, об их происхождении. Выполнять пересадку комнатных растений.
51-52	Технология творческой деятельности.	Составные части годового творческого проекта.	Определять цели и задачи творческой деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.
53-54	Технология творческой деятельности.	Экономическое обоснование проекта.	Определять затраты на изготовление проектного изделия. Анализировать экономическую целесообразность.
55-56	Технология творческой деятельности.	Оформление пояснительной записки к проектному изделию.	Изучать структуру пояснительной записки к проектному изделию. Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников.
57-58	Технология творческой деятельности.	Творческий проект по кулинарии.	Выполнять проект по кулинарии «Приготовление воскресного семейного обеда».
59-60	Творческая проектная деятельность.	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».	Выполнять проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами».
61-62	Творческая проектная деятельность.	Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства».	Выполнение проекта «Растения в интерьере жилого дома».
63-66	Творческая проектная деятельность.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	Выполнение проекта «Наряд для семейного обеда».
67-68	Творческая проектная деятельность.	Составление портфолио и разработка электронной презентации.	Оформлять портфолио и подготавливать электронную презентацию.
69-70	Творческая проектная деятельность.	Заключительный этап (оценка проделанной работы). Защита проекта.	Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.

7 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Характеристика основных видов деятельности
1-2	Кулинария	Первичный инструктаж на рабочем месте. Физиология питания. Пищевые инфекции и отравления, профилактика.	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Изучать правила, позволяющие избежать пищевые отравления, оказывать первую помощь при отравлениях.
3-4	Кулинария	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Читать маркировку на упаковках. Определять оптимальное соотношение крупы и жидкости. Готовить блюда из круп и макарон. Определять консистенцию готового блюда.
5-6	Кулинария	Изделия из жидкого теста.	Знакомиться с пищевыми разрыхлителями для теста. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда.
7-8	Кулинария	Виды теста и выпечки.	Подбирать инструменты и приспособления для выпечки. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки.
9-10	Кулинария	Выпечка из различных видов теста.	Осваивать безопасные приемы работы. Выбирать и готовить изделия из слоеного и песочного теста. Проводить оценку качества выпечки.
11-12	Кулинария	Приготовление сладких блюд и десертов, украшение, подача к столу.	Подбирать продукты для приготовления сладостей и десертов. Готовить и оформлять сладости и десерты. Находить и представлять информацию о рецептах их приготовления.
13-14	Кулинария	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	Подбирать столовую посуду и приборы для сладкого стола. Составлять меню, выполнять сервировку. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК.
15-16	Кулинария.	Блюда из молока и кисломолочных	Определять качество и срок годности молочных продуктов.

		продуктов.	Приготавливать молочный суп и блюдо из творога. Дегустировать готовые блюда.
17-18	Создание изделий из текстильных материалов.	Свойства текстильных материалов.	Составлять коллекции тканей из волокон различного происхождения. Изучать свойства тканей натуральных и синтетических. Находить и представлять информацию о производстве тканей. Оформлять результаты исследования.
19-20	Создание изделий из текстильных материалов.	Конструирование швейных изделий.	Изучать виды поясной одежды. Снимать мерки и записывать результаты измерений.
21-22	Создание изделий из текстильных материалов.	Конструирование швейных изделий. Построение чертежа.	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей. Строить чертеж прямой юбки.
23-24	Создание изделий из текстильных материалов.	Моделирование швейных изделий.	Выполнять эскиз проектного изделия. Моделировать проектное изделие. Получать выкройку из журнала мод. Готовить выкройку к раскрою.
25-26	Создание изделий из текстильных материалов.	Швейная машина.	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения.
27-28	Создание изделий из текстильных материалов.	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой поясного изделия.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани. Выполнять раскрой проектного изделия.
29-30	Создание изделий из текстильных материалов.	Технология изготовления. Ручные работы.	Выполнять правила безопасной работы с ручными инструментами и утюгом. Подготавливать изделие к примерке.
31-32	Создание изделий из текстильных материалов.	Технология изготовления. Проведение примерки.	Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.
33-34	Создание изделий из текстильных материалов.	Технология изготовления. Машинные работы.	Выполнять правила безопасной работы на швейной машине. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.
35-36	Создание изделий из текстильных материалов.	Технология изготовления. Обработка боковых срезов, складок, застежки.	Обрабатывать одностороннюю складку и застежку-молнию на проектном изделии. Осуществлять самоконтроль.
37-38	Создание изделий из текстильных материалов.	Технология изготовления. Окончательная отделка.	Проводить чистку и влажно-тепловую обработку проектного изделия.

			Осуществлять оценку качества, анализировать ошибки.
39-40	Художественные ремесла.	Ручная роспись тканей.	Изучать материалы и инструменты для росписей тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи.
41-42	Художественные ремесла.	Роспись ткани в технике «холодный батик».	Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах.
43-44	Художественные ремесла.	Вышивание.	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.
45-46	Художественные ремесла.	Вышивка крестиком.	Выполнять образцы вышивки крестиком. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.
47-48	Технология домашнего хозяйства.	Освещение жилого помещения. Гигиена жилища.	Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Изучать средства для уборки помещения, санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке. Выполнять уборку кабинета технологии.
49-50	Электротехника.	Бытовые электроприборы.	Изучать потребность в бытовых электроприборах. Находить и представлять информацию о видах и функциях бытовых электроприборов.
51-52	Технология творческой деятельности.	Индивидуальные и коллективные творческие проекты.	Знакомиться со структурой индивидуальных и коллективных проектов, примерами творческих проектов семиклассников.
53-54	Технология творческой деятельности.	Цели, задачи, этапы проекта.	Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.
55-56	Технология творческой деятельности.	Экономическое обоснование проекта.	Определять затраты на изготовление проектного изделия, его экономическую целесообразность.
57-58	Технология творческой деятельности.	Творческий проект по кулинарии «Сладкоежки».	Выполнять проект по кулинарии «Сладкоежки».

59-60	Технология творческой деятельности.	Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства».	Выполнять проект по технологии домашнего хозяйства «Комплект светильников для моей комнаты».
61-62	Технология творческой деятельности.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	Выполнять творческий проект «Праздничный наряд» или «Юбка-кilt».
63-64	Технология творческой деятельности.	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».	Выполнять творческий проект «Подарок своими руками».
65-66	Технология творческой деятельности.	Оформление пояснительной записки к проекту. Разработка рекламы.	Оформлять пояснительную записку. Подготавливать электронную презентацию.
67-70	Технология творческой деятельности.	Заключительный этап: оценка проделанной работы и защита проекта.	Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.

8 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Характеристика основных видов деятельности.
1-2	Технология домашнего хозяйства	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения в городских домах.	Знакомиться с приточно-вытяжной вентиляцией в помещении, с системой фильтрации воды.
3-4	Технология домашнего хозяйства	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме.	Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц.
5-6	Электротехника	Электронагревательные приборы. Принцип действия, правила эксплуатации.	Оценивать допустимую мощность электроприборов от одной розетки.
7-8	Электротехника	Общие сведения о принципе работы и правилах эксплуатации холодильников и стиральных машин-автоматов.	Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины и электрического фена.
9-10	Электротехника	Электронные приборы: телевизоры, компьютеры, часы.	Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения.
11-12	Электротехника	Виды источников тока и приемников электроэнергии.	Читать простые электрические схемы.

13-14	Электротехника	Виды проводов. Установочные изделия. Правила безопасной работы.	Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях.
15-16	Электротехника	Схема квартирной электропроводки, работа счетчика электроэнергии.	Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.
17-18	Семейная экономика	Доходы и расходы семьи. Способы выявления потребностей семьи.	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи.
19-20	Семейная экономика	Потребительские качества товаров и услуг.	Анализировать качество и свойства товаров.
21-22	Семейная экономика	Предпринимательская деятельность и пополнение бюджета семьи.	Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.
23-24	Современное производство и профессиональное самоопределение	Сферы и отрасли современного производства.	Исследовать деятельность производственного предприятия.
25-26	Современное производство и профессиональное самоопределение	Виды массовых профессий. Пути получения профессий.	Анализировать предложения на рынке труда. Строить планы профобразования и трудоустройства.
27-28	Технология творческой деятельности	Проектирование как сфера профессиональной деятельности.	Обосновывать тему творческого проекта.
29-30	Технология творческой деятельности	Последовательность проектирования.	Находить и изучать информацию по проблеме.
31-32	Технология творческой деятельности	Банк идей, согласно выявленной потребности.	Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы.
33-34	Технология творческой деятельности	Этапы проектной деятельности. Реализация проекта.	Подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК.
35	Технология творческой деятельности	Оценка проекта. Защита проекта.	Анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта..

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.

1. Учебники «Технология ведения дома», 5-7 класс, под ред. Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, М., «Вентана-Граф», 2013-18штук.
2. Тетради для творческих работ (на каждого учащегося).

- 3.Методическое пособие для учителя «Уроки технологии в 5,6,7 классе», М.,»Вентана-Граф»,2012.
- 4.Мультимедийные презентации по всем разделам учебной программы.
- 5.Наглядные пособия по кулинарии, машиноведению, технологии изготовления швейных изделий, материаловедению.
- 6.Коллекция тканей из натуральных и химических волокон.
- 7.Раздаточный материал: индивидуальные карточки-задания разного уровня.
- 8.Тестовые задания разного уровня по всем разделам программы в электронном виде.
- 8.Шаблоны и трафареты по моделированию одежды и рукоделию.
- 9.Образцы пооперационной обработки швейных изделий.

Сферы производства и разделение труда. 2 часа. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Понятие о профессии, специальности.

Профессиональное образование и профессиональная карьера. 2 часа. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

Технология творческой деятельности. 9 часов.

Исследовательская и созидательная деятельность. 9 часов. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Этапы работы над проектом. Постановка проблемы и варианты ее решения. Банк идей. Дизайн-анализ. Реализация проекта. Анализ результатов. Оценка и защита проекта.

«Я и будущая профессия», «Моя профессиональная карьера», «Профессии, необходимые нашему городу».

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.

Для кулинарных работ:

- 1.Электроплиты-3
- 2.Холодильники-2
- 3.Микроволновая печь-1
- 4.Кухонный комбайн-1
- 5.Пароварки-2
- 6.Электрочайники-2
- 7.Кофеварка-1
- 8.Электровафельницы-3
- 9.Электромиксеры-2
- 10.Электроблендер-1
- 11.Электрокофемолки-2

Для швейных работ:

- 1.Швейные машины с электроприводом-14
- 2.Электроутюги-2
- 3.Гладильные доски-2
- 4.Масштабные линейки-15

- 5.Сантиметровые ленты-15
- 6.Шаблоны для конструирования-3
- 7.Портновские ножницы-7

Планируемые результаты изучения предмета «Технология»

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

В результате обучения учащиеся овладевают:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- навыками применения распространенных 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 *ознакомиться:*

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций;
- 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;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать и изготавливать изделия;
- соблюдать безопасные приемы работы и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия из доступных материалов;

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

- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений.

Проверка знаний учащихся осуществляется путем текущего устного опроса и текущих или итоговых письменных контрольных работ: контрольных заданий, тестов, задач, кроссвордов.

Проверка умений учащихся проходит в виде практических работ, упражнений. Умения оцениваются в основном по результатам выполнения какого-либо изделия.

В качестве основного критерия эффективности усвоения учащимися теоретического материала и применения его на практике использую методику В.П.Беспалько.