Администрация МОГО « Ухта»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Средняя общеобразовательная школа № 17»

Согласовано

школьным методическим
объединением учителей
физической культуры, технологии и изо
Протокол № 4от 31. 08. 2015г

Утверждаю

директор МОУ «СОШ № 17»
_____ И.И.Потёмкина
« 1 » сентября 2015г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

ПО ТЕХНОЛОГИИ

(наименование учебного предмета)

5, 6, 7, 8 классы

(класс)

основное общее образование

(уровень образования)

4 года

(срок реализации программы)

Составлена на основе примерных программ

«Технология» Направление «Технология ведения дома»

Москва: Издательский центр «Вентана-Граф»

А.Т.Тищенко, Н.В.Синица

(наименование программы, автор программы)

Лещинская Надежда Николаевна

Кем (Ф.И.О. учителя, составившего рабочую учебную программу)

г.Ухта, пгт. Боровой

2015 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета « Технология » разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденным приказом Министерства и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. №1897 на основе требований к результатам освоения Основной образовательной программы основного общего образования и с учетом Примерной программы основного общего образования предмета «Технология» для 5-9 классов Москва «Просвещение» 2010г. и авторской программы « Технология». (Технологии ведения дома) 5-8 кл. Автор: А.Т.Тищенко, Н.В.Синица, г. Москва, издательский центр «Вентана-Граф» 2015г., и положения концепции образования этнокультурной направленности в РК

Программа адресована для учащихся 5-8 классов

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих **целей обучения:**

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространённых в нем технологиях, освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности.
- формирование представлений о технологической культуре производства;
- развитие культуры труда подрастающих поколений;
- становление системы технических и технологических знаний и умений;
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности;
- способствовать профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда;
- формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентиров;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин;
- овладение способами управления отдельными видами распространённой в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- освоение применения в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

и **задач обучения**:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- освоение компетентностей (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Общая характеристика учебного предмета

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. 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.
Все разделы 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. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих и проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. При организации творческой и проектной деятельности учащихся акцентируется их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. В ходе изучения раздела «Проект» учащиеся знакомятся с основами выбора и вида будущего объекта труда, с основами дизайнерского и документального оформления; учатся проводить экономическую и экологическую оценку проекта и технологий.

Этнокультурное содержание реализуется в виде дидактических единиц, включенных в различные разделы программы для каждого класса, и предполагает ознакомление учащихся с материальной и духовной культурой коми и обучению основам традиционных женских рукоделий.

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. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Предмет «Технология» реализуется с помощью **современных образовательных технологий,** которые обеспечивают формирование и развитие универсальных учебных действий и достижение планируемых результатов на уровне ООО:
 технологии на основе эффективности управления и организации учебного

процесса (технологии групповой деятельности);
 технологии на основе активизации и интенсификации деятельности учащихся (игровые технологии, проблемное обучение);
 исследовательские технологии;
 проектные технологии;
 ИКТ.

Место курса в учебном плане.

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

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 211 учебных часов для обязательного изучения образовательной области «Технология»

В том числе:

класс	количество учебных недель	количество часов в неделю	общее количество часов
5	35	2	70
6	35	2	70
7	35	1	35
8	36	1	36

Ценностные ориентиры содержания учебного предмета «Технология».

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

В результате обучения учащиеся овладевают:

- 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 распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- с видами, приемами 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 или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, **измерительными** приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для;

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;

- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»

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

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

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учётом устойчивых познавательных интересов;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Метапредметныеми результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

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

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

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

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

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

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

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

8) смысловое чтение;

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

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

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ– компетенции);

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

Предметными результатами изучения предметной области «Технология» являются:

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

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

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

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

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

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

В разделе «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

• *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*

• *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;*

• *применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;*

• *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;*

• *определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*

• *выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.*

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится: • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

• *выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;*

• *использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;*

• *выполнять художественную отделку швейных изделий;*

• *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*

• *определять основные стили в одежде и современные направления моды.*

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

• *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных 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 цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

• *планировать профессиональную карьеру;*

• *рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;*

• *ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;*

• *оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.*

Содержание учебного предмета «Технология»

5 класс

Технологии творческой, исследовательской и опытнической деятельности
Проектная деятельность на уроках «Технологии». Инструктаж по технике безопасности.
Оформление интерьера
Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни. НРК. Национальные традиции интерьера кухни. Интерьер коми крестьянской избы. Красный угол. Практическая работа№1 «Планировка кухни». Творческий проект по разделу «Оформление интерьера». Зашита проекта «Кухня моей мечты».
Электротехника
Бытовые электроприборы на кухне. Лабораторная работа№1 «Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне».
Кулинария
Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. Лабораторная работа №2 «Определение качества питьевой воды». Запуск творческого проекта по теме «Кулинария»..Бутерброды и горячие напитки. НРК. Использование чайных сборов в коми национальной кухне. Практическая работа №2 «Приготовление бутербродов». Практическая работа №3 «Приготовление горячих напитков». Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа №4 «Приготовления блюда из крупы или макаронных изделий». Блюда из овощей и фруктов. Блюда из сырых овощей и фруктов. НРК. Использование овощей в коми национальной кухне. Лабораторная работа №3 «Определение содержания нитратов». Практическая работа №5 «Приготовление салата из сырых овощей». Тепловая кулинарная обработка овощей. Практическая работа №6 «Приготовление блюда из вареных овощей» . Блюда из яиц. Практическая работа №7 «Приготовление блюда из яиц». Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Практическая работа №8 «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку». Творческий проект по разделу «Кулинария».
Создание изделий из текстильных материалов
Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Производство текстильных материалов. НРК Производство и использование домотканой

ткани. Лабораторная работа №4 «определение направления долевой нити». Лабораторная работа №5 «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани». Свойства текстильных материалов. Лабораторная работа №6 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Конструирование швейных изделий. Практическая работа №9 «Снятие мерок и изготовление выкроек». Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе. Лабораторная работа №7 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины». Приемы работы на швейной машине. Лабораторная работа №7 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины» продолжение). Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани. Практические работы №12 «Изготовление образцов машинных работ», №13 «Проведение влажно-тепловых работ».Технология изготовления швейных изделий. Раскрой швейного изделия. Практическая работа №10 «Раскрой швейного изделия». Швейные ручные работы. Практическая работа №11 «Изготовление образцов ручных работ».Технология изготовления швейного изделия. Практическая работа №14 «Обработка проектного изделия». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». НРК, Коми национальная одежда (передник-запон, головные уборы). Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Защита проекта «Фартук для работы на кухне».

Художественные ремесла

Декоративно-прикладное искусство. НРК. Экскурсия в школьный музей. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Практическая работа №15 «Создание композиции в графическом редакторе». Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Практическая работа №15 «Создание композиции в графическом редакторе». Лоскутное шитье. Практическая работа №16. «Изготовление образцов лоскутных узоров». . Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». «Лоскутное изделие для кухни». Составление доклада для защиты творческого проекта. Защита проекта. Создание портфолио. Разработка электронной презентации.

Повторение темы «Художественные ремёсла».

Практические и лабораторные работы:

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

Лабораторная работа №2 «Определение качества питьевой воды»

Лабораторная работа №3 «Определение содержания нитратов»

Лабораторная работа №4 «определение направления долевой нити».

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

Лабораторная работа №6 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».

Лабораторная работа №7 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины».

Практическая работа№1 «Планировка кухни»

Практическая работа №2 «Приготовление бутербродов».

Практическая работа №3 «Приготовление горячих напитков»

Практическая работа №4 «Приготовления блюда из крупы или макаронных изделий»

Практическая работа №5 «Приготовление салата из сырых овощей».

Практическая работа №6 «Приготовление блюда из вареных овощей»

Практическая работа №7 «Приготовление блюда из яиц»

Практическая работа №8 «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку».

Практическая работа №9 «Снятие мерок и изготовление выкроек».

Практическая работа №10 «Раскрой швейного изделия».

Практическая работа №11 «Изготовление образцов ручных работ».

Практическая работа №12 «Изготовление образцов машинных работ»

Практическая работа №13 «Проведение влажно-тепловых работ».

Практическая работа №14 «Обработка проектного изделия».

Практическая работа №15 «Создание композиции в графическом редакторе»

Практическая работа №16. «Изготовление образцов лоскутных узоров»

6 класс

Технология домашнего хозяйства

Вводный урок.
«Планировка и интерьер жилого дома»
«Интерьер коми избы. Красный угол» НРК
Практическая работа№1 «Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Практическая работа№2 «Изготовление макета оформления окон»
«Комнатные растения в интерьере» Лабораторно-практическая работа№3
«Перевалка комнатных растений. Уход за растениями в кабинете, школе»
Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»

Кулинария

«Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» *«Рыба в традиционной коми-кухне» НРК* Лабораторная работа №4 «Определение свежести рыбы. Определение качества термической обработки рыбы» Практическая работа№5 «Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов» «Блюда из мяса»Лабораторно-практическая работа №6 «определение доброкачественности мяса и мясных продуктов» Практическая работа №7 « Приготовление блюда из мяса» . «Блюда из птицы» Практическая работа№8 «Приготовление блюда из птицы». «Заправочные супы» .Практическая работа№9«Приготовление заправочного супа». «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Этикет» Практическая работа№10 «Составление меню обеда. Определение

калорийности блюд».Практическая работа№11 «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду». Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда».

Создание изделий из текстильных материалов.(27 час)

«Свойства текстильных материалов из химических волокон» «Виды традиционной отделки ткани при ткачестве на ткацком станке» НРК

Лабораторная работа №12 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон». «Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом». Проект «Наряд для семейного обеда»

Практическая работа№13 «Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ»

Практическая работа№14 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину». «Моделирование швейных изделий» , «Коми-костюм» НРК

Практическая работа№15«Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою»

«Швейная машина»

Лабораторно-практическая работа №16 «Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине»

Практическая работа№17 «Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы» «Технология изготовления швейных изделий»

Практическая работа№18 «Раскрой швейного изделия». Практическая работа№19 «Дублирование деталей клеевой прокладкой». Практическая работа№20 «Изготовление образцов ручных и машинных работ» Практическая работа№21 «Обработка мелких деталей проектного изделия»

Практическая работа№22 «Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия»

Практическая работа№23«Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов, горловины и застёжки проектного изделия, боковых срезов, нижнего среза изделия. Практическая работа№24 «Окончательная обработка изделия»

Защита творческого проекта «Наряд для семейного обеда».

Художественные ремёсла

«Вязание крючком»

Практическая работа№25 «Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами»,

Практическая работа№26 «Выполнение плотного вязания по кругу»

«Вязание спицами» *Коми орнамент НРК*

Практическая работа№27 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»

Практическая работа№28 «Разработка жаккардового узора на ПК»

Творческий проект «Любимая вязаная игрушка».

Технология творческой и опытнической деятельности

«Исследовательская и созидательная деятельность»

Повторение раздела «Художественные ремёсла»

Повторение раздела «Художественные ремёсла»

Практические и лабораторные работы:

Практическая работа№1 «Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».
Практическая работа№2 «Изготовление макета оформления окон»
Лабораторно-практическая работа№3 «Перевалка комнатных растений. Уход за растениями в кабинете, школе»
Лабораторная работа №4 «Определение свежести рыбы. Определение качества термической обработки рыбы»
Практическая работа№5 «Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов»
Лабораторно-практическая работа №6 «определение доброкачественности мяса и мясных продуктов»
Практическая работа №7 « Приготовление блюда из мяса»
Практическая работа№8 «Приготовление блюда из птицы»
Практическая работа№9«Приготовление заправочного супа»
Практическая работа№10 «Составление меню обеда. Определение калорийности блюд».
Практическая работа№11 «Приготовление обеда
Лабораторная работа №12 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон».
Практическая работа№13 «Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ»
Практическая работа№14 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину».
Практическая работа№15«Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою»
Лабораторно-практическая работа №16 «Устранение дефектов машинной строчки.
Применение приспособлений к швейной машине»
Практическая работа№17 «Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы»
«Технология изготовления швейных изделий»
Практическая работа№18 «Раскрой швейного изделия».
Практическая работа№19 «Дублирование деталей клеевой прокладкой».
Практическая работа№20 «Изготовление образцов ручных и машинных работ»
Практическая работа№21 «Обработка мелких деталей проектного изделия»
Практическая работа№22 «Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия»
Практическая работа№23«Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов, горловины и застёжки проектного изделия, боковых срезов, нижнего среза изделия.
Практическая работа№24 «Окончательная обработка изделия»
Практическая работа№25 «Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами»,
Практическая работа№26 «Выполнение плотного вязания по кругу»
Практическая работа№27 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»
Практическая работа№28 «Разработка жаккардового узора на ПК»

7 класс

Технологии домашнего хозяйства

«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» Практическая работа№1 «Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»» НРК. «Гигиена жилища» Лабораторно-практическая работа №2 «Генеральная уборка кабинета технологии» НРК

Электротехника

«Бытовые электроприборы» Практическая работа№3 «Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи» НРК .Творческий проект «Умный дом»

Кулинария

Блюда из молока и кисломолочных продуктов» Лабораторно-практическая работа№4 «Определение качества молока и молочных продуктов» Практическая работа№5 «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога». «Изделия из жидкого теста» Лабораторно-практическая работа№6 «Определение качества мёда» Практическая работа№7 «Приготовление изделий из жидкого теста». «Виды теста и выпечки» Практическая работа№8 «Приготовление изделий из пресного слоёного теста, из песочного теста». «Сладости, десерты, напитки» Практическая работа №9 «Приготовление сладких блюд и напитков». Северные лесные ягоды. НРК. «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет». Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол». Практическая работа №10 «Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного стола. Сервировка праздничного стола» Практическая работа №11 «Разработка приглашений на праздник с помощью ПК»

Создание изделий из текстильных материалов

«Свойства текстильных материалов» Лабораторная работа№12 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств». «Конструирование швейных изделий» Практическая работа №13, 14 «Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ». «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину» Моделирование швейных изделий» Практическая работа №15 «Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою». «Швейная машина» Лабораторно-практическая работа №16«Уход за швейной машиной: чистка и смазка». Практическая работа №17 «Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине». Творческий проект «Праздничный наряд».Тема «Технология изготовления швейных изделий Практическая работа №18 «Раскрой проектного изделия». Практическая работа №19 «Изготовление образцов ручных и машинных работ». Практическая работа №20 «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок» Практическая работа №21 «Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки.». Практическая работа №22 «Выполнение прорезной петли и пришивание пояса. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка».Защита проекта «Праздничный наряд».

Художественные ремёсла

«Ручная роспись тканей» Практическая работа №23 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика». «Вышивание» Практическая работа №24 «Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными, косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест, гладью, французским узелком, рококо, атласными лентами". Творческий проект «Подарок своими руками».

Технологии творческой и опытнической деятельности

Исследовательская и созидательная деятельность.

Практические и лабораторные работы:

Практическая работа№1 «Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»»
Лабораторно-практическая работа №2 «Генеральная уборка кабинета технологии»
Практическая работа№3 «Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи»
Лабораторно-практическая работа№4 «Определение качества молока и молочных продуктов»
Практическая работа№5 «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога»
Лабораторно-практическая работа№6 «Определение качества мёда»
Практическая работа№7 «Приготовление изделий из жидкого теста».
Практическая работа№8 «Приготовление изделий из пресного слоёного теста, из песочного теста».
Практическая работа №9 «Приготовление сладких блюд и напитков»
Практическая работа №10 «Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного стола. Сервировка праздничного стола»
Практическая работа №11 «Разработка приглашений на праздник с помощью ПК»
Лабораторная работа№12 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»
Практическая работа №13, 14 «Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ». «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину»
Практическая работа №15 «Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою».
Лабораторно-практическая работа №16 «Уход за швейной машиной: чистка и смазка».
Практическая работа №17 «Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине»
Практическая работа №18 «Раскрой проектного изделия».
Практическая работа №19 «Изготовление образцов ручных и машинных работ».
Практическая работа №20 «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок»
Практическая работа №21 «Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки.».
Практическая работа №22 «Выполнение прорезной петли и пришивание пояса. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка»

Практическая работа №23 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика»
Практическая работа №24 «Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными, косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест, гладью, французским узелком, рококо, атласными лентами"

8 класс

Технологии домашнего хозяйства

«Экология жилища» Лабораторно-практическая работа №1«Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении». Лабораторно-практическая работа №2 «Ознакомление с системой фильтрации воды. Изучение конструкции водопроводных смесителей». НРК. «Водоснабжение и канализация в доме». Лабораторно-практическая работа №3 «Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц»

Электротехника

Лабораторно-практическая работа №4,5 «Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения». «Электромонтажные и сборочные технологии» Лабораторно-практическая работа №6,7 «Чтение простой электрической схемы .Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки» «Ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования». «Электротехнические устройства с элементами автоматики» Лабораторно-практическая работа №8 «Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципами работы бытового электрического утюга»

Семейная экономика

«Бюджет семьи» Практическая работа №9,10 «Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных, годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи». Практическая работа №11,12 «Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей». Практическая работа №13 «Планирование возможностей индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов услуг, примерная оценка доходности предприятия» НРК

Современное производство и профессиональное самоопределение

«Сферы производства и разделение труда». Лабораторно- практическая работа №14 «Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда». «Профессиональное образование и профессиональная карьера» Практическая работа №15 «Ознакомление по *Единому* тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями, профессиями для региона. Поиск информации о возможностях получения образования. Диагностика склонностей и качества личности. Составление плана физподготовки *к* предполагаемой профессии».НРК

Технологии творческой и опытнической деятельности

«Исследовательская и созидательная деятельность» Проект: Обоснование темы творческого проекта. Поиск, изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации. Варианты творческих проектов : «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

Практические и лабораторные работы:

Лабораторно-практическая работа №1«Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении».
Лабораторно-практическая работа №2 «Ознакомление с системой фильтрации воды. Изучение конструкции водопроводных смесителей».
Лабораторно-практическая работа №3 «Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц»
Лабораторно-практическая работа №4,5 «Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения».
Лабораторно-практическая работа №6,7 «Чтение простой электрической схемы .Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки»
Лабораторно-практическая работа №8 «Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципами работы бытового электрического утюга»
Практическая работа №9,10 «Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных, годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи».
Практическая работа №11,12 «Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей».
Практическая работа №13 «Планирование возможностей индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов услуг, примерная оценка доходности предприятия»

Лабораторно- практическая работа №14 «Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда».
Практическая работа №15 «Ознакомление по *Единому* тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями, профессиями для региона. Поиск информации о возможностях получения образования. Диагностика склонностей и качества личности. Составление плана физподготовки *к* предполагаемой профессии»

Тематическое планирование

Год обучения – 1
Класс 5

Всего уроков - 70 (2 часа в нед.)
Лабораторных и практических работ -23
Проектов- 4
Промежуточная аттестация - 1

№ п\п	Наименование разделов, тем	Кол-во часов	Виды учебной деятельности
1.Технологии творческой, исследовательской и опытнической деятельности (5час)			
1.1	Проектная деятельность на уроках «Технологии». Инструктаж по технике безопасности	1	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Знакомиться с содержанием предмета «Технология», этапах проектирования. Первичный инструктаж по технике безопасности.
2. Оформление интерьера			
2.1	Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни. НРК. Национальные традиции интерьера кухни. Интерьер коми крестьянской избы. Красный угол. Практическая работа№1	2	. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни, об интерьере народов мира, коми крестьянской избы. Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы интерьеров кухни, кухни-столовой, столовой. Планировать кухню с помощью

	«Планировка кухни»		шаблонов и ПК. Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой.
2.2	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера». Зашита проекта «Кухня моей мечты»	2	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Оформление интерьера» . Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты проекта. Защищать творческий проект.
3. **Электротехника (2час)**			
3.1	Бытовые электроприборы на кухне. Лабораторная работа№1 «Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне»	2	Изучать потребности в бытовых электрических приборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
4. **Кулинария(16 час)**			
4.1	Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. Лабораторная работа №2 «Определение качества питьевой воды». Запуск творческого проекта по теме «Кулинария».	2	Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах. Находить и

			представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторной работы по определению качества питьевой воды. Выполнять проект по разделу «Кулинария».
4.2	Бутерброды и горячие напитки. НРК. Использование чайных сборов в коми национальной кухне. Практическая работа №2 «Приготовление бутербродов». Практическая работа №3 «Приготовление горячих напитков»	2	Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Приготавливать и оформлять бутерброды..Подсушивать хлеб для канапе в микроволновой печи. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе». Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Собирать материал об использовании чайных сборов в коми национальной кухне, о сборе, обработке и хранении сырья для чайных сборов. Изучать роль и место чайных сборов (настоев и отваров лекарственных трав) в нетрадиционной медицине. Готовить чай из листьев мяты, черной смородины, малины и др.
4.3	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа №4 «Приготовления блюда из крупы или макаронных изделий».	2	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Анализировать состав пищевых веществ в продуктах. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую или жидкую каши. Готовить гарнир из макаронных изделий. Готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий. Определять консистенцию блюда.
4.4	Блюда из овощей и фруктов.	4	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и при помощи индикатора. Называть овощи,

	Блюда из сырых овощей и фруктов. НРК. Использование овощей в коми национальной кухне. Лабораторная работа №3 «Определение содержания нитратов». Практическая работа №5 «Приготовление салата из сырых овощей» Тепловая кулинарная обработка овощей. Практическая работа №6 «Приготовление блюда из вареных овощей»		применяемые в коми национальной кухне: картофель, свекла, свекла, морковь, капуста, редька, репа, брюква. Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей и фруктов. Экономно расходовать продукты. Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками и др. Выполнять фигурную нарезку овощей и фруктов для художественного оформления салата. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюда по инструкционной карте. Готовить салат из сырых овощей и фруктов. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей (капуста по – коми). Органолептически оценивать готовые блюда. Выполнять эскизы оформления салатов различной формы. Расчитывать калорийность приготовленных блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.
4.5	. Блюда из яиц. Практическая работа №7 «Приготовление блюда из яиц»	2	Изучать способы определения свежести яиц. Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника.
4.6	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Практическая работа №8 «Приготовление завтрака.	2	Проводить сравнительный анализ сервировки стола. Подбирать столовое белье для сервировки стола. Подбирать столовую посуду и приборы. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Составлять

	Сервировка стола к завтраку»		меню. Выполнять сервировку стола к завтраку.
4.7	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Кулинария» . Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты проекта. Защищать творческий проект.
5. Создание изделий из текстильных материалов(27 час)			
5.1	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Производство текстильных материалов. НРК Производство и использование домотканой ткани. Лабораторная работа №4 «определение направления долевой нити». Лабораторная работа №5 «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани». Свойства текстильных материалов. Лабораторная работа №6 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»	4	Изучать характеристику волокон растительного происхождения и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из натуральных волокон. Определять виды переплетений тканей. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять направление долевой нити в ткани. Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформлять результаты исследований. Находить и представлять информацию о производстве нитей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях.

5.2	Конструирование швейных изделий. Практическая работа №9 «Снятие мерок и изготовление выкроек»	4	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж швейного изделия в М1:4 и в натуральную величину.по своим меркам. Рассчитывать количество ткани на изделие. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.
5.3	Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе. Лабораторная работа №7 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины». Приемы работы на швейной машине. Лабораторная работа №7«Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины» продолжение). Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани. Практические работы №10 «Изготовление образцов машинных работ», №11 «Проведение влажно-тепловых	6	Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней. Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Регулировать качество машинной строчки для различных тканей. Выполнять машинные строчки с различной длинной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание, застрачивание, стачивание. Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Овладевать безопасными приемами труда.

	работ».		
5.4	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой швейного изделия. Практическая работа №12 «Раскрой швейного изделия». Швейные ручные работы. Практическая работа №13 «Изготовление образцов ручных работ». .Технология изготовления швейного изделия. Практическая работа №14 «Обработка проектного изделия». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». НРК, Коми национальная одежда (передник-запон, головные уборы). Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	13	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкройки на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми стежками (или петельными); замётывание (вподгибку с открытым и закрытым срезом); смётывание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик и портной. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» . Изучать этапы выполнения проекта. Искать самостоятельно материалы о конструкциях передников и видах отделки у народов коми. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.

			Составлять доклад для защиты проекта. Защищать творческий проект
6. Художественные ремёсла (18 час)			
6.1	Декоративно-прикладное искусство. НРК. Экскурсия в школьный музей.	2	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия в школьном музее. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России, народов Коми. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах , применяемых для украшения праздничной одежды в старину.
6.2	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Практическая работа №15 «Создание композиции в графическом редакторе».	2	Зарисовать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора
6.3	Лоскутное шитье. Практическая работа №16. «Изготовление образцов лоскутных узоров».	4	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.
6.4	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». «Лоскутное изделие для кухни». Составление доклада для защиты творческого проекта. Защита проекта. Создание портфолио. Разработка электронной презентации	10	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты проекта. Защищать творческий проект
7. Повторение темы «Художественные ремёсла»(2час)			
6.5	Повторение темы «Художественные ремёсла»	2	Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона.

Тематическое планирование

Год обучения – 2

Класс 6

Всего уроков - 70 (2 часа в нед.)

Лабораторных и практических работ -28

Проектов- 4

Промежуточная аттестация - 1

№	Наименование разделов, тем	Количество часов	Виды учебной деятельности
1.Технология домашнего хозяйства(8час)			
1.1	Тема «Интерьер жилого дома» «Интерьер коми избы. Красный угол» НРК Практическая работа№1 «Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Практическая работа№2 «Изготовление макета оформления окон»	4	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты., интерьера коми-избы. Делать 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: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.

1.2.	Тема «Комнатные растения в интерьере» Лабораторно-практическая работа№3 «перевалка комнатных растений. Уход за растениями в кабинете, школе» Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»	4	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
2.Кулинария (14 час)			
2.1	Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» *«Рыба в традиционной коми-кухне» НРК* Лабораторная работа №4 «Определение свежести рыбы. Определение качества термической обработки рыбы»Практическая работа№5 «Приготовление	4	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Определять ассортимент рыбных блюд народов коми. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.

	блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов»		
2.2	Тема «Блюда из мяса» Лабораторно-практическая работа №6 «определение доброкачественности мяса и мясных продуктов» Практическая работа №7 « Приготовление блюда из мяса»	4	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
2.3	Тема «Блюда из птицы» Практическая работа№8 «Приготовление блюда из птицы»	2	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 и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы
2.4	Тема «Заправочные супы» Практическая работа№9«Приготовление заправочного супа»	2	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приемы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приемы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважитеклных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и представлять информацию о различных супах

2.5	Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» Практическая работа№10 «Составление меню обеда. Определение калорийности блюд» Практическая работа№11 «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	2	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
3. Создание изделий из текстильных материалов.(27час)			
3.1	Тема «Свойства текстильных материалов» «Виды традиционной отделки ткани при ткачестве на ткацком станке» НРК Лабораторная работа №12 «Изучение свойств текстильных материалов из	2	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Исследовать виды художественной отделки ткани в зависимости от способа ткачества: пестрядь, бранное ткачество, ремизное ткачество. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон

	химических волокон»		
3.2	Тема «Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом»Проект «Наряд для семейного обеда» Практическая работа№13 «Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ» Практическая работа№14 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину»	6	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
3.3	Тема «Моделирование швейных изделий» , «Коми-костюм» НРК Практическая работа№15«Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою»	2	Выполнять эскиз проектного изделия и эскиз коми-костюма. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное из-делие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
3.4	Тема	2	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. Выполнять обмётывание петли на

	«Швейная машина» Лабораторно-практическая работа №16 «Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине.» Практическая работа№17 «Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы»		швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц
3.5	Тема «Технология изготовления швейных изделий» Практическая работа№18 «Раскрой швейного изделия». Практическая работа№19 «Дублирование деталей клеевой прокладкой». Практическая работа№20 «Изготовление образцов ручных и машинных работ» Практическая работа№21 «Обработка мелких деталей проектного изделия» Практическая работа№22 «Подготовка изделия к	15	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. 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 об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда**.** Знакомиться **с** профессией закройщик

	примерке. Проведение примерки проектного изделия» Практическая работа№23«Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов, горловины и застёжки проектного изделия, боковых срезов, нижнего среза изделия. Практическая работа№24 «Окончательная обработка изделия» Защита творческого проекта «Наряд для семейного обеда»		
4.Художественные ремёсла (19час)			
4.1	Тема «Вязание крючком» Практическая работа№25 «Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами», Практическая работа№26 «выполнение плотного вязания по кругу»	4	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания.
4.2	Тема «Вязание спицами» *Коми орнамент НРК* Практическая работа№27 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями» Практическая	4	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информа-цию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК

	работа№28 «Разработка жаккардового узора на ПК» Творческий проект «Любимая вязаная игрушка»	11	
5.Технология творческой и опытнической деятельности			
5.1	Тема «Исследовательская и созидательная дея-тельность»		Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» **(2 час.).** Выполнять проект по разделу «Кулинария» **(2 час)** Выполнять проект по разделу « Создание изделий из текстильных материалов» (**6час).** Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла» (**11 час).** Оформлять портфолио и пояснительною записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
6.Повторение раздела «Художественные ремёсла» (2час)			
6.1	Повторение раздела «Художественные ремёсла»	2	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Защита проекта «Любимая вязаная игрушка»

Тематическое планирование

Год обучения – 3
Класс 7

Всего уроков - 70 (2 часа в нед.)
Лабораторных и практических работ -24
Проектов- 3
Промежуточная аттестация - 1

№	Тема раздела программы, раздел	количество учебных часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся
1. Технологии домашнего хозяйства *(4 ч)*			
1. 1	Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» Практическая работа№1 «Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»»» НРК	2	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
1.2	Тема «Гигиена жилища» Лабораторно-практическая работа №2 «Генеральная уборка кабинета технологии» НРК	2	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать сани- тарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
2. Электротехника *(2ч)*			
2.1	Тема «Бытовые электроприборы» Практическая работа№3 «Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи» НРК	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания-микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи

2.2	Творческий проект «Умный дом»	1	Формулирование проблемы и цели проекта, исследование проблемы, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата.
3. Кулинария *(8 ч)*			
3.1	Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» Лабораторно-практическая работа№4 «Определение качества молока и молочных продуктов» Практическая работа№5 «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога»	1	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. Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания
3.2	Тема «Изделия из жидкого теста» Лабораторно-практическая работа№6 «Определение качества мёда» Практическая работа№7 «Приготовление изделий из жидкого теста»	1	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов
3.3	Тема «Виды теста и выпечки» Практическая работа№8 «Приготовление изделий из пресного слоёного теста, из песочного теста»	1	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 пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного 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 (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста
3.4	Тема «Сладости, десерты, напитки» Практическая работа №9 «Приготовление сладких блюд и напитков». Северные лесные ягоды. НРК	1	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
3.5	Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет». Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол». Практическая работа №10 «Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного стола. Сервировка праздничного стола» Практическая работа №11 «Разработка приглашений на праздник с помощью ПК»	4	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
4.Создание изделий из текстильных материалов *(11 ч)*			
4.1	Тема «Свойства текстильных материалов» Лабораторная работа№12 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»	1	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований
4.2	Тема «Конструирование швейных изделий» Практическая работа №13, 14 «Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ». «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о

	натуральную величину»		конструктивных особенностях поясной одежды
4.3	Тема «Моделирование швейных изделий» Практическая работа №15 «Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою»	1	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках
4.4	Тема «Швейная машина» Лабораторно-практическая работа №16 «Уход за швейной машиной: чистка и смазка». Практическая работа №17 «Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине»	1	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения
4.5	Творческий проект «Праздничный наряд».Тема «Технология изготовления швейных изделий Практическая работа №18 «Раскрой проектного изделия». Практическая работа №19 «Изготовление образцов ручных и машинных работ». Практическая работа №20 «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок» Практическая работа №21 «Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки.» Практическая работа №22 «Выполнение прорезной петли и пришивание пояса. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка».Защита проекта «Праздничный наряд»	7	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготовливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с за- стёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или байтовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изде- лия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефек- ты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промыш- ленном оборудовании для влажно- тепловой обработки
5. Художественные ремёсла *(10 ч)*			
5.1	Тема «Ручная роспись тканей» Практическая работа №23 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного	2	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

	батика»		истории возникновения техники батик в различных странах
5.2	Тема «Вышивание» Практическая работа №24 «Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными, косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест, гладью, французским узелком, рококо, атласными лентами"	2	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом
5.3	Тема :Творческий проект «Подарок своими руками»	6	Формулирование проблемы и цели проекта, исследование проблемы, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата.
6. Технологии творческой и опытнической деятельности			
6.1	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»		Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

Тематическое планирование

Год обучения – 4

Класс 8

Всего уроков - 36 (1 час в нед.)

Лабораторных и практических работ -15

Проектов- 1

Промежуточная аттестация - 1

№	Тема раздела программы	количество учебных часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся
1.Технологии домашнего хозяйства*(4 ч)*			
1.1	Тема «Экология жилища» Лабораторно-практическая работа №1«Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении». Лабораторно-практическая работа №2 «Ознакомление с системой фильтрации воды. Изучение конструкции водопроводных смесителей». НРК	2	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
1.2	Тема «Водоснабжение и канализация в доме» . Лабораторно-практическая работа №3 «Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц»	2	
2. Электротехника *(12 ч)*			
2.1	Тема «Бытовые электроприборы» Лабораторно-практическая работа №4,5 «оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети. Ознакомление с	6	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, элек-

	устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения»		трического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения
2.2	Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» Лабораторно-практическая работа №6,7 «Чтение простой электрической схемы .Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки» «Ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами *их использования»*	4	Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях
2.3	Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики» Лабораторно-практическая работа №8 «Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципами работы бытового электрического утюга»	2	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики
3. Семейная экономика *(8 ч)*			
3.1	Тема «Бюджет семьи» Практическая работа №9,10 «Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных, годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи». Практическая работа №11,12 «Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей». Практическая работа №13 «Планирование возможностей индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов услуг, примерная оценка доходности предприятия» НРК	8	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годо вые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность

4. Современное производство и профессиональное самоопределения *(4 ч)*			
4.1	Тема «Сферы производства и разделение труда»Лабораторно- практическая работа №14 «Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда»	2	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»
4.2	Тема«Профессиональное образование и профессиональная карьера» *Практическая работа №15* «Ознакомление по *Единому* тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями, профессиями для региона. Поиск информации о возможностях получения образования. Диагностика склонностей и качества личности. Составление плана физподготовки *к* предполагаемой профессии».НРК	2	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства
5. Технологии творческой и опытнической деятельности *(8 ч)*			
5.1	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» Проект: Обоснование темы творческого проекта. Поиск, изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации. Варианты творческих проектов : «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.	8	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта

Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

Оснащение процесса обучения технологии обеспечивается библиотечным фондом,
печатными пособиями, а также информационно-коммуникативными средствами, экранно-
звуковыми приборами, техническими средствами обучения, учебно-практическим оборудованием.

№ п/п	Необходимое оборудование и оснащение	Необходимо /имеется в наличии(+/кол-во)	
1	**Нормативные документы, программно-методическое обеспечение**		
1.1	ФГОС ООО	1	1
1.2	Примерная ООП ООО	1	1
1.3	ООП ООО МОУ «СОШ№17»	1	1
1.4	Примерная программа ООО по технологии	1	1
1.5	Программа к учебникам «Технология. 5-8 классы» для общеобразовательных учреждениийИ.А.Сасовой «Технология: 5-8 классы» (М,: Вентана-Граф, 2013.	1	1
1.6	Методические пособия для учителя: 1. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс, Н.В.Синица, М:Вентана-Граф, 2015 2. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс, Н.В.Синица, М:Вентана-Граф, 2016 3.	2 7	+
2	**Учебно-методические материалы**		
2.1	• Учебно-методический комплекс «Технология. 5-8 кл.» Технология. Технологии ведения дома: 5 класса учебник для учащихся общеобразовательных учреждений Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. М: Вентана-Граф, 2014 Рабочая тетрадь «Технология. Технологии ведения дома. 5 класс» Н.В.Синица, Н.А.Буглаева, М: Вентана-Граф, 2015 • Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. - М,: Вентана-Граф, 2016. Рабочая тетрадь «Технология. Технологии ведения дома. 6 класс» Н.В.Синица, М: Вентана-Граф, 2016	+ + +	

	• Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. - М,: Вентана-Граф, 2015.	+	
2.2	Справочные пособия (справочники по технологии): Полная энциклопедия женских рукоделий. Книга домашнего рукоделия. Серия Окей.	+ +	 +
2.3	Мультимедийные пособия: Презентации по технологии на флеш-накопителе	+ +	 +
2.3	ЭОРы по технологии: • Информационные Интернет-ресурсы образовательного назначения (Методические рекомендации ФГНУ "Институт информатизации образования Российской академии образования") • Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов - http://school-collection.edu.ru • Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов - http://fcior.edu.ru/ • ФИПИ. Открытый банк заданий ОГЭ. - http://www.fipi.ru/content/otkrytyy-bank-zadaniy-oge • «Все для учителя технологии» - http://www.domovodstvo.fatal.ru/ • Сайт «Открытый образовательный проект учителя технологии» -http://www.trudovik.narod.ru/ • Сайт «Для любителей мастерить и профессионалов»- http://www.lobzik.pri.ee/modules/news/ **ЭОРы по разделам:** **Оформление интерьера:** ■ Программа для проектирования кухни в Икеа: http://kitchenplanner.ikea.com/RU/UI/Pages/VPUI.htm ■ Программа для проектирования мебели и аранжировки интерьеров : http://ru.pro100.eu/pro100 Программа PRO100: **Кулинария:** ■ Готовим дома: http://gotovim-doma.ru/ ■ Бутерброды: http://gotovim-doma.ru/view.php?g=37 ■ Салаты овощные: http://gotovim-	+	+

doma.ru/view.php?g=19

- Овощи: http://gotovim-doma.ru/view.php?g=15
- Паста, лазанья (макароны):

http://gotovim-doma.ru/view.php?g=14

Создание изделий из текстильных материалов:

- Ремесло 25: Лен
http://www.youtube.com/watch?v=1FKxMCNGiPM&list=PL447547D347F861CF&index=23&feature=plpp_video

- Видеопрезентация "Про хлопок"
http://www.youtube.com/watch?v=uJ2vGRaCcFU

- Обыкновенная история. Швейная машинка. История первая.
http://www.youtube.com/watch?v=AoI06OQdrUU

- Обыкновенная история. Швейная машинка. История вторая.
http://www.youtube.com/watch?v=sr_TwD4zalo

- Построение выкройки брюк на резинке прямого покроя.avi
http://www.youtube.com/watch?v=e88Oj97n1pc

Бесплатные программы компьютерного кроя:

http://fanreal.ru/index.php

http://www.nanocad.ru/products/detail.php?ID=371

Художественные ремесла:

- Ремесло 1: Лоскутное шитье
http://www.youtube.com/watch?v=DuS0nyZX864&list=PL447547D347F861CF&index=1&feature=plpp_video

- Ремесло 23: Лоскутное одеяло
http://www.youtube.com/watch?v=UusZX1X65qU&list=PL447547D347F861CF&index=21&feature=plpp_video

- Ремесло 73: Лоскутный костюм
http://www.youtube.com/watch?v=1FKxMCNGiPM&list=PL447547D347F861CF&index=23&feature=plpp_video

- Город мастеров *№5*. Лоскутное шитьё.

	http://www.youtube.com/watch?v=UHvmf1ksNoE http://fanreal.ru/index.php		
3	**Дидактические и раздаточные материалы по технологии**		
3.1	Таблицы в соответствии с основными разделами	+	+
3.2	Презентации в соответствии с разделами	+	+
4	**ТСО, компьютерные, информационно-коммуникационные средства**		
4.1	Ноутбук с выходом в Интернет	2	2
4.2	Графопроектор	1	1
4.3	Проектор EPSON	1	1
4.4	Колонки SVEN	2	2
4/5	Экран	1	1
5	**Оборудование (мебель)**		
5.1	Аудиторная доска	1	1
5.2	Стол учителя	1	1
5.3	Ученический стол 2-х местный	15	15
5.4	Стул	30	30
5.5	Шкаф остеклённый	4	4
5.6	Шкаф с антресолями	2	2
5.7	Трельяж	1	1
5.8	Тумба деревянная	3	3
6	**Оснащение кабинета технологии**		
6.1	Машинка швейная ручная	6	6
6.2	Машинка швейная ножная	5	5
6.3	Машинка швейная универсальная электрическая «Чайка»	1	1
6.4	Манекен	1	1
6.5	Утюг	1	1
6.6	Гладильный стол	1	1
6.7	Станок ткацкий учебный	1	1
6.8	Альбомы тканей	3	3
6.9	Лекала	+	+
6.10	Линейка	+	+
6.11	Сантиметр	+	+
6.12	Ножницы закройщика	+	+
6.13	Микроволновая печь (во временном пользовании)	1	1
6.14	Раковина	1	1
6.15	Стол кухонный	4	4
6.16	Посуда для сервировки стола	+	+
6.17	Посуда для приготовления продуктов	+	+
6.18	Расходные материалы (калька, миллиметровая бумага,ткань, швейные нитки, пряжа)	+	+

Критерии оценивания предметных результатов

Выявление уровня овладения учащимися образовательными результатами через систему контроля и включает:

1. учительский контроль
2. самоконтроль
3. взаимоконтроль учащихся

1. При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

· полностью усвоил учебный материал;

· умеет изложить учебный материал своими словами;

· самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

· правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

· в основном усвоил учебный материал;

· допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

· подтверждает ответ конкретными примерами;

· правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

· не усвоил существенную часть учебного материала;

· допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

· затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

· слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

· почти не усвоил учебный материал;

· не может изложить учебный материал своими словами;

· не может подтвердить ответ конкретными примерами;

· не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

· полностью не усвоил учебный материал;

· не может изложить учебный материал своими словами;

· не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

· творчески планирует выполнение работы;

· самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

· правильно и аккуратно выполняет задания;

· умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

· правильно планирует выполнение работы;

· самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

· в основном правильно и аккуратно выполняет задания;

· умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

· допускает ошибки при планировании выполнения работы;

· не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

· допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;

· затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

· не может правильно спланировать выполнение работы;

· не может использовать знаний программного материала;

· допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;

· не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

3. При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	*Оценка «5» ставится, если учащийся:*	*Оценка «4» ставится, если учащийся:*	*Оценка «3» ставится, если учащийся:*	*Оценка «2» ставится, если учащийся:*
Защита проекта	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правиль-но и четко ответить на отдельные	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на

	поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
Оформление проекта	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т. д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
Практическая направленность	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
Соответствие технологии выполнения	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не

	проектировании	карт не имеют принципиального значения		предусмотренные операции, изделие бракуется
Качество проектного изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

4. При выполнении тестов, контрольных работ:

- Оценка «5» - 90-100% выполненной работы.
- Оценка «4» - 75-89% выполненной работы.
- Оценка «3» - 60-74% выполненной работы.
- Оценка «2» - 45-59% выполненной работ.

Формы контроля уровня обученности:

- викторины;
- кроссворды;
- отчетные выставки творческих (индивидуальных и коллективных) работ;
- тестирование;
- проекты