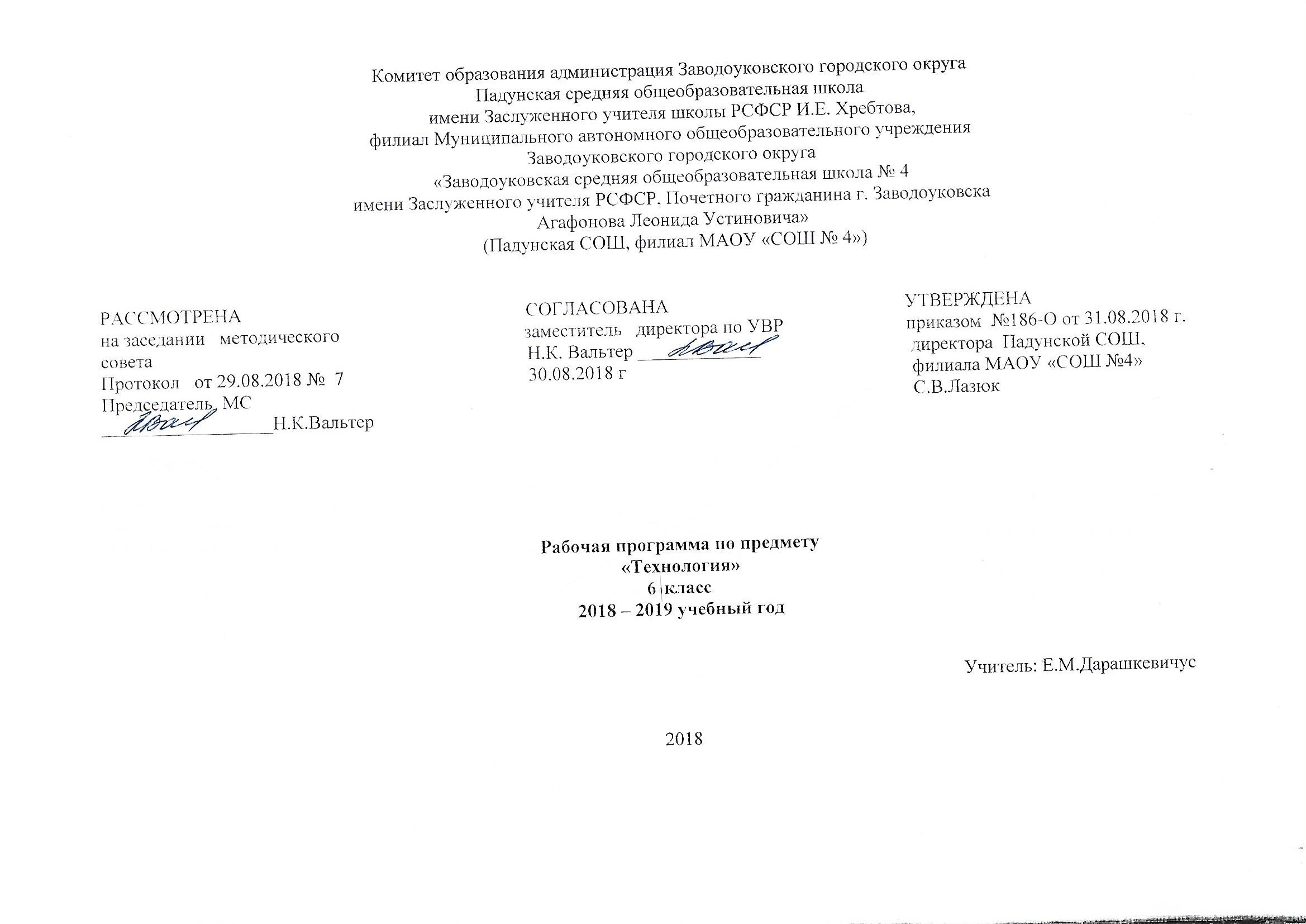
****

**Оглавление**

[Раздел I. Пояснительная записка………………………………………………………………………………](#_Toc378874343)3

[Раздел II. Общая характеристика учебного предмета ……………………………………………...…....](#_Toc378874344)......3

Раздел III. Описание места учебного предмета в учебном плане ....…………………………………….….5

[Раздел IV.Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения](#_Toc378874346)

[учебного](#_Toc378874346) предмета "Технология"………………..……………………………………………………….........5

[Раздел V.](#_Toc378874347)  Содержание учебного предмета ....................................................................................................11

Раздел VI. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности…......19

[Раздел VII.](#_Toc378874349)Описание учебно методического и материально-технического обеспечения

образовательного процесса ………………………………………………………………………..……..….57

[Раздел VIII.](#_Toc378874350) Планируемые результаты изучения учебного предмета…………………………………...…60  
Раздел IX/ Приложение. Календарно- тематическое планирование предмета

«Технология»………………………………………………………………………………….…..66

**Раздел I.Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии для 5-8-х классов составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ № 1897 от 17.12.2010 Зарегистрирован Минюстом России 01.02.2011, рег. № 19644), в редакции приказа Минобрнауки России №1577 от 31.12.2015 «О внесении изменений в ФГОС ООО, утвержденного приказом МОиН РФ от 17.12.2010г.№1897», утвержденного приказом Министерства Образования и Науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897, программы по технологиидля 5–8 классов общеобразовательных учреждений под редакцией В.Д. Симоненко, М.: «Просвещение», 2012.,Технология. 6 кл. : учеб. для общеобразоват. учреждений /Н.В. Синица, В.Д.Симененко. – М.: «Вентана – Граф», 2016, в соответствии с образовательной программой и учебным планом Падунской СОШ, филиала МАОУ «СОШ №4» на 2018-2019 учебный год, утвержденным приказом директора школы от 22.06. 2018 № 141/0.

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

**Цель** программы:

* 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.

**Задачами**курса являются:

* сформировать  у учащихся  необходимые  в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда  с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
* овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,  необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
* научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.
* познакомить учащихся с историей общего и ландшафтного дизайна, его стилями, с ассортиментом  цветочно-декоративных, древесно-кустарниковых, травянистых  растений, элементами декоративного оформления мини-участков; развивать творческий интерес к практической деятельности в области ландшафтного дизайна; воспитывать любовь к природе.

**Раздел II.Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

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

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

 • технологическая культура производства;

 • распространенные технологии современного производства;

 • культура, эргономика и эстетика труда;

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

 • основы черчения, графики, дизайна;

 • элементы домашней и прикладной экономики;

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

 • методы технической, творческой, проектной деятельности;

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

В процессе обучения технологии учащиеся:

***познакомятся:***

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

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

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

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

 • с производительностью труда; реализацией продукции;

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

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

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

 культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

***овладеют:***

 • навыками созидательной, преобразующей, творческой  деятельности;

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

 проектирования объекта труда и технологии с использованием [компьютера](http://svyaznoy.ru/);

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

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

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

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

 • навыками организации рабочего места.

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.

**Целевые установки для 5 класса:** -воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

**Целевые установки для 6 класса**:-получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;

развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

**Целевые установки для 7 класса**:-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;

**Целевые установки для 8 класса**: -овладениеобщетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

**Раздел III. Описание места предмета «Технология» в учебном плане**

Согласно учебному плану школы на изучение предмета «технология»в 5, 6, 7 классах отводится по 68 часов в год (по 2 учебных часа в неделю), в 8 – по 34 часа в год (по 1 учебному часу в неделю).

**Раздел IV. Личностные, метапредметные и предметные результаты**

**освоения учебного предмета «Технология»**

**5 класс**

Личностные результаты:

*-* развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию;

- развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира;

*-* проявление познавательной активности в области предметной технологической

деятельности;

Метапредметные результаты

-планировка процесса познавательно-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы;

-организация учебного сотрудничества и совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и ко­ординация совместной познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

-осознанное использование речевых средств в соответст­вии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организацион­ного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

-соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

-оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

-оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

-выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

-расчет себестоимости продукта труда;

-практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;

В трудовой сфере:

-планирование технологического процесса и процесса тру­да;

- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

-выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм;

-соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

-соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;

-документирование результатов труда и проектной дея­тельности; расчёт себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

-оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

-согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

-осознание ответственности за качество результатов труда;

-наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

-стремление к экономии и бережливости в расходовании времени» материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

-овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;

-разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;

-рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

-рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

-участие в оформление класса, школы, озеленении пришкольного участка

В коммуникативной сфере:

-установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта,

-формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектив

- сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора

-практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с позиции других и уметь согласовывать свои действия;

-овладение устной и письменной речью;

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;

-В физиолого – психологической сфере:

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

**6класс:**

Личностные результаты:

-проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

-выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

-развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;

-бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

Метапредметные результаты:

-согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

-объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

-оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

-диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

-обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

-соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

-соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

-осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества;

-практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя;

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

В трудовой сфере:

-овладение методами проектно-исследовательской деятельности, решение творческих задач;

-соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

-выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей;

-подбор материалов с учетом характера и объекта труда;

В мотивационной сфере:

-согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

-формирование представлений о мире профессий

-оценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности;

-осознание ответственности за качест­во результатов труда;

В эстетической сфере:

-овладение методами эстетического оформления изделий;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

-умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества;

- художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;

В коммуникативной сфере:

-практическое освоение умений, составляющих основу ком­муникативной компетентности: действовать с учётом пози­ции другого и уметь согласовывать свои действия;

-установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта,

-сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора;

-презентация и защита проекта изделия

В физиолого-психологической сфере:

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

-сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности;

-соблюдение необходимойточностидвижений при выполнении различных операций;

**7 класс:**

Личностные результаты:

-умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;

-формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

-осознание необходи­мости общественно полезного труда;

-проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

Метапредметные результаты:

-соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;

-оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;

-формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике

-поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

-самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

-виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

-приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

-оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

-рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

-ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

-документирование результатов труда и проектной деятельности;

-расчет себестоимости продукта труда;

В трудовой сфере:

-выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм; соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

-соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;

-выявле­ние допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

-документирование результатов труда и проектной дея­тельности; расчёт себестоимости продукта труда;

-проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;

В мотивационной сфере

-формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;

-согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

-стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

-умение выражать себя в доступных видах и формах художественно- прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

-овладение методами эстетического оформления изделия

В коммуникативной сфере:

-устанавливать и поддерживать коммуникативные контакты с другими людьми;

- удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;

-определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения партнера, выбирая адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе;

-отстаивание в споре своей позиции, приводя существенные аргументы

В физиолого – психологической сфере:

- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности

**8 класс**

Личностные результаты:

**-**становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образова­тельной и профессиональной карьеры, осознание необходи­мости общественно полезного труда;

-формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками;

-проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

-самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домаш­него хозяйства;

-планирование образовательной и профессиональной карьеры;

-диагностика результатов познавательно – трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

Метапредметные результаты:

-самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;

-алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;

-комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предпола­гающих стандартного применения одного из них; поиск но­вых решений возникшей технической или организационной проблемы;

-выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

-формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

-использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

-согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

-осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представ­ления о техносфере,

-практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

-овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, овладение методами чтения техни­ческой, технологической и инструктивной информации;

-примерная экономическая опенка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

-применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;

В трудовой сфере:

-планирование технологического процесса и процесса тру­да; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

-овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

-выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;

В мотивационной сфере:

-согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

-формирование представлений о мире профессий, свя­занных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору про­филя технологической подготовки в старших классах пол­ной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

-выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

В эстетической сфере:

-овладение методами дизайнерского проектирования изделий;

- разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;

-рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

-умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества;

-художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;

В коммуникативной сфере:

-установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта,

-сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;

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

В физиолого-психологической сфере:

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

-соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельность

В результате обучения учащиеся овладеют:

* Трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
* Навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик получает возможность *познакомиться:*

* С основными технологическими понятиями и характеристиками;
* С назначением и технологическими свойствами материалов;
* С назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* Со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

* Рационально организовывать свое рабочее место;
* Находить необходимую информацию в различных источниках;
* Применять конструкторскую и технологическую документацию;
* Составлять последовательность выполнения технологической операции;
* Соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами и оборудованием;

*Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:*

* Понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
* Формирования эстетической среды обитания;
* Развития творческих способностей;
* Изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* Изготовления или ремонта изделий;
* Выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены.

**Раздел V. Содержание учебного предмета**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу, отбирается с учетом следующих положений:

* распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
* возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
* выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
* возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
* возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся акцентируется их внимание на потребительском назначении того изделия (потребительной стоимости), которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

*Основным дидактическим средством обучения технологии является учебно-практическая деятельность учащихся.*Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в учебной программе направлены на освоение различных технологий обработки материалов, графических, расчетных и проектных операций.

При выполнении практических работ учитывается посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественная или личная ценность.При изучении предмета «Технология» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

**Содержание учебного курса**

С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения, местных социально-экономических условий в содержание образовательной программы были добавлены часы по направлению «Сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии – растениеводство, ландшафтный дизайн), за счет сокращения часов по направлению «Технология ведения дома». Комплексный учебный план составлен с учетом сезонности сельскохозяйственных работ. В связи с перераспределением времени между указанными разделами уменьшается объем и сложность практических работ с сохранением всех информационных составляющих минимума содержания обучения технологии.

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

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

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

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда, а также учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

**В 5 классе**

**Сельскохозяйственные технологии – 10ч.**

Выращивание культурных растений, обработка почвы, уборка урожая, подзимые посевы.Вводная лекция. *Ландшафтный дизайн, его принципы.   
Понятие о ландшафтной архитектуре, садово-парковом искусстве. История использования человеком травянистых и древесных декоративных растений. Основные направления мирового паркостроения, история и современность.*

**Рукоделие. Творческое проектирование – 12ч.**

Вышивка в народном и современном костюме, виды вышивок, композиция, ритм, орнамент, раппорт.

**Создание изделий из текстильных материалов– 2ч.**

Классификация текстильных волокон, растительные волокна, изготовление волокон, основная и уточная нити, полотняное переплетение.

**Машиноведение – 4 ч.**

Бытовая швейная машина, её технические характеристики, виды приводов, их устройство.

**Технология изготовления швейных изделий – 18ч.**

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.Виды строчек, влажно-тепловая обработка швейных изделий.

**Технологии домашнего хозяйства – 1ч**

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

Планировка кухни.

**Электротехника – 1ч.**

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

**Технология приготовления пищи – 10 ч.**

Значение питательных веществ в жизни человека. Виды бутербродов, способы заваривания кофе, чая, блюда из яиц, блюда из овощей, сервировка стола.

**Сельскохозяйственные технологии – 6 ч.**

Роль и виды весенней обработки почвы, подготовка почвы к посеву, посев корнеплодов и цветочных культур.*Всемирно-известные дизайны в эпоху Средневековья и эпоху Возрождения ландшафтной планировки.*

**В 6 классе**

**Сельскохозяйственные технологии – 5ч.**

Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 6 класса

Двулетники – разнообразие форм и окраски. Условия выращивания двулетников. Условия выращивания колокольчика, анютиных глазок.*Всемирно-известные стили ландшафтной планировки. Известные сады и парки.*

**Технологии домашнего хозяйства – 3ч**

**«Интерьержилого дома»**

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

**«Комнатныерастения в интерьере»**

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

**Творческие проектные работы. Художественные ремесла. Вязание 18 ч.**

**«Вязание крючком»**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити.

**«Вязание спицами»**

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда.

**«Исследовательская и созидательная деятельность»**

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

**Создание изделий из текстильных материалов - 22 ч**

**«Свойства текстильных материалов»**

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

**«Устранение неполадок в работе швейной машины»**

Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

**«Понятие о плечевой одежде. Виды плечевой одежды»**

Понятие о плечевой одежде. Виды плечевой одежды. Конструкции. Снятие мерок для изготовления одежды. Построение чертежа выкройки.

**«Приёмы моделирования плечевой одежды »**

Приёмы моделирования плечевой одежды. Моделирование. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

**«Подготовка ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскрой изделия»**

Правила раскладки выкроек плечевого изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки.

**«Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани»**

Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом.

Вымётывание петли и пришивание пуговицы.

**«Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия»**

Окончательная отделка изделия.

**Технология приготовления пищи - 12 ч**

**«Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»**

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

**«Блюда из мяса»**

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса.

**«Блюда из птицы»**

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

**«Заправочные супы»**

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

**«Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»**

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

эскиза в лоскутной технике.

**Создание изделий из текстильных материалов -28 ч**

Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях.

Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины. Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок. Конструкции юбок и снятие мерок для построения чертежа. Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование.

**Сельскохозяйственные технологии – 8ч.**

Условия выращивания, агротехнологии возделывания различных видов двулетников и исторические сведения о растениях. Оборудование и инвентарь, применяемые при обработке почвы. Виды цветников. Особенности болезней растений, их источники и правила борьбы с болезнями. Условия выращивания маргариток, турецкой гвоздики. *Понятие о древесных растениях; деревья, кустарники, лианы; вечнозеленые, листопадные. Декоративность: размер и форма кроны, строение и окраска листьев, форма ствола и окраски коры, величина и окраска цветков и плодов. Общие сведения о травянистых растениях открытого грунта. Классификация растений по продолжительности жизни: одно-, дву- и многолетники; луковичные, клубнелуковичные, клубневые; па­поротники; красивоцветущие, декоративно-лиственные, декоративно-плодовые, сухоцветы, вьющиеся, ковровые.*

**В 7 классе**

**Сельскохозяйственные технологии - 6 ч.**

Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса (1ч)

Уборка урожая картофеля. Закладка его на хранение. Значение полеводства. Краткая характеристика важнейших полевых культур.*Композиционные элементы ландшафтного дизайна и их использование в насаждениях разного назначения.)   
Садовые дорожки, беседки, перголы, арки, павильоны, патио, аллеи. Живые изгороди, вертикальное озеленение.*

**Технологии домашнего хозяйства – 6ч**

**«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»**

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер

**«Гигиена жилища»**

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

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

**Творческие проектные работы. Художественные ремёсла. Роспись ткани. Вышивка. 30 ч.**

**Художественные ремёсла - 9 ч**

**«Ручная роспись тканей»**

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

**«Вышивание» -11ч**

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Швы французский узелок и рококо. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

**Технологии творческой и опытнической деятельности - 10 ч**

**«Исследовательская и созидательная деятельность»**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

**Создание изделий из текстильных материалов -16 ч**

**«Конструирование швейных изделий»**

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки

**«Технология изготовления швейных изделий»**

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя.

Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях.

Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины.

**Технология приготовления пищи – 10 ч.**

**«Сладости, десерты, напитки»**

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

Блюда из молока и молочных продуктов. Изделияиз жидкого теста. Виды теста и выпечка. Блюда из мяса.

**Сельскохозяйственные технологии - 4ч**

Значение плодоводства. Краткая характеристика важнейших плодовых и ягодных культур. Размножение плодовых и ягодных растений.Посадка плодовых деревьев. Посадка ягодных кустарников. Уход за штамбами плодовых деревьев. Удобрение, полив.*Особенности размещения элементов цветочного и древесно-кустарникового оформления в насаждениях разного назначения. Насаждения по функциональному назначению. Насаждения общего пользования (парки, скверы, бульвары и т. д.).  Насаждения ограниченного пользования (посадки в производственной зоне, вокруг детских лечебных учреждений и т. п.). Насаждения специального назначения (например, защитные), утилитарные (у частных домов, подъездов и т. д.). Особенности подбора*

*и расположения растений в них.*

**В 8 классе**

**Сельскохозяйственные технологии - 4 ч**

Вводное занятие. Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 8 класса.

Характеристика почв.Внесение удобрений и перекопка почвы. Защита культурных растений от вредителей и болезней. *Свет в ландшафтном дизайне. Системы полива и дренажа. Камни. Зимние сады, оранжереи, террасы, флорариумы.Правила подбора и высадки посадочного материала. Обработка почвы. Высадка посадочного материала. Вредители цветковых растений и меры борьбы с ними. Основные болезни цветковых растений*.

**Семейная экономика - 6 ч**

**«Бюджет семьи»** *(6 ч )*

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

**Технологии творческой и опытнической деятельности - 8 ч**

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

**Технологии домашнего хозяйства - 2 ч**

**«Экология жилища»**

Понятие об экологии жилища.Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода. Система безопасности жилища**.**

**«Водоснабжение и канализация в доме»**

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

**Электротехника - 4 ч**

**«Бытовые электроприборы»**

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения

**«Электромонтажные и сборочные технологии»**

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

**«Электротехнические устройства с элементами автоматики»**

Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.

**Современное производство и профессиональное самоопределение - 4 ч**

**«Сферы производства и разделение труда»**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

**«Профессиональное образование и профессиональная карьера»**

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.*Ландшафтный дизайнер - ученый, художник или экономист? Сведения о профессии, типичные виды деятельности; учреждения, готовящие специалистов в этой области; трудоустройство, востребованность.Услуги ландшафтного дизайнера, Престиж учреждения, начинающийся с состояния прилежащей территории. Влияние рынка на стоимость услуг.*

**Сельскохозяйственные технологии - 4 ч**

Виды и применение севооборотов. Рыхление почвы борьба с сорняками*. Правила ухода за газонами. Малые архитектурные формы в ландшафтном дизайне*. *Условия выращивания цветковых растений. Планирование и разбивка участка по про­екту.*

**Итоговый мониторинг - 1 ч**

**Раздел VI. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности**

* + 1. **класс (68 часов)**

| **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Основное содержание  материала темы** | **Характеристики основных видов  деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| **Раздел « Сельскохозяйственные технологии» *(10 ч)*** | | |
| «**Вводное занятие.Безопасность труда**». *Вводная лекция. Ландшафтный дизайн, его принципы***»**(*2 ч )*  «**Осенняя обработка почвы.Способы обработки почвы**»*Понятие о ландшафтной архитектуре, садово-парковом искусстве.* (2 *ч )*  «**Осенняя обработка почвы.**  **Внесение удобрений»***История использования человеком травянистых и древесных декоративных растений.*  (*2 ч )*  «**Осенняя обработка почвы.**  **Способы обработки почвы**»*Основные направления мирового паркостроения, история и современность.*  (*2 ч )*  «**Осенняя обработка почвы.**  **Уборка и учёт урожая** » *История создания и развития садово-парковых ландшафтов.*  (*2 ч )* | Знакомство с правилами поведения в кабинете «Технология» и внутренним распорядком; Формирование у учащихся навыков соблюдения правил техники безопасности.  Способы осенней обработки почвы.Биологические особенности овощей, агротехника их возделывания; особенности уборки корнеплодов и других овощей. | Осваивать безопасные приёмы работы с инструментами, оборудованием на пришкольном участке.  Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всемичленамибригады. Изучать способы обработки почвы.Овладевать безопасными приемами труда. Изучатьхарактеристики различных видов удобрений. Находить ипредъявлять информациюоб инструментах. Подбирать необходимые инструменты для работы.Знакомиться с профессиямиовощеводов. |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Творческие проектные работы» *(12 ч)*** | | |
| **«Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме»***(2 ч)* | Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |
| **«Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку».Содержание проекта»***(2 ч)* |
| **«Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Этапы проектирования. Цель и задачи проекта»** *(2 ч)* |
| **«Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный. Технологическая последовательность изготовления изделия»**  *(2 ч)* | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности  в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». 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 |
| **«Увеличение и уменьшение рисунка. Экономическое и экологическое обоснование»**  *(2ч )* |
| **«Оценка качества изделия.**  **Защита проекта»**  *(2 ч)* |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(2 ч)*** | | |
| **«Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»***(2 ч)* | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований |
| **Раздел «Машиноведение» *(4 ч)*** | | |
| **«Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина и ее характеристика»***(2 ч)* | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда |
| **«Подготовка швейной машины. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка стежка»***(2 ч)* |
| **Раздел « Технология изготовления швейных изделий» *(18 ч)*** | | |
| «**Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды и требования к ней. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок**» *(2ч)* | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| **«Построение чертежа выкройки фартука в масштабе. Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам»***(2 ч)* |
| **«Виды отделки швейных изделий. Выбор модели и моделирование. Подготовка выкройки к раскрою»***(2 ч )* | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. |
| **«Способы рациональной раскладки выкройки на ткани. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия»***(2 ч)* |
| **«Перенос контурных**  **и контрольных линий**  **и точек на ткани»***(2 ч)* |
| **«Краевые и соединительные швы. Конструкция машинного шва»***(2 ч)* |
| **«Обработка нагрудника и нижней части фартука»***(2 ч)* |
| **«Обработка накладных карманов, бретелей**  **и пояса»***(2 ч)* | Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке) | 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 профессиями закройщик и портной |
| **«Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия**  **и ТБ утюжильных**  **работ»***(2 ч)* |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(1 ч)*** | | |
| **«Интерьер кухни, столовой»**  *(1 ч)* | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).  Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК |
| **Раздел «Электротехника» *(1 ч)*** | | |
| **«Бытовые электроприборы»** *(1 ч)* | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |
| **Раздел «Технология приготовления пищи» *(12 ч)*** | | |
| **«Санитария и гигиена на кухне»***(1 ч)* | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.  Организовывать 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 и ожогах |
| **«Физиология питания»***(1 ч )* | Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды |
| **«Бутерброды и**  **горячие напитки»***(2 ч )* | Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь |
| **«Блюда из овощей и фруктов»**  *(4 ч )* | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады |
| **«Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления»**  *(2 ч )* | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам |
| **«Приготовление завтрака.**  **Сервировка стола  к завтраку»**  *(2 ч )* | Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |
| **Раздел « Сельскохозяйственные технологии» *(6 ч)*** | | |
| «**Весенняя обработка почвы. Подготовка почвы к посеву моркови, свеклы»***Всемирно-известные дизайны в эпоху Средневековья и эпоху Возрождения ландшафтной планировки.(2ч)*  **«Весенняя обработка почвы»** *Подготовка почвы к посеву рассады цветов.(2ч)*  «**Весенняя обработка почвы»** *Посадка цветочных культур* (2ч) | Роль и виды весенней обработки почвы, подготовка почвы к посеву, посев корнеплодов и цветочных культур. | Вскапывать почву и оформлять грядки.Подбирать необходимые инструменты для работы.Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношенийсо всемичленами бригады.Знакомитьсяспрофессиейцветовод. |

* + 1. **класс (68 часов)**

| **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Основное содержание  материала темы** | | | **Характеристики основных видов  деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел « Сельскохозяйственные технологии» *( 5ч)*** | | | | |
| **«Вводное занятие. Безопасность труда. Двулетники – разнообразие форм и окраски»** *(1ч)*  *Всемирно-известные стили ландшафтной планировки. (1ч)*  **«Условия выращивания двулетников. Условия выращивания анютиных глазок, колокольчика»** (1ч)*Известные сады и парки.(1ч***)**  *Выбор стиля. Дизайнерские решения. Характер сада. Основные правила ухода. (1ч***)** | Понятие техника безопасности. Информация о работе в 6 классе.  Видовое разнообразие растений, понятие «Двулетники».  Условия выращивания, агротехнологии возделывания различных видов двулетников и исторические сведения о растениях | | Находить и представлять информацию о двулетниках. Выполнять электронную презентацию на тему «Двулетники», «*Известные сады и парки»*. Знакомиться с понятием «Двулетники». Вскапывать почву и оформлять грядки.Подбирать необходимые инструменты для работы.Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всемичленамибригады.Знакомитьсяспрофессиейцветовод, флорист. | |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(3 ч)*** | | | | |
| **«Интерьержилого дома»**  *(1 ч )* | Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. 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. | | |
| **«Комнатныерастения**  **в интерьере»**  *(1 ч )*  **«Разновидности комнатных растений. Технология выращивания комнатных растений»** *(1 ч )* | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник | 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 | | |
| **Раздел «Творческие проектные работы. Художественные ремесла. Вязание» 18 часов** | | | | |
| Т  **«Вязание крючком»*(4 ч )***  **«Вязаные изделия в современной моде»***(1 ч )*  **«Материалы и инструменты для вязания»** *(1 ч )*  **«Основные виды петель при вязании крючком»** *(1 ч )*  **«Вязание по кругу»** *(1 ч )* | Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы  вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий | | 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 | |
| **«Вязание спицами»*(4 ч )***  **«Основные виды петель при вязании спицами»** *(1 ч )*  **«Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных»***(2ч )*  **«Запуск петель. Создание с помощью компьютера схем для вязания»** *(1 ч )* | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК | | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК | |
| **«Исследовательская и созидательнаядеятельность»***(10 ч )* | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. 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 | |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(22 ч)*** | | | | |
| Тема  **«Швейная машина»** *(2 ч )* | Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины | | | 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 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 |
| **«Свойства  текстильных материалов»**  *(2 ч )* | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон | | | Составлять коллекции тканей  и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойстватекстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различныхшвейных изделий. Находить и представлять информацию о современных  материалах из химических волокон  и об их применении в текстиле.  Оформлять результаты исследований.  Знакомиться с профессией оператор  на производстве химических волокон |
| **«Конструирование  швейныхизделий»**  *(4 ч )* | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | | | 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 |
| Тема  **«Моделирование  швейныхизделий»**  *(2 ч )* | Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою | | | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.  Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек  и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства |
| Тема  **«Технологияизготовления**  **швейных изделий»***(12 ч )* | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия | | | 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. Находитьи представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик |
| **Раздел « Технология приготовления пищи» *(12ч)*** | | | | |
| **«Приготовление обеда.**  **Сервировка стола к обеду»**  *(2 ч )* | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | | | 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 |
| **«Блюда из мяса»***(4 ч)* | Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам | | | 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 |
| **«Блюда из рыбы и нерыбныхпродуктов моря»**  **(**2 *ч )* | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд | | | 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 приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных  блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов |
| **«Блюда из птицы»***(2 ч)* | Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу | | | 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 |
| Тема  **«Заправочные супы»***(2 ч )* | Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу | | | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений. Находить и представлять информацию о различных супах |
| **Раздел «Сельскохозяйственные технологии» *(8 ч)*** | | | | |
| **Условия выращивания маргариток,**  **Мальвы, гвоздики турецкой»** *(1ч)Понятие о древесных растениях; деревья, кустарники, лианы; вечнозеленые, листопадные. (1ч)*  *Типы посадок травянистых растений. Композиции из деревьев и кустарников. Клумбы, рабатка, бордюр, солитер, партер, миксбордер, газон, альпийские горки (рокарии).(2ч)*  **Весенняя обработка почвы. Перекопка грядок, цветников.** *Общие сведения о травянистых растениях открытого грунта. Классификация растений по продолжительности жизни: одно-, дву- и многолетники; луковичные, клубнелуковичные, клубневые; па­поротники; красивоцветущие, декоративно-лиственные, декоративно-плодовые, сухоцветы, вьющиеся, ковровые. (2ч)*  **Обобщающий урок**. *(1)*  *Болезни цветочных культур  и их источники»(1ч)* | Условия выращивания, агротехнологии возделывания различных видов двулетников и исторические сведения о растениях. Оборудование и инвентарь, применяемые при обработке почвы. Виды цветников. Особенности болезней растений, их источники и правила борьбы с болезнями. | | | Вскапывать почву и оформлять грядки. Высаживать цветы. Подбирать необходимые инструменты для работы. Ухаживать за цветами. Овладевать навыками деловых, уважительных,культурных отношений со всемичленамибригады.Знакомиться с профессией  цветовод, флорист и др.. Находить и представлять информацию по данной теме. |

* + 1. **класс (34 часа)**

| **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Основное содержание  материала темы** | **Характеристики основных видов  деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| **Раздел «Сельскохозяйственные технологии» *(6 ч)*** | | |
| **«Вводное занятие. Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса»***Садовые дорожки, беседки, перголы, арки, павильоны, патио, аллеи. (2ч)*  **«Уборка урожая картофеля. Закладка его на хранение»** *Живые изгороди, вертикальное озеленение.21ч)*  **«Значение полеводства. Краткая характеристика важнейших полевых культур»** *Проектирование цветочного оформления на фоне газона.(2ч)* | Понятие техника безопасности. Информация о работе в 7 классе.  Видовое разнообразие растений, понятие «Двулетники»  Условия выращивания, агротехнологии возделывания различных видов двулетников и исторические сведения о растениях | Осваивать безопасные приёмы работы с инструментами, оборудованием на пришкольном участке.  Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Изучать способы уборки урожая.Овладевать безопасными приемами труда. Изучать характеристики различных полевых культур. Находить и предъявлять информацию, подбирать необходимые инструменты для работы. Знакомиться с профессиями полеводов. |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(6 ч)*** | | |
| **«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции  в интерьере»***(2 ч )*  **«Гигиена жилища. Виды уборки, их особенности.Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки»** *(2 ч)* | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер | 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 |
| **Бытовые электроприборы. Защита проекта "Умный дом"***(2 ч)* |  |  |
| **Раздел «Художественные ремёсла» *(8 ч)*** | | |
| **«Ручная роспись тканей»**  *(4 ч )* | Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах |
| **«Вышивание»**  *(4 ч )* | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица | 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 |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(10 ч)*** | | |
| **«Исследовательская и созидательная деятельность»***(10 ч )* | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.  Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(16 ч)*** | | |
| **«Свойства  текстильных материалов»**  *(2 ч )* | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон | Составлять коллекции тканей  и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойстватекстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различныхшвейных изделий. Находить и представлять информацию о современныхматериалах из химических волокон  и об их применении в текстиле.Оформлять результаты исследований.Знакомиться с профессией оператор  на производстве химических волокон |
| **«Устранение неполадок в работе швейной машины»***(1ч)* | Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины | 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 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 |
| **«Конструирование швейных изделий»***(2 ч )* | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки | 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 конструктивных особенностях поясной одежды |
| **«Моделирование швейных изделий»***(2 ч )* | Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбкис 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 |
| **«Швейная машина»***(1 ч )* | Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей | Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения |
| **«Технология изготовления швейных изделий»***(13ч )* | Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки |
| **Раздел «Технология приготовления пищи» (10 *ч)*** | | |
| **«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»***(2 ч )* | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов | 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 |
| **«Изделия из жидкого теста»**  *(2 ч )* | Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами | 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 |
| **«Виды теста и выпечки»**  *(2 ч )* | Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тестои тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер | 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 |
| **«Сладости, десерты, напитки»***(2 ч )* | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу | 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 |
| **«Приготовление обеда.**  **Сервировка стола к обеду»**  *(2 ч )* | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | 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 |
| **Раздел «Сельскохозяйственные технологии»** *(4 ч)* | | |
| **«Значение плодоводства. Краткая характеристика важнейших плодовых и ягодных культур. Размножение плодовых и ягодных растений»***(1ч)*  *Посадка плодовых деревьев. Посадка ягодных кустарников. (1ч)* | Значение плодоводства и краткая характеристика важнейших плодовых и ягодных культур  Размножение плодовых и ягодных растений. Правила посадки плодовых деревьев и ягодных кустарников. | Вскапывать почву и готовить лунки для посадки деревьев и кустарников. Высаживать деревья и кустарники. Подбирать необходимые инструменты для работы. Ухаживать за деревьями и кустарниками. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всемичленами  бригады.Знакомитьсяспрофессиейсадовод и др.. Находить и представлять информацию по данной теме. |

**8 класс (34 часа)**

| **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Основное содержание  материала темы** | **Характеристики основных видов  деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| **Раздел «Сельскохозяйственные технологии » *(4 ч)*** | | |
| **«Вводное занятие. Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 8 класс**а**»**  *Свет в ландшафтном дизайне. Системы полива и дренажа.(1 ч )* | Направления растениеводства в регионе, в личных подсобных хозяйствах своего села, на пришкольном участке. Понятие о технологии производства продукции растениеводства и ее основных элементах  Почва — основное средство сельскохозяйственного производства. Характеристика основных типов почв, понятие «плодородие почвы».  Приемы осенней обработки почвы, необходимое оборудование и инструменты, Правила безопасности и технологии внесения удобрения.  Способы защиты культурных растений от вредителей. | Ознакомление с правилами поведения в  мастерской и на рабочем месте;  Формирование умений построения и реализации новых знаний, поня­тий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: формули­рование цели изучения предмета «Технология». Беседа о содержании предмета «Технология» |
| **«Характеристика почв»***Камни. Зимние сады, оранжереи, террасы, флорариумы.(1 ч )* | Участие в беседе  Изучение основных типов почв, послепосевную обработку почвы.  Знакомство с ручными орудиями труда для обработки почвы  Соблюдение правил ТБ |
| **«Внесение удобрений и перекопка поч**вы**»**  *Правила подбора и высадки посадочного материала.  Обработка почвы. Высадка посадочного материала.*  *(1 ч )* | Находить и представлять  информацию о правилах внесения удобрений.  Осуществлять перекопку грядок. Разметку. Соблюдение правил ТБ |
| **«Защита культурных растений от вредителей и болезней»**  *Вредители цветковых растений и меры борьбы с ними. Основные болезни цветковых растений*.  *(1 ч )* | Находить в Интернете первичные источники заболеваний растений, способы борьбы с болезнями и вредителями растений , как предотвратить заболевание растений рассказывать о правилах подбора растений |
| **Раздел «Семейная экономика» *(6 ч)*** | | |
| **«Бюджет семьи»**  *(6 ч )* | Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета | Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(8 ч)*** | | |
| **«Исследовательская и созидательная деятельность»** *(8 ч )* | Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта | 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 |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(2 ч)*** | | |
| **«Экология жилища»***(1ч)* | Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища | 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 |
| **«Водоснабжение и канализация в доме»**  *(1 ч )* | Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод |
| **Раздел «Электротехника» *(4 ч)*** | | |
| **«Бытовые электроприборы»**  *(2 ч )* | Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения | Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения |
| **«Электромонтажные и сборочные технологии»***(1 ч )* | Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ | 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 |
| **«Электротехнические устройства с элементами автоматики»**  *(1 ч )* | Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека | Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики |
| **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» *(3 ч)*** | | |
| **«Сферы**  **производства**  **и разделение труда»***( 1ч )* | Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника | Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация» |
| **«Профессиональное образование и профессиональная карьера»**  *Ландшафтный дизайнер - ученый, художник или экономист? Сведения о профессии, типичные виды деятельности; учреждения, готовящие специалистов в этой области; трудоустройство, востребованность. Услуги ландшафтного дизайнера, Престиж учреждения, начинающийся с состояния прилежащей территории. Влияние рынка на стоимость услуг.  (2 ч )* | Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии | 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 |
| **Раздел «Сельскохозяйственные технологии » *(4 ч)*** | | |
| **«Виды и применение севооборотов»***Условия выращивания цветковых растений.  Планирование и разбивка участка по про­екту. (1 ч )* | Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, выбор культур, планирование их размещения на участке, определение качества семян, уход за растениями, проведение фенологических наблюдений. Составление схемы простых севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, посевы и посадки овощей, цветочно-декоративных растений, уход за ними. | Участие в беседе  Находить и представлять  информацию о видах севооборота и их применении.  Соблюдение правил ТБ |
| **«Рыхление почвы борьба с сорняками»**  *(1 ч )* | Выполнять рыхление почвы.  Соблюдение правил ТБ |
| *Правила ухода за газонами. Малые архитектурные формы в ландшафтном дизайне(1 ч )*  *Элементы ландшафтного дизайна на территории школы  (выполнение одного из разработанных проектов). (1 ч* | Изучать правила ухода за газонами.  Находить в Интернете информацию о малых архитектурных формах в ландшафтном дизайне. Выполнять уход за газонами. |

**Раздел VII. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса**

• плакаты по кулинарии, созданию швейных изделий, технике безопасности;

• компьютерные слайдовые презентации;

• набор ручных инструментов и приспособлений;

• обору­дование для лабораторно-практических работ;

• набор электроприборов, посуды, оборудования.

***Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование:***

Рабочее место учителя; стол для раскройных работ; комплекты для раскроя и шитья; швейные бытовые машины гладильная доска, утюг; стол для приготовлении пищевых продуктов; столовая посуда для приготовления пищевых блюд; холодильник; коллекция ЦОР и ЭОР; натуральные объекты (коллекции).

***Техническое средство обучение:***

Ноутбук, экран, проектор

***Книгопечатная продукция***

*Основная литература:*

1. Азбука шитья. /Зарецкая Т. И.Издательство: ЭКСМО-Пресс, 2000 г
2. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005
3. Волкова Н, Т. Новоселова, Азбука кройки и шитья , Издательство: Феникс 2002г
4. Двинских Л. Как шить красиво: Практическое руководство для начинающих портных. – М.: ТЕРРА - Книжный клуб, 2002. – 192 с.
5. Использование электронных образовательных ресурсов нового поколения в учебном процессе: Научно-методические материалы / Бордовский Г. А., Готская И. Б., Ильина С. П., Снегурова В. И. — СПб.: Изд-во РГПУ им. А. И. Герцена, 2007
6. Лакоценина Т.П., Современный урок, интегрированные уроки, Учитель, 2009
7. Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс /Сост. Л.П. Барылкина, С.Е. Соколова. – М.: 5 за знания, 2006.
8. Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2008
9. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: метод.рек-ции / Ю.В. Крупская; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2010;
10. Технология. Организация проектной деятельности. 5-9 классы. Автор – составитель О.А.Нессонова, Волгоград, Учитель, 2009.
11. 250 рецептов праздничного стола. – СПб.: «Полиграфуслуги»,2006г.

*Дополнительная литература:*

1. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Методическое пособие.-М.: Вента-Граф, 2013.
2. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Методическое пособие.-М.: Вента-Граф, 2013.
3. Синица, Буглаева: Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Рабочая тетрадь. - М.:Вента-Граф,2013.
4. Синица, Буглаева: Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Рабочая тетрадь. - М.:Вента-Граф,2013
5. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вента-Граф, 2012.
6. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вента-Граф, 2012.

***Интернет - ресурсы:***<http://www.woll-rus.ru>; <http://shei-sama.ru>; <http://www.remontsrem.ru/>;

<http://gardenweb.ru>; <http://www.kvartira-box.ru>; <http://strana-sovetov.com>; [http://elhovka.narod.ru](http://elhovka.narod.ru/html/techno.htm) ;<http://festival.1september.ru>; <http://school-collection.edu.ru/>; <http://fcior.edu.ru/>; <http://tehnologiya.ucoz.ru/>; <http://festival.1september.ru/>.

Перечень основной литературы включает издания, содержание которых конкретизирует знания обучаемых по основным вопросам, изложенным в программе и определена федеральным перечнем учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях. Дополнительный список и интернет-ресурсы включают издания, расширяющие знания школьников по отдельным аспектам и проблемам курса.

***Литература, рекомендованная для учащихся:***

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 6 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005
2. Двинских Л. Как шить красиво: Практическое руководство для начинающих портных. – М.: ТЕРРА - Книжный клуб, 2002. – 192 с.
3. Овощи / Пер. с англ. А. Чередниченко. – М.: ТЕРРА, 1997. – 168 с.
4. Сидоренко В.И. Пэчворк для начинающих. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2003. – 160 с.
5. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко.– М.: Вента-Граф, 2012.
6. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. –М.: Вента-Граф, 2012.
7. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. –М.: Вента-Граф, 2012.
8. Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. –М.: Вента-Граф, 2012.
9. Технология. Технология ведения дома: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. –М.: Вента-Граф, 2012.
10. Шитье и рукоделие: Энциклопедия / Гл. ред. И.А. Андреева. – 2-е изд. – М.: Большая Российская энциклопедия, 1998. – 288 с.
11. «Школа шитья от burda» /Перевод: Карпова Е., ВНЕШСИГМА, 1999. – 112 с.
12. Яйца и сыры / Пер. с англ. А. Туровой. – М.: ТЕРРА, 1997. – 168 с.

***Интернет - ресурсы:***<http://masterica.narod.ru/>[«](http://masterica.narod.ru/index.htm)-Учебно-информационный ресурс по рукоделию. Все от начала до мастерства. Гильоширование (выжигание по ткани), ручная и машинная вышивка, машинное вязание. Схемы, рисунки, узоры. Галерея готовых работ, форум, полезные ссылки.

<http://www.cooking.ru/> - Сайт практически полностью посвящен кулинарии и содержит такие разделы как каталог рецептов, праздничные рецепты, меню, обрядовая кулинария, национальные рецепты, диеты, детское питание и многое другое.

[http://rukodelnica.h1.ru/ Рукодельница](http://rukodelnica.h1.ru/%20%20Рукодельница) - сайт, посвященный различным видам рукоделия.

<http://www.uzelok.ru> сайт для любителей вязать спицами, крючком. Имеются модели для женщин, мужчин и детей.

<http://old.prosv.ru/metod/chernyakova/index.htm> методика преподавания курса «Технология обработки ткани»

**Раздел VIII. Планируемые результаты изучения учебного предмета**

**Планируемые результаты изучения учебного предмета в 5 классе**

***Учащиеся должны знать/понимать:***

* Негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
* Способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
* Основы проектирования
* Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления применяемые в традиционных художественных ремёслах;
* виды рукоделия, их назначение и варианты использования;
* Правила заправки изделия в пальцы, виды простейших ручных швов.
* Правила ухода за готовой вышивкой
* элементы материаловедения, виды волокон, их свойства; - Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
* элементы машиноведения, принцип работы швейной ручной машины;
* Виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
* Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
* основы конструирования фартука;
* Правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
* Понятия о композиции в одежде, виды отделки вшвейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
* основы кулинарии, физиологии питания;
* Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
* Общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
* Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
* Технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей:
* Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
* Виды бутербродов и горячих напитков, технология приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

**Учащиеся должны уметь:**

* Осуществлять поиск необходимой информации в области художественных ремесел, кулинарии и обработки тканей;
* При проектировании: определять потребности, формулировать задачу, проводить простейшие исследования, планировать работу, оценивать и корректировать свою деятельность
* Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону;
* Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
* выполнять элементарные операции на швейной машине;
* Читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою; - проводить технологическую обработку узлов и деталей фартука;
* вносить модельные линии в конструкцию фартука;
* Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
* накрывать на стол в соответствии с требованиями этикета

***Учащиеся должны использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:***

* обслуживания себя и членов своей семьи;
* планирования учебной деятельности
* формирования здорового образа жизни

**Планируемые результаты изучения учебного предмета в 6 классе**

***Должны знать:***

* о пищевых продуктах, как источниках белков, жиров, углеводов, минеральных солей и т. п.;
* о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
* правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
* виды макаронных изделий, правила варки блюд из макаронных изделий;
* требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
* зерновые культуры, ассортимент продуктов из них, способы их приготовления;
* способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
* основные свойства натуральных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды соединительных швов и краевых швов, технологию их выполнения;
* регуляторы швейной машины, устройство и правила установки швейной иглы;
* виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
* экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* основные качества интерьера, его особенности;
* традиционные виды рукоделия – вязание, инструменты и приспособления, узоры;
* историю создания изделий из лоскута и технику пэчворка.

***Должны уметь:***

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* работать по технологическим картам;
* приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
* приготавливать жидкое тесто и блюда из него (блинчики, блины, оладьи)
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
* рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны юбок;
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
* работать с электроприборами;
* подбирать крючки и нитки в зависимости от изделия.

***Должны владеть:***

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

* вести экологически здоровый образ жизни;
* использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
* планировать и оформлять интерьер комнаты;
* составлять ассортимент растений для объекта озеленения с учетом их   биологии и декоративности, а также природно-климатических условий района;
* создавать проекты озеленения территории с использованием специальных обозначений.

**Планируемые результаты изучения учебного предмета в 7 классе**

***Должны знать:***

* о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
* о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
* правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
* санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
* требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
* роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
* назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
* экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.
* ***Должны уметь:***
* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
* выращивать комнатные растения и размещать их;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
* выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
* ***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***
* вести экологически здоровый образ жизни;
* использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
* планировать и оформлять интерьер комнаты;
* соблюдать гигиену;
* выражать уважение и заботу к членам семьи;
* принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
* проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов;
* составлять ассортимент растений для объекта озеленения с учетом их   биологии и декоративности, а также природно-климатических условий района;
* создавать проекты озеленения территории с использованием специальных обозначений.

**Планируемые результаты изучения учебного предмета в 8 классе**

***Должны знать:***

* -основные технологические понятияи характеристики
* технологические свойства и назначение материалов
* назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования
* виды и назначение бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда
* виды, приемы, последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека
* профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции
* 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.
* ***Должны уметь:***
* рационально организовывать рабочее место
* находить необходимую информацию в различных источниках
* применять конструкторскую и технологическую документацию
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий,
* выбирать сырье, материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ
* соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, оборудованием, электроприборами
* находить и устранять допущенные дефекты
* проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов
* распределять работу при коллективной деятельности
* планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.
* организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
* ***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***
* вести экологически здоровый образ жизни;
* понимания ценности материальной культуры для жизни и
* развития человека; формирования эстетической среды бытия;
* развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
* получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
* организации индивидуальной и коллективной трудовойдеятельности;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* построения планов профессионального самоопределенияи трудоустройства.
* 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;
* составлять ассортимент растений для объекта озеленения с учетом их   биологии и декоративности, а также природно-климатических условий района;
* создавать проекты озеленения территории с использованием специальных обозначений;
* рассчитывать экономическую эффективность проекта с учетом стоимости производимых работ в ходе его реализации;
* представлять результаты работы в виде сводных таблиц, планов, проектов, презентаций, фотоальбомов и т.д.

**Раздел IX. Приложение. Календарно - тематическое планирование предмета «Технология»**

**Планирование по технологии 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | **темы** | **Ча-сы** | **Цель урока** | **Личностные результаты** | **Предметные результаты** | **Метапредметные результаты** | **Основные виды учебной деятельности** | **Дата**  **план** | **Дата**  **факт** |
| Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение поня­тий, сопоставление, анализ.  Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, воле­вая регуляция.  Коммуникативные: диалог, со­трудничество, умение задавать вопросы. | | | | | | | | | | |
| **Раздел «Сельскохозяйственные технологии» *(10ч)*** | | | | | | | | | | |
| *1* | Вводное занятие. Безопасность труда.  *Ландшафтный дизайн, его принципы.* | 2 | ознакомить учащихся с правилами поведения в кабинете «Технология» и внутренним распорядком; Сформировать у учащихся навыки соблюдения правил техники безопасности. | проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;  выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; | применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности. | приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; | Осваивать  безопасные  приёмы работы кухонным оборудованием,  на пришкольном участке.  Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всемичленамибригады. |  |  |
| *2* | Осенняя обработка почвы.  Способы обработки почвы.  *Понятие о ландшафтной архитектуре, садово-парковом искусстве.* | 2 | познакомить с техникой безопасной работы на пришкольном участке, способами осенней обработки почвы. | готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | овладение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства. | самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий. | Изучить способы обработки почвы.  Овладевать безопасными приемами труда. |  |  |
| *3* | Осенняя обработка почвы. Внесение удобрений.  *История использо-вания человеком травянистых и древесных декоративных растений.* | 2 | знакомить учащихся с биологическими особенностями овощей, агротехникой их возделывания; раскрыть особенности уборки корнеплодов, и других овощей,  познакомить учащихся с профессиями овощеводов. | самооценка умственных и физических способностей;  Осознание необходимости общественного полезного труда; | формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Изучатьхарактеристики различных видов удобрений. |  |  |
| *4* | Осенняя обработка почвы. Инструменты и принадлежности.  *Основные направ-ления мирового паркостроения, история и современность.* | 2 | осознание необходимости общественного полезного труда;  Самооценка умственных и физических способностей; | планирование технологического процесса и процесса труда; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; | соблюдение норм и правил культуры труда; | Находить ипредъявлять информациюоб инструментах. Подбирать необходимые инструменты для работы. |  |  |
| *5* | Осенняя обработка почвы. Уборка и учёт урожая.  *История создания и развития садово-пар-ковых ландшафтов.* | 2 | готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | планирование технологического процесса и процесса труда; | самостоятельная организация и выполнение различных работ. | Осуществлять самоконтроль и оценку качества работы,  анализироватьошибки. |  |  |
| Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция.  Коммуникативные: диалог, со­трудничество, проявление инициативы. | | | | | | | | | | |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Творческие, проектные работы» *(12 ч)*** | | | | | | | | | | |
| *6* | Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме. | 2 | способствовать развитию эстетического вкуса, моторики пальцев, воспитанию аккуратности, любви к рукоделию. Сформировать навыки по соблюдению ТБ. | развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; | эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда; моделирование художественного оформления объекта труда. | определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Знакомить с примерами  пятиклассников с проектной деятельностью.  Определять  цель и задачи проектнойдеятельности. цель и задачи проектнойдеятельности.  и задачи проектной деятельности. |  |  |
| *7* | Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Содержание проекта. | 2 | способствовать формированию умений по выполнению простейших ручных швов. Способствовать развитию эстетического вкуса, моторики пальцев, самоконтроля. Формировать знания и умения по самостоятельному выполнению творческих проектов от их замысла до материального воплощения. | развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. | развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами;  планирование технологического процесса и процесса труда;  сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности;  оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Изучатьэтапывыполнения проекта.  Выполнять проект по разделу  и оформлять проект. |  |  |
| *8* | Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Этапы проектирования. Цель и задачи проекта. | 2 | способствовать формированию умений по выполнению украшающих швов. | выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Оформлять портфолиоипояснительнуюзапискуктворческомупроекту. |  |  |
| *9* | Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный. Технологическая последовательность изготовления изделия. | 2 | познакомить с технологической последовательностью изготовления вышивки. Развивать эстетический художественный вкус. | самооценка умственных и физических способностей. | развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Оформлять портфолиоипояснительнуюзапискуктворческомупроекту. |  |  |
| *10* | Увеличение и уменьшение рисунка. Экономическое и экологическое обоснование. | 2 | воспитывать ответственное отношение к результатам своего труда. | выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. | планирование технологического процесса и процесса труда;  сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности. | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Составлять докладкзащитетворческогопроекта. |  |  |
| *11* | Оценка качества изделия. Защита проекта. | 2 | воспитывать ответственное отношение к результатам своего труда. | самооценка умственных и физических способностей. | разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;  документирование результатов труда и проектной деятельности; | использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов. | Защищатьтворческийпроект. |  |  |
| Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция.  Коммуникативные: диалог, со­трудничество, проявление инициативы. | | | | | | | | | | |
| **Раздел « Создание изделий из текстильных материалов» *(2 ч)*** | | | | | | | | | | |
| *12* | Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения | 2 | ознакомить учащихся с классификацией текстильных волокон, со свойствами хлопчатобумажных и льняных тканей; познакомить с профессией прядильщика и ткача; научить определять направление нитей основы и утка. | бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;  проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности. | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;  формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; | планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;  определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов | Исследовать свойства хлопчатобумажныхильняныхтканей.  Определятьнаправлениедолевой  нитив ткани,  лицевую иизнаночнуюстороны ткани. |  |  |
| **Раздел «Машиноведение» *(4 ч)*** | | | | | | | | | | |
| *13* | Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина и ее характеристика. | 2 | ознакомить учащихся с организацией рабочего места для машинных работ, с правилами ТБ. | проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности. | эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;  осознание ответственности за качество результатов труда; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Изучатьсовременной  бытовой швейной машины с электрическимприводом.  Подготавливать швейнуюмашину к работе. |  |  |
| *14* | Подготовка швейной машины. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка стежка. | 2 | сформировать навыки по подготовке швейной машины к работе, заправке верхней и нижней нитей. | проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;  самооценка своих умственных и физических способностей для труда. | планирование технологического процесса и процесса труда;  достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.  Самостоятельная организация и выполнение различных работ по созданию технических изделий. | Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчкис различной длиной стежка понамеченнымлиниям. |  |  |
| **Раздел «Технология изготовления швейных изделий» *(18 ч)*** | | | | | | | | | | |
| *15* | Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды и требования к ней. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. | 2 | дать понятие о видах одежды, познакомить с историей фартука. | проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности. | формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;  оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; | использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость. | Находить иинформацию обисториишвейных изделий,одежды.  Овладевать безопасными приемами труда. Сниматьмеркисфигурычеловека. |  |  |
| *16* | Построение чертежа выкройки фартука в масштабе. Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам. | 2 | дать понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Сформировать навыки по измерению фигуры человека. | овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;  оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; | приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; | Строитьчертежшвейногоизделияв  масштабе1:4и в натуральную величину посвоиммеркам илипо заданнымразмерам. |  |  |
| *17* | Виды отделки швейных изделий. Выбор модели и моделирование. Подготовка выкройки к раскрою. | 2 | ознакомить учащихся с понятием моделирование, с приёмами моделирования;  сформировать навыки по моделированию фартука. | готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | моделирование художественного оформления объекта труда;  осознание ответственности за качество результатов труда; | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Знакомитьсяс профессией модельера. Выполнять моделирование  изделия по выбору. |  |  |
| *18* | Способы рациональной раскладки выкройки на ткани. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. | 2 | научить подготовке ткани к раскрою, раскладке выкроек на ткани и её раскрою с соблюдением Т.Б. | проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности. | развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; | соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани. |  |  |
| *19* | Перенос контурных  и контрольных линий  и точек на ткани. | 2 | научить подготовке деталей к смётыванию. | проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;  самооценка своих умственных и физических способностей для труда. | планирование технологического процесса и процесса труда;  осознание ответственности за качество результатов труда;  выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм. | обоснование путей и средств устранения ошибок в выполняемых технологических процессах; самостоятельная организация и выполнение творческих работ по созданию технических изделий; | Выполнять перенослинийвыкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика,  прямыми стежками, с помощью  булавок. |  |  |
| *20* | Краевые и соединительные швы. Конструкция машинного шва. | 2 | ознакомить учащихся с видами машинных швов, дать характеристику каждому машинному шву, сформировать навыки по их выполнению. | проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; самооценка своих умственных и физических способностей для труда; выражение желания учиться и трудиться. | достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;  выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.  Самостоятельная организация и выполнение различных работ по созданию технических изделий. | Овладевать безопасными приемами труда. Изготовлять образцымашинных работ. |  |  |
| *21* | Обработка нагрудника и нижней части фартука. | 2 | ознакомить учащихся с правилами обработки нижней части фартука, определять качество готового изделия. | самооценка своих умственных и физических способностей для труда;  проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; | достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;  осознание ответственности за качество результатов труда; | соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; самостоятельная организация и выполнение работ по созданию технических изделий; | Обрабатыватьпроектноеизделие по индивидуальномуплану. |  |  |
| *22* | Обработка накладных карманов, бретелей  и пояса. | 2 | научиться накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обтачивать бретели. | развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда; | соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; | Обрабатыватьпроектноеизделие по индивидуальномуплану. |  |  |
| *23* | Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия  и ТБ утюжильных  работ. | 2 | ознакомить с правилами соединения пояса с фартуком; научить проверять качество готового изделия.. | проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности. | планирование технологического процесса и процесса труда; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; | самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ | Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализироватьошибки. |  |  |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(1 ч)* и «Электротехника» *(1 ч)*** | | | | | | | | | | |
| *24* | Интерьер кухни, столовой.  Бытовые электроприборы. | 2 | ознакомить учащихся с интерьером кухни, оборудованием, правилами размещения оборудования на кухне. | выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. | формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; | самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ | Знакомиться с эргономическими,  санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру кухни. требованиями к интерьеру. |  |  |
| Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция.  Коммуникативные: диалог, со­трудничество, проявление инициативы. | | | | | | | | | | |
| **Раздел «Технология приготовления пищи» *(12 ч)*** | | | | | | | | | | |
| 25 | Санитария и гигиена на кухне.  Физиология питания. | 2 | ознакомить учащихся с историей кулинарии, физиологией питания, правилами безопасной работы. | соблюдение норм и правил культуры труда. | эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда; | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Находить и предъявлять  информацию осодержании в пищевых продуктах  витаминов, микроэлементов, оказыватьпервую помощь  при порезахиожогах |  |  |
|  | Бутерброды и горячие напитки. | 2 | ознакомить учащихся с классификацией бутербродов, горячими напитками, историей этих блюд. | выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. | планирование технологического процесса и процесса труда; оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Приготавливать и оформлять  бутерброды.  Определять вкусовые сочетания продуктовв бутербродах.  Приготавливать горячие напитки  (чай,кофе,какао). |  |  |
| *26*  *27* | Блюда из овощей и фруктов.  Приготовление блюд из овощей и фруктов. | 2  2 | познакомить учащихся с ролью овощей в питании человека, с классификацией овощей; рассказать о появлении овощей; сформировать навыки по определению качества овощей. | развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;  овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. | формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;  осознание ответственности за качество результатов труда; | самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию блюда | Определятьдоброкачественность овощей с помощьюиндикаторов.  Выполнять кулинарную  Механическуюобработку овощейи фруктов. |  |  |
| *28* | Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления. | 2 | ознакомить учащихся с питательными свойствами яиц; сформировать у учащихся навыки по определению доброкачественности яиц. | проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности. | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда; | самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию блюда | Определять свежесть яиц спомощью овоскопа или подсоленной воды доброкачественность яиц.  Готовитьблюдаизяиц. |  |  |
| *29* | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. | 2 | ознакомить учащихся с правилами сервировки стола к завтраку и рассказать о культуре поведения за столом; сформировать навыки по сервировке стола к завтраку. | выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. | осознание ответственности за качество результатов труда; | использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов; | Составлять  индивидуальный  режим питанияи дневной рацион наоснове пищевой пирамиды.  Подбиратьстоловыеприборы и посудудлязавтрака. |  |  |
| Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция.  Коммуникативные: диалог, со­трудничество, проявление инициативы. | | | | | | | | | | |
| **Раздел «Сельскохозяйственные технологии» (*8 ч)*** | | | | | | | | | | |
| *30* | Весенняя обработка почвы. Подготовка почвы к посеву моркови, свеклы.  *Всемирно-известные дизайны в эпоху Средневековья и эпоху Возрождения ландшафтной планировки.* | 2 | формировать умения по обработке почвы, , посадке цветов, уборке газонов, подготовке почвы к посеву овощных и цветочных культур | выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; | формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; | соблюдение норм и правил культуры труда; | Вскапывать почву и оформлять грядки. |  |  |
| *31* | Весенняя обработка почвы. *Подготовка почвы к посеву рассады цветов.* | 2 | готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда; | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Подбирать необходимые инструменты для работы. |  |  |
| *32* | Весенняя обработка почвы. *Посадка цветочных культур.* | 2 | развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. | планирование технологического процесса и процесса труда;  осознание ответственности за качество результатов труда; | использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов. | Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всемичленамибригады. |  |  |
| *33* | Итоговый мониторинг | 2 | проверить знания и  активизировать творческий потенциал обучающихся. | самооценка умственных и физических способностей. | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда; | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Письменная работа.  Отвечать на вопросы и тесты. |  |  |
| *34* | Весенняя обработка почвы.  *Посадка луковичных культур.* | 2 |  | готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Знакомитьсяспрофессиейцветовод. |  |  |
| Итого: 68 часов | | | | | | | | | | |

**Планирование по технологии 6 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | **темы** | **Ча-сы** | **Цель урока** | **Личностные результаты** | **Предметные результаты** | **Метапредметные результаты** | **Основные виды учебной деятельности** | **Дата**  **план** | **Дата**  **факт** |
| Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция.  Коммуникативные: диалог, со­трудничество, проявление инициативы. | | | | | | | | | |
| **Раздел «Сельскохозяйственные технологии» *(5ч)*** | | | | | | | | | |
| *1* | Вводное занятие. Безопасность труда.  Двулетники – разнообразие форм и окраски.  *Всемирно известные стили ландшафтной планировки.* | 2 | изучить понятия: техника безопасности. Информация о работе в 6 классе.  ознакомить с видовым разнообразием растений | проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; | применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности. | приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; | Осваиватьработы кухонным  оборудованием,  на пришкольном участке.  Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами  бригады. |  |  |
| *2* | Условия выращивания двулетников.  Условия выращивания колокольчика, анютиных глазок.  *Известные сады и парки.* | 2 | ознакомить с условиями выращивания растений двулетникови историческими сведениями о растении | готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | овладение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства. | самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий. | Изучить способы обработки почвы.  Овладевать безопасными приемами труда. |  |  |
| *3* | *Выбор стиля. Дизайнерские решения. Характер сада. Основные правила ухода.* | 1 | ознакомить с условиями выращивания и историческими сведениями о растении | готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | планирование технологического процесса и процесса труда; | самостоятельная организация и выполнение различных работ. | Осуществлять самоконтроль и оценку качества работы,  Анализироватьошибки. |  |  |
| **Технологии домашнего хозяйства 3 ч** | | | | | | | | | |
| *4* | Интерьер жилого дома | 1 | Дать понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. | развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; | эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;  моделирование художественного оформления объекта труда; | определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.  Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» |  |  |
| *4* | Комнатные растения в интерьере.  Разновидности комнатных растений. Технология выращивания комнатных растений | 2 | дать понятие о фитодизайне, роли комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. | готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | овладение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства. | самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий. | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. |  |  |
| П8ознавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция.  Коммуникативные: диалог, со­трудничество, проявление инициативы. | | | | | | | | | |
| **Раздел «Творческие проектные работы. Художественные ремесла. Вязание**» ***(18 ч)*** | | | | | | | | | |
| *5* | Вязаные изделия в современной моде.  Материалы и инструменты для вязания. | 2 | познакомить с историей создания вязаных изделий. Дать понятия овязаных изделиях в современной моде. | развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; | эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;  моделирование художественного оформления объекта труда; | определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. |  |  |
| *6* | Основные виды петель при вязании крючком.  Вязание по кругу. | 2 | Изучить основные виды петель при вязании крючком, условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Учиться вязать полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания, вязать по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. | развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. | планирование технологического процесса и процесса труда;  сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности;  оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. |  |  |
| *7* | Основные виды петель при вязании спицами. Набор петель на спицы.  Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. | 2 | Изучить вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. | выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Вязать образцы.  Находить и представлять информацию об истории вязания |  |  |
| *8* | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.  Запуск петель. Создание с помощью компьютера схем для вязания. | 2 | Изучить вязание цветных узоров, создание схем для вязания с помощью ПК. | самооценка умственных и физических способностей. | развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций;  документирование результатов труда и проектной деятельности; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК |  |  |
| *9* | Выбор темы и целей проекта.  Содержание проекта. | 2 | дать понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. | знание о цели и зада­чах изучения предме­та, этапах проектной деятельности, анализиро­вать варианты проек­тов по предложенным критериям | умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, анализ, целеполагание, планирование, рефлексия,  со­трудничество, умение задавать вопросы | формирование мотива­ции и самомотивации изучения предмета, познавательного инте­реса, проектной дея­тельности | Определить и сформулировать проб­лему.  Овладеть поиском необходимой информа­ции для решения проблемы.  Разработать вариан­ты решения проблемы. Обосновать выбор лучшего вари­анта и его реализацию. |  |  |
| *10* | Технологическая последовательность изготовления изделия. | 2 | познакомить с технологической последовательностью изготовления изделия. Развивать эстетический художественный вкус. | самооценка умственных и физических способностей. | развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки изделий.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия |  |  |
| *11* | Экономическое и экологическое обоснование проекта  Оценка качества изделия. | 2 | определять затраты на изготовление проектного изделия. | выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. | планирование технологического процесса и процесса труда;  сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности. | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. |  |  |
| *12* | Оформление проектной документации.  Оформление проектной документации. Создание презентации. | 2 | познакомить с правилами оформления портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. | самооценка умственных и физических способностей. | развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Оформлять презентацию для творческого проекта. |  |  |
| *13* | Защита проекта | 2 | воспитывать ответственное отношение к результатам своего труда. | самооценка умственных и физических способностей. | разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;  документирование результатов труда и проектной деятельности; | использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов. | Защищать творческий проект. |  |  |
| Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алго­ритму (плану).  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.  Коммуникативные:диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | | | | | | | | | |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(22 ч)*** | | | | | | | | | |
| *14* | Устройство машинной иглы. Уход за швейной машиной  Неполадки в работе швейной машины. Приспособления к швейной машине. | 2 | ознакомить с правилами подбора игл и нитей в зависимости от вида ткани  ознакомить с причинами, вызывающими неполадки в работе швейной машины | проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;  самооценка своих умственных и физических способностей для труда. | планирование технологического процесса и процесса труда;  достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.  . | Овладеватьбезопаснымиприемами труда. Выполнять регулировку машинной строчки. |  |  |
| *15* | Классификация текстильных химических волокон  Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон | 2 | познакомить с классификацией текстильных химических волокон, способами их получения. | бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;  проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности. | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;  формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; | планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;  определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов | Составлять коллекции тканей  и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. |  |  |
| *16* | Понятие о плечевой одежде.  Снятие мерок для изготовления плечевой одежды | 2 | познакомить с ассортиментом плечевой одежды. | проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности. | формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; | использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость. | Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. |  |  |
| *17* | Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины.  Подготовка выкройки к раскрою | 2 | Дать понятие о моделировании одежды, моделирование формы выреза горловины, моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. | овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда; | приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; | Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.  Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. |  |  |
| *18* | Подготовка ткани и раскрой ткани для плечевого изделия  Раскрой швейного изделия | 2 | ознакомить с экономной раскладкой выкроек | овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда; | приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; | Выкраивать детали швейного изделия Выполнять правила безопасной работы. |  |  |
| *19* | Технология обработки мелких деталей  Подготовка деталей кроя к обработке. | 2 | изучить способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани | проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;  самооценка своих умственных и физических способностей для труда; | достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. |  |  |
| *20* | Подготовка изделия к примерке.  Проведение примерки изделия | 2 | Дать понятие о подготовке и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом, о устранение дефектов после примерки. | проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;  самооценка своих умственных и физических способностей для труда. | планирование технологического процесса и процесса труда;  достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.  . | Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. |  |  |
| *21* | Обработка горловины проектного изделия  Обработка застежки проектного изделия | 2 | Познакомить с технологией обработки горловины, застежки проектного изделия | готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | моделирование художественного оформления объекта труда; осознание ответственности за качество результатов труда; | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. |  |  |
| *22* | Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов  Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов | 2 | Познакомить с технологией обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. | проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;  самооценка своих умственных и физических способностей для труда. | планирование технологического процесса и процесса труда;  достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.  . | Овладевать безопасными приёмами труда.  Выполнять правила безопасной работы утюгом. |  |  |
| *23* | Обработка боковых срезов проектного изделия.  Обработка нижнего среза проектного изделия. | 2 | Изучить обработку боковых и нижнего срезов проектного изделия. | готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | моделирование художественного оформления объекта труда; осознание ответственности за качество результатов труда; | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. |  |  |
| *24* | Окончательная отделка изделия  Творческий проект. Ночная сорочка. Защита творческого проекта. | 2 | дополнить и систематизировать знания по окончательной отделке и утюжке изделия | выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. | выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; | самостоятельная организация и выполнение различных работ по созданию технических изделий. | Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик |  |  |
| Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция.  Коммуникативные: диалог, со­трудничество, проявление инициативы. | | | | | | | | | |
| **Раздел «Технология приготовления пищи» *(12 ч*)** | | | | | | | | | |
| *25* | Приготовление обеда.  Сервировка стола к обеду | 2 | ознакомить с правилами сервировки стола, подачи блюд; правилами поведения за столом. | соблюдение норм и правил культуры труда. | эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда; | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Находить и предъявлять  информацию осервировке стола к обеду и осуществлять её. |  |  |
| *26* | Значение мясных блюд в питании.  Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. | 2 | Изучить значение мясных блюд в питании.  Познакомить с пищевой ценностью рыбы и нерыбных продуктов моря, содержания в них белков, жиров, углеводов, витаминов и видами рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. | выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. | планирование технологического процесса и процесса труда;  оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; | Определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления  блюда по технологической карте. |  |  |
| *27* | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря  Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. | 2 | ознакомить с ценностью рыбы, морепродуктов и их использованием в кулинарии. | проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности. | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда; | самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию блюда | Находить ипредъявлять информацию о ценности рыбы и морепродуктов. Готовить блюда из рыбы. |  |  |
| *28* | Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности  Технология приготовления блюд из мяса. | 2 | ознакомить со значением мясных блюд в питании, видами мяса и субпродуктов, признаками доброкачественности мяса. | выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. | осознание ответственности за качество результатов труда; | использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов; | Находить ипредъявлять информацию о блюдах из мяса. Готовить блюда. |  |  |
| *29* | Значение супов в рационе питания.  Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. | 2 | изучить значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов. Виды заправочных супов. | проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности. | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда; | самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию блюда | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить и оформлять заправочный суп. |  |  |
| *30* | Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление  Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу | 2 | виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. | проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности. | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда; | самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию блюда | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для кулинарной обработки мяса. |  |  |
| Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция.  Коммуникативные: диалог, со­трудничество, проявление инициативы. | | | | | | | | | |
| **Раздел «Сельскохозяйственные технологии» *(8 ч)*** | | | | | | | | | |
| *31* | Условия выращивания маргариток, мальвы, гвоздики турецкой.  *Понятие о древесных растениях; деревья, кустарники, лианы; вечнозеленые, листопадные.* | 2 | ознакомить с условиями выращивания и историческими сведениями о растении | выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; | формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; | соблюдение норм и правил культуры труда; | Узнавать об особенностях выращивания маргариток,  мальвы. Применять полученные знания для создания цветников. |  |  |
| *32* | Весенняя обработка почвы. Перекопка грядок, цветников.  *Общие сведения о травянистых растениях открытого грунта. Классификация растений по продолжительности жизни: одно-, дву- и многолетники; луковичные, клубнелуковичные, клубневые; па­поротники; красивоцветущие, декоративно-лиственные, декоративно-плодовые, сухоцветы, вьющиеся, ковровые.*  *Болезни цветочных культур  и их источники.* | 2 | ознакомить с правилами пере-копки грядок, обустройством цветников.  Ознакомить сосведениями о травянистых растениях открытого грунта, классификацией растений по продолжительности жизни, болезнями цветочных культур и их источниками | готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда; | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Осуществлять самоконтроль и оценку качества работы,  Анализироватьошибки. |  |  |
| *33* | Обобщающий урок.  Знаток технологии. | 2 | повторение пройденного материала | самооценка умственных и физических способностей. | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда; | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Осуществлять самоконтроль и оценку качества знаний,  Анализироватьшибки. |  |  |
| *34* | *Типы посадок травянистых растений. Композиции из деревьев и кустарников.*  *Клумбы, рабатка, бордюр, солитер, партер, миксбордер, газон, альпийские горки (рокарии).*  *Обустройство цветников.* | 2 | ознакомить с типами посадок травянистых растений, композициями из деревьев и кустарников. | развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. | планирование технологического процесса и процесса труда; осознание ответственности за качество результатов труда; | использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов. | Узнавать о типах посадок травянистых растений, композициях из деревьев и кустарников. Осуществлять обустройство цветников. |  |  |
| Итого: 68 часов | | | | | | | | | |

**Планирование по технологии 7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | **темы** | | **Ча-сы** | **Цель урока** | **Личностные результаты** | **Предметные результаты** | **Метапредметные результаты** | **Основные виды учебной деятельности** | **Дата**  **план** | **Дата**  **факт** |
| Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция.  Коммуникативные: диалог, со­трудничество, проявление инициативы. | | | | | | | | | | |
| **Раздел «Сельскохозяйственные технологии*» (6 ч)*** | | | | | | | | | | |
| *1* | | Вводное занятие. Первичный инструктаж на рабочем месте.  Введение в курс 7 класса.  *Садовые дорожки, беседки, перголы, арки, павильоны, патио, аллеи* | 2 | изучить понятия: техника безопасности. Информация о работе в 7 классе. | проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; | применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности. | приведение примеров, подбор аргументов, отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; | Ознакомление с правилами поведения в  мастерской и на рабочем месте; введение в курс  7 класса. |  |  |
| *2* | | Уборка урожая картофеля.  Закладка его на хранение.  *Живые изгороди, вертикальное озеленение.* | 2 | ознакомить с правилами уборки и хранения | готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | овладение способами научной организации труда, формами деятельности, | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Овладевать безопасными приемами труда, выполнение эскизов. |  |  |
| *3* | | Значение полеводства.  Краткая характеристика важнейших полевых культур.  *Проектирование цветочного оформления на фоне газона.* | 2 | ознакомить с краткой характеристикой важнейших полевых культур. | самооценка умственных и физических способностей; | формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; | самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий. | Создание презентаций по теме, выполнение эскизов. |  |  |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 *ч)*** | | | | | | | | | | |
| *4* | | Освещение жилого помещения.  Предметы искусства и коллекции  в интерьере. | 2 | изучить роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. | готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | овладение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства. | самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий. | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Знакомиться с профессией дизайнер |  |  |
| *5* | | Гигиена жилища. Виды уборки, их особенности.  Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки | 2 | дать понятие о видах уборки, их особенностях, правилах проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки | готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | овладение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства. | самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий. | Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений. |  |  |
| *6* | | Бытовые электроприборы  Защита проекта "Умный дом" | 2 | Познакомить с электрическими бытовыми приборами для уборки и создания микроклимата в помещении. | готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | овладение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства. | самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий. | Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей  и доходов семьи |  |  |
| **Раздел «Художественные ремёсла» *(4 ч)*** | | | | | | | | | | |
| *7* | Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к работе.  Виды батика. | | 2 | ознакомить с видами ручной росписи. | знание о видах деко­ративно-прикладного искусства ручная роспись, уметь различать виды декоративно- прикладного искус­ства; | планирование технологического процесса и процесса труда; | самостоятельная организация и выполнение различных работ. | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика.  Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. |  |  |
| *8* | Технология холодного батика.  Декоративные эффекты в холодном батике. | | 2 | познакомить с историей ручной росписи. | развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; | эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда; моделирование художественного оформления объекта | определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. |  |  |
| *9* | Эскизы росписи по ткани. Роспись по ткани.  Роспись по ткани. | | 2 | Познакомить с особенностями выполнения узелкового батика и свободной росписи. | самооценка умственных и физических способностей; | формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; | самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий. |  |  |
| *10* | Материалы и оборудование для вышивки.  Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, ручных | | 2 | ознакомить с правилами деления элементов орнамента  на геометрические фигуры. | развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. | планирование технологического процесса и процесса труда;  оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. |  |  |
| *11* | Технология выполнения крестообразных и косых ручных стежков.  Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами. | | 2 | Познакомить с технологией выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. | самооценка умственных и физических способностей. | развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций;документирование результатов труда и проектной деятельности; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; |  |  |
| *12* | Швы французский узелок и рококо.  Швы французский узелок и рококо. | | 2 | Изучить швы французский узелок и рококо. | самооценка умственных и физических способностей. | развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций;документирование результатов труда и проектной деятельности; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Выполнять образцы вышивки швами узелок и рококо |  |  |
| *13* | Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами  Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. | | 2 | Познакомить со швами, используемыми в вышивке лентами.  ознакомить с правилами стирки и оформления вышивки. | самооценка умственных и физических способностей. | развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций;документирование результатов труда и проектной деятельности; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом |  |  |
| Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция.  Коммуникативные: диалог, со­трудничество, проявление инициативы. | | | | | | | | | | |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(10 ч)*** | | | | | | | | | | |
| *14* | Понятие о творческой проектной деятельности.  Обоснование, цель и задачи проекта. Содержание проекта. | | 2 | дать понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.  учить определять цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. | знание о цели и зада­чах изучения предме­та, этапах проектной деятельности, анализиро­вать варианты проек­тов по предложенным критериям | умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, анализ, целеполагание, планирование, рефлексия,  со­трудничество, умение задавать вопросы | формирование мотива­ции и самомотивации изучения предмета, познавательного инте­реса, проектной дея­тельности | Определить и сформулировать проб­лему.  Овладеть поиском необходимой информа­ции для решения проблемы.  Разработать вариан­ты решения проблемы. |  |  |
| *15* | Разработка технологической карты изделия.  Технология изготовления изделия. | | 2 | познакомить с правилами выполнения технологической карты изделия. | выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. | планирование технологического процесса и процесса труда;сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности. | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Составить технологическую карту, изготовить образцы. |  |  |
| *16* | Изготовление изделия.  Экономическое и экологическое обоснование проекта. | | 2 | познакомить с технологической последовательностью изготовления изделия.Развивать эстетический художественный вкус.  определять затрат на изготовление проектного изделия. | самооценка умственных и физических способностей.  выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. | развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций;  планирование технологического процесса и процесса труда;  сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности. | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.  определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия  Оформлять портфолиоипояснительнуюзапискуктворческомупроекту. |  |  |
| *17* | Подготовка презентации для творческого проекта  Подготовка пояснительной записки для творческого проекта | | 2 | познакомить с правилами оформления портфолио и пояснительной записки к творческому проекту.  воспитывать ответственное отношение к результатам своего труда. | самооценка умственных и физических способностей.  о цели и зада­чах изучения предме­та, этапах проектной деятельности. Умения: анализиро­вать варианты проек­тов по предложенным критериям | развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций;  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение поня­тий, сопоставление, анализ.воле­вая регуляция.  диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.  формирование мотива­ции и самомотивации изучения предмета, познавательного инте­реса, проектной дея­тельности | Оформлять презентацию для творческого проекта.  Изучить разделы творческого проекта и требования к ним. |  |  |
| *18* | Реклама и маркетинг в проекте.  Оформление проекта. Подготовка доклада для защиты проекта | | 2 | воспитывать ответственное отношение к результатам своего труда. | самооценка умственных и физических способностей. | разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;документирование результатов труда и проектной деятельности; | использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов. | Разработать рекламу для своего проекта.  Составлять докладкзащите творческогопроекта. |  |  |
| *19* | Защита проекта | | 2 | воспитывать ответственное отношение к результатам своего труда. | самооценка умственных и физических способностей. | разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;  документирование результатов труда и проектной деятельности; | использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов. | Защищатьтворческийпроект. |  |  |
| Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция.  Коммуникативные: диалог, со­трудничество, проявление инициативы. | | | | | | | | | | |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *( 16ч)*** | | | | | | | | | | |
| *20* | Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их  Конструирование поясного изделия. Снятие мерок. | | 2 | Дать понятие о классификации текстильных волокон животного происхождении и способах их получения.  Дать понятие о поясной одежде. Познакомить с видами поясной одежды и конструкциями юбок. | бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;  проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности. | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;  формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; | планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;  определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов | Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований |  |  |
| *21* | Построение чертежа поясного изделия.  Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия | |  | Учить строить чертеж прямой юбки | проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; | применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности. | приведение примеров, подбор аргументов, отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; | Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. |  |  |
| *22* | Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя.  Раскрой проектного изделия. | | 2 | изучить правила устранения неполадок в работе швейной машины | проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности. | эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда; осознание ответственности за качество результатов труда; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину  к работе. |  |  |
| *23* | Подготовка и проведение примерки поясной одежды. | | 2 | познакомить с ассортиментом плечевой одежды. | проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности. | формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; | использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость. | Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. |  |  |
| *24* | Устранение дефектов после примерки.  Последовательность обработки поясного изделия после примерки | | 2 | ознакомить с экономной раскладкой выкроек | овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда; | приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; |  |  |
| *25* | Технология обработки вытачек, боковых срезов,застежки поясногоизделия.  Технология обработки верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. | | 2 | ознакомить с правилами подготовки ткани к раскрою и экономной раскладки | готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | моделирование художественного оформления объекта труда;осознание ответственности за качество результатов труда; | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Овладевать безопасными приемами труда. Выполнять подготовку изделия к первой примерке. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды.Подготовить изделие к выставке |  |  |
| *26* | Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе.  Обработка нижнего среза изделия. | | 2 | изучить способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани | проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;  самооценка своих умственных и физических способностей для труда; | достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. |  |  |
| *27* | Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.  Защита проекта "Праздничный наряд" | | 2 | дополнить и систематизировать знания по окончательной отделке и утюжке изделия | выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. | выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; | самостоятельная организация и выполнение различных работ по созданию технических изделий. |  |  |
| Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция.  Коммуникативные: диалог, со­трудничество, проявление инициативы. | | | | | | | | | | |
| **Раздел «Технология приготовления пищи» *(4 ч)*** | | | | | | | | | | |
| *28* | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека.  Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к ним. | | 2 | ознакомить с кисломолочными продуктами и видами бактериальных культур | развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;  овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. | формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;  осознание ответственности за качество результатов труда; | самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию блюда | Находить ипредъявлять информацию о блюдах из молока. Готовить блюда. |  |  |
| *29* | Изделия из жидкого теста. Виды блюд из жидкого теста.  Технология приготовления теста и изделий | | 2 | ознакомить с видами блюд из жидкого теста, видами разрыхлителей, технологией приготовления. | выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. | планирование технологического процесса и процесса труда;  оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; | Находить ипредъявлять информацию об изделиях из жидкого теста. Готовить блюда. |  |  |
| *30* | Виды теста и выпечки.  Особенности выпечки изделий | | 2 | Познакомить с продуктами для приготовления выпечки, разрыхлителями теста, инструментами и приспособлениями для приготовления теста и формования мучных изделий, электрическими приборами для приготовления выпечки. | проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;  самооценка своих умственных и физических способностей для труда; | достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. |  |  |
| *31* | Сладости, десерты, напитки.  Рецептура, технология их приготовления и подача к столу | | 2 | познакомить с видами сладостей: цукатами, конфетами, печеньем, безе. Их значением в питании человека. | развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;  овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. | формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;осознание ответственности за качество результатов труда; | самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию блюда | Подбирать продукты, инструменты для приготовления сладостей, десертов и напитков. |  |  |
| *32* | Сервировка сладкого стола.  Праздничный этикет. Защита проекта | | 2 | составлять меню обеда, сервировать стол к обеду. Подбирать столовое бельё, приборы и посуду для обеда. Знать правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. | осознание ответственности за качество результатов труда; | использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов; | Подбирать столовое бельё, столовые приборы и посуду для сервировки стола к обеду. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. |  |  |
| **Раздел «Сельскохозяйственные технологии» (4 ч)** | | | | | | | | | | |
| *33* | Обобщающий урок. Знаток технологии*.*  *Особенности размещения элементов цветочного и древесно-кустарникового оформления в насаждениях разного назначения. Насаждения по функциональному назначению. Насаждения общего пользования (парки, скверы, бульвары и т. д.).  Насаждения ограниченного пользования (посадки в производственной зоне, вокруг детских лечебных учреждений и т. п.). Насаждения специального назначения (например, защитные), утилитарные (у частных домов, подъездов и т. д.). Особенности подбора и расположения растений в них.* | | 2 | повторение пройденного материала. Тестирование.  познакомить с правилами посадки плодовых деревьев и ягодных кустарников | самооценка умственных и физических способностей. | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда. | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Осуществлять самоконтроль и оценку качества знаний,анализироватьошибки.  Освоение основных приемов посадки. |  |  |
| *34* | Значение плодоводства. Краткая характеристика важнейших плодовых и ягодных культур. Размножение плодовых и ягодных растений.  *Посадка плодовых деревьев. Посадка ягодных кустарников.* | | 2 | ознакомить со значением плодоводства и краткой характеристикой важнейших плодовых и ягодных культур.  ознакомить с размножением плодовых и ягодных растений | выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; | формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; | Соблюдение норм и правил культуры труда; | Изучить основные плодовые культуры  России.  Изучить основные способы размножения растений |  |  |
| Итого:68 часов | | | | | | | | | | |

**Планирование по технологии 8 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | **темы** | | **Ча-сы** | **Цель урока** | **Личностные результаты** | **Предметные результаты** | **Метапредметные результаты** | **Основные виды учебной деятельности** | **Дата**  **план** | **Дата**  **факт** |
| Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция.  Коммуникативные: диалог, со­трудничество, проявление инициативы. | | | | | | | | | | |
| **Раздел «Сельскохозяйственный труд» (4 ч)** | | | | | | | | | | |
| *1* | | Вводное занятие. Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 8 класса.  *Свет в ландшафтном дизайне. Системы полива и дренажа.* | 1 | изучить понятия: Техника безопасности. Информация о работе в 8 классе. | проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; | применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности. | приведение примеров, подбор аргументов, отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; | Ознакомление с правилами поведения в  мастерской и на рабочем месте; введение в курс  8 класса. |  |  |
| *2* | | Характеристика почв.  *Камни. Зимние сады, оранжереи, террасы, флорариумы.* | 1 | изучить характеристику почв | готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | овладение способами научной организации труда, формами деятельности, | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Овладевать безопасными приемами труда. |  |  |
| *3* | | Внесение удобрений и перекопка почвы.  *Правила подбора и высадки посадочного материала.  Обработка почвы. Высадка посадочного материала.* | 1 | познакомить с правилами внесения удобрений и перекопкой почвы. | самооценка умственных и физических способностей; | формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; | самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий. | Создание презентаций по теме |  |  |
| *4* | | Защита культурных растений от вредителей и болезней.  *Вредители цветковых растений и меры борьбы с ними. Основные болезни цветковых растений*. | 1 | познакомить с защитой культурных, цветковых растений от вредителей и болезней | осознание необходимости общественного полезного труда;  Самооценка умственных и физических способностей; | планирование технологического процесса и процесса труда; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; | соблюдение норм и правил культуры труда; | Составить таблицу.  Овладевать безопасными приемами труда. |  |  |
| Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция.  Коммуникативные: диалог, со­трудничество, проявление инициативы. | | | | | | | | | | |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(10 ч)*** | | | | | | | | | | |
| *5* | | Понятие о творческой проектной деятельности. Этапы, содержание проекта. | 1 | дать понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. | знание о цели и зада­чах изучения предме­та, этапах проектной деятельности, анализиро­вать варианты проек­тов по предложенным критериям | умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, анализ, целеполагание, планирование, рефлексия,  со­трудничество, умение задавать вопросы | формирование мотива­ции и самомотивации изучения предмета, познавательного инте­реса, проектной дея­тельности | Определить и сформулировать проб­лему.  Овладеть поиском необходимой информа­ции для решения проблемы.  Разработать вариан­ты решения проблемы. Обосновать выбор лучшего вари­анта и его реализацию.  Разработка проекта |  |  |
| *6* | | Обоснование, цель и задачи проекта. Выбор вариантов решения проектов. | 1 | учить определять цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта | знание о цели и зада­чах изучения предме­та, этапах проектной деятельности, анализиро­вать варианты проек­тов по предложенным критериям | умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, анализ, целеполагание, планирование, рефлексия,  со­трудничество, умение задавать вопросы | формирование мотива­ции и самомотивации изучения предмета, познавательного инте­реса, проектной дея­тельности |  |  |
| *7* | | Разработка технологической карты изделия. | 1 | познакомить с правилами выполнения технологической карты изделия. | выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. | планирование технологического процесса и процесса труда; сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности. | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Составить технологическую карту, изготовить образцы. |  |  |
| *8* | | Изготовление изделия. | 1 | познакомить с технологической последовательностью изготовления изделия. Развивать эстетический художественный вкус. | самооценка умственных и физических способностей. | развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия |  |  |
| *9* | | Экономическое и экологическое обоснование проекта. | 1 | определять затраты на изготовление проектного изделия. | выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. | планирование технологического процесса и процесса труда;  сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности. | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. |  |  |
| *10* | | Подготовка презентации для творческого проекта | 1 | познакомить с правилами оформления портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. | самооценка умственных и физических способностей. | развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Оформлять презентацию для творческого проекта. |  |  |
| *11* | | Подготовка пояснительной записки для творческого проекта | 1 | воспитывать ответственное отношение к результатам своего труда. | о цели и зада­чах изучения предме­та, этапах проектной деятельности. Умения: анализиро­вать варианты проек­тов по предложенным критериям | умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение поня­тий, сопоставление, анализ, воле­вая регуляция.  диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы | формирование мотива­ции и самомотивации изучения предмета, познавательного инте­реса, проектной дея­тельности | Изучить разделы творческого проекта и требования к ним. |  |  |
| *12* | | Реклама и маркетинг в проекте. | 1 | воспитывать ответственное отношение к результатам своего труда. | самооценка умственных и физических способностей. | разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов; документирование результатов труда и проектной деятельности; | использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов. | Разработать рекламу для своего проекта. |  |  |
| *13* | | Подготовка доклада для защиты проекта. | 1 | воспитывать ответственное отношение к результатам своего труда. | выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. | сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности. | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Составлять доклад к защите творческого проекта. |  |  |
| *14* | | Защита проекта | 1 | воспитывать ответственное отношение к результатам своего труда. | самооценка умственных и физических способностей. | разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;  документирование результатов труда и проектной деятельности; | использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов. | Защищать творческий проект. |  |  |
| Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция.  Коммуникативные: диалог, со­трудничество, проявление инициативы. | | | | | | | | | | |
| **Раздел «Семейная экономика» *(6 ч)*** | | | | | | | | | | |
| *15* | | Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. | 1 | познакомить систочниками семейных доходов, с потребностями семьи и иерархией человеческих потребностей. | выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. | планирование технологического процесса и процесса труда;  сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности. | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. |  |  |
| *16* | | Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. | 1 | дать понятие о доходной и расходной части семейного бюджета; показать структуру семейного бюджета. Научить планированию семейного бюджета. | овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;  оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; | приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; | Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её |  |  |
| *17* | | Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. | 1 | научить анализу совершения покупок | проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности. | эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;  осознание ответственности за качество результатов труда; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Анализировать качество и потребительские свойства товаров. |  |  |
| *18* | | Способы защиты прав потребителей. | 1 | раскрыть способы защиты прав потребителей | овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. | формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации | приведение примеров, подбор аргументов, отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; | Самостоятельно применять знания |  |  |
| *19* | | Технология ведения бизнеса. | 1 | дать понятие бизнес, дать представление о технологии ведения бизнеса. | самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домаш­него хозяйства; | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;  оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; | приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; | Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность |  |  |
| *20* | | Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета | 1 | дать понятие предпринимательская деятельность, благосостояние семьи | самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домаш­него хозяйства; | формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации | отражение в письменной форме своих решений.  Целеполагание, анализ ситуации.  Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность |  |  |
| Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция.  Коммуникативные: диалог, со­трудничество, проявление инициативы. | | | | | | | | | | |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(2 ч)*** | | | | | | | | | | |
| *21* | | Экология жилища | 1 | дать характеристику основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах, познакомить с правилами их эксплуатации,дать понятие об экологии жилища. | осуществление поиска информации. | оценивание своей способности и готовности к труду. | отражение в письменной форме своих решений,  целеполагание, анализ ситуации,  диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Участие в беседе по теме;  Усвоение основных  определений и  понятий по теме;  Современные системы фильтрации воды.  Сис­тема безопасности жилища.  Поиск информации в Интернете  Практическая работа.  Соблюдение правил ТБ |  |  |
| *22* | | Водоснабжение и канализация в доме | 1 | познакомить со схемами горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме, способами определения расхода и стоимости расхода воды, экологическими проблемами, связанными с утилизацией сточных вод | самопознание;  самооценка;  личная ответственность;  адекватное реагирование на трудности | умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.  умение выделять главное из прочитанного | планирование организации контроля труда;  выполнение правил гигиены  учебного труда.  Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Участие в беседе по теме;  Усвоение основных определений  и понятий по теме;  Схемы горячего и холодного водо­снабжения в многоэтажном доме. |  |  |
| Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция.  Коммуникативные: диалог, со­трудничество, проявление инициативы. | | | | | | | | | | |
| **Раздел «Электротехника» *( 4 ч)*** | | | | | | | | | | |
| *23* | | Бытовые электроприборы | 1 | познакомить с электронагревательными приборами, их безопасной эксплуатацией. | выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; | умение точно, грамотно наносить схемы.  самостоятельнаяорганизация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий; | формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач; | Участие в беседе по теме; Усвоение основных  определений и  понятий по теме;  Применение электрической энер­гии в промышленности, на транспорте и в быту.  Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению |  |  |
| *24* | | Бытовые электроприборы | 1 | познакомить с электричес-кой и индук-ционной плитой на кухне, принципом действия, правилами эксплуатации. | проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; | выбор средств и видов представления технической и тех­нологической информации в соответствии с коммуникатив­ной задачей, сферой и ситуацией общения; | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Усвоение основных определений  и  понятий по теме;  Поиск информации в Интернете  Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации.  Преимущества и не­достатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Прави­ла безопасного пользования бытовыми электроприборами. |  |  |
| *25* | | Электромонтажные и сборочные технологии | 1 | дать общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении, о видах источников тока и приёмников электрической энергии, об условных графических изображениях на электрических схемах | овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;  оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; | приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; | Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах |  |  |
| *26* | | Электротехнические устройства с элементами автоматики | 1 | познакомить со схемой квартирной электропроводки. Научить определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Познакомить с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики | овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. | формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации | приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; | Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики |  |  |
| Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция.  Коммуникативные: диалог, со­трудничество, проявление инициативы. | | | | | | | | | | |
| **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» *(3 ч)*** | | | | | | | | | | |
| *27* | | Сферы  производства  и разделение труда. | 1 | познакомить с профессиональными качествами личности  и их диагностикой | планирование образовательной и профессиональной карьеры; | формирование представлений о мире профессий, свя­занных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда | применять стратегии смыслового чтения и работе с информацией | Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация» |  |  |
| *28* | | Профессиональное образование и профессиональная карьера.  *Ландшафтный дизайнер - ученый, художник или экономист? Сведения о профессии, типичные виды деятельности; учреждения, готовящие специалистов в этой области; трудоустройство, востребованность.* | 1 | дать представление о массовых профессиях и научить анализу предложений работодателя | становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образова­тельной и профессиональной карьеры | направленное продвижение к выбору про­филя технологической подготовки в старших классах пол­ной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования; | формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач; | Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. |  |  |
| *29* | | Профессиональное образование и профессиональная карьера.  *Услуги ландшафтного дизайнера, Престиж учреждения, начинающийся с состояния прилежащей территории. Влияние рынка на стоимость услуг.* | 1 | изучить источники получения информации о профессиях и пути профессионального образования | становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образова­тельной и профессиональной карьеры | выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; | формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач; | Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Строить планы профессионального образования и трудоустройства |  |  |
| **Раздел «Сельскохозяйственные технологии » *(4 ч)*** | | | | | | | | | | |
| *30* | | Виды и применение севооборотов.  *Условия выращивания цветковых растений.  Планирование и разбивка участка по про­екту.* | 1 | дать представление о видах и применение севооборотов | готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства | применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности. | приведение примеров, подбор аргументов, отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; | Участие в беседе  Находить и представлять  информацию о видах севооборота и их применении.  Соблюдение правил ТБ |  |  |
| *31* | | Рыхление почвы борьба с сорняками | 1 | познакомить со способами рыхления почвы и борьбой с сорняками | формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; | овладение способами научной организации труда, формами деятельности, | соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Выполнять рыхление почвы.  Соблюдение правил ТБ |  |  |
| *32* | | *Правила ухода за газонами. Малые архитектурные формы в ландшафтном дизайне* | 1 | ознакомить с правилами ухода за газонами, дать представление о применении малых архитектурных форм | готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства | формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; | самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий. | Изучать правила ухода за газонами.  Находить в Интернете информацию о малых архитектурных формах в ландшафтном дизайне. Выполнять уход за газонами.  Овладевать безопасными приёмами труда. |  |  |
| *33* | | Итоговый мониторинг | 1 | проверить знания и  активизировать творческий потенциал обучающихся. | самооценка умственных и физических способностей. | обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда; | определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. | Письменная работа.  Отвечать на вопросы и тесты. |  |  |
| *34* | | *Элементы ландшафтного дизайна на территории школы  (выполнение одного из разработанных проектов).* | 1 | научить самостоятельно ухаживать за газонами | формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; | формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; | соблюдение норм и правил культуры труда; | Выполнять уход за газонами.  Овладевать безопасными приёмами труда. |  |  |
| Итого:34 часа | | | | | | | | | | |