

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Вязовская основная школа"

Принята на заседании
педагогического совета
от 31.08.2018 протокол № 8

Утверждена приказом
директора МБОУ "Вязовская ОШ"
от 31.08.2018 № 103

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по ТЕХНОЛОГИИ
5 – 8 классы

с.Вязовка
2018

Рабочая программа по курсу "Технология" составлена для предметной линии учебников И.А.Сасовой для 5-8 классов издательства "Вентана-Граф". Структуризация представленной программы осуществляется в соответствии с учебным планом, согласно которому на изучение технологии отводится 2 учебных часа в неделю в 5-7 классах, 1 учебный час в 8 классе.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА

Личностные результаты включают: овладение знаниями и умениями предметно-преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы.

Метапредметными результатами являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметнопреобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществления предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории.

Предметные результаты включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научно-технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда.

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культура труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- умениями использовать ИКТ и сеть Интернет для выполнения работ, проектов и их презентации.

В результате изучения технологии обучающийся **получает возможность**

1) ознакомиться:

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

2) выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;

- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять работы с использованием технологических карт и чертежей;

3) использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- составления технологических карт, чертежей и эскизов изделий;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- использования ИКТ и сетью Интернет для разработки проектов и их презентации;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Раздел "Технология в жизни человека и общества"

Выпускник научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятие "технология";

- формулировать цели и задачи технологии;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- выявлять влияние технологии на естественный мир.

Выпускник получит возможность научиться:

- выявлять потребности людей и способы их удовлетворения;
- различать строительные, транспортные, коммуникативные, информационные и другие технологии;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов.
- выявлять современные инновационные технологии для решения не только производственных, но и житейских задач;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выбора оптимальных технологий изготовления изделий и оказания услуг, удовлетворяющих потребности человека, на основе рационального использования всех видов ресурсов.

Раздел "Создание изделий из текстильных материалов"

Выпускник научится:

- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- различать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
- проводить примерку изделия;
- 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 технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание;
- выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий;
- осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения;
- находить и предъявлять о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину;
- проводить анализ прочности окраски тканей;

- находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Раздел "Кулинария"

Выпускник научится:

- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- использовать различные виды оборудования современной кухни;
- выявлять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню завтрака, обеда, ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Выпускник получит возможность научиться:

- анализировать "пищевую пирамиду";
- повышать качество приготовленных продуктов;
- сокращать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- консервировать и заготавливать продукты впрок в домашних условиях;
- готовить национальные блюда;
- составлять индивидуальный режим питания.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для приготовления и повышения качества блюд, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Раздел "Технологии домашнего хозяйства"

Выпускник научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей;
- использовать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
- применять бытовые санитарно-гигиенические средства;
- понимать условные обозначения, определяющие правила эксплуатации изделий, условия стирки, глажения и химической чистки;

- осуществлять простейшие виды ремонтно-отделочных работ;
- проводить простейшие санитарно-технические работы по устранению протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;
- анализировать бюджет семьи, рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи.

Выпускник получит возможность научиться:

- давать характеристику основных функциональных зон и инженерных коммуникаций в жилых помещениях;
- подбирать материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений;
- планировать примерные затраты на проведение ремонтно-отделочных работ и ремонт санитарно-технических устройств;
- определять назначение и экономическую эффективность основных видов современной бытовой техники.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Раздел "Художественные ремесла"

Выпускник научится:

- определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям;
- выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий; виды традиционных народных промыслов;
- выполнять образцы узоров;
- подбирать пряжу для вязания разных изделий;
- изготавливать образцы вязаных изделий;
- выполнять традиционную и современную вышивку;
- использовать компьютер и материалы сети Интернет для составления композиций художественно-прикладных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- вышивать пасмой, шнуром, бисером, бусинками, стеклярусом;
- изготавливать куклы для кукольного театра;
- выполнять аппликации.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выполнения различных видов художественного оформления изделий; использования лоскутов ткани для создания изделий (лоскутная техника).

Раздел "Электротехника"

Выпускник научится:

- различать источники, проводники и приемники (потребители) электроэнергии;
- пользоваться бытовыми электроприборами;
- определять преимущества и недостатки ламп накаливания и энергосберегающих ламп;
- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;

- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы.

Выпускник получит возможность научиться:

- определять элементы управления (выключатель, виды переключателей, их обозначение на электрических схемах);
- различать источники тока: гальванические элементы, генератор постоянного тока;
- оценивать качество сборки, надежность изделия, удобство его использования;
- составлять технологические карты для выполнения работы;
- осуществлять монтаж соединительных установочных проводов;
- представлять элементарную базу радиоэлектроники, телеграфную, телефонную, радио- и оптическую связь.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для учета расхода и экономии электрической энергии; экологического применения электроприборов; экономии электрической энергии в быту; оценки эксплуатационных параметров электроприборов; соблюдения правил безопасной эксплуатации электроустановок.

Раздел "Современное производство и профессиональное образование"

Выпускник научится:

- обосновывать роль предпринимательства в рыночной экономике;
- проводить оценку риска;
- оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям;
- искать информацию в различных источниках о возможностях получения профессионального образования;
- находить информацию о путях трудоустройства.

Выпускник получит возможность научиться:

- исследовать деятельность предприятия;
- анализировать структуру профессионального разделения труда;
- понимать факторы, влияющие на оплату труда;
- учитывать необходимость требований качества личности при выборе профессии;
- составлять собственное резюме для трудоустройства.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества

5 класс

Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности, направленные на

удовлетворение потребностей. Технология как вид деятельности. Влияние технологии на общество, а общество на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира. Связь технологии с ремеслом и народно – прикладным творчеством.

6 класс

Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. Технология в решение всех житейских проблем. Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии.

Потребности людей и способы их удовлетворения. Современные информационные устройства. Компьютеры. Интернет.

7 класс

Понятие "современные наукоемкие технологии". Связь наукоемких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети интернет и в других средствах массовой информации.

Современные условия для обработки текстильных и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты. Проектирование и изготовление различных полезных изделий.

8 класс

Понятие "инновационные технологии". Использование современных инновационных технологий для решения производственных и житейских задач. Системы водоснабжения и канализации. Их экологическое значение. Роль воды в жизни человека. Проекты, связанные с простейшим ремонтом в жилых помещениях, ведением домашнего хозяйства, ремонтом системы водоснабжения и канализации. Правила безопасности при выполнении работ.

Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность

Тема 2.1 . Основные компоненты проекта

5 класс

Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологических решений в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются.

Краткая формулировка задач. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя.

Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов. Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей. Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. Презентация проекта с использованием компьютерной техники.

6 класс

Основные компоненты проекта: изучение потребностей, исследование, проработка идей, экологическая оценка, экономическая оценка.

Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Использование компьютера при выполнении проектов. Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования (графических программ). Выполнение упражнения по моделированию объекта.

Тема 2.2. Этапы проектной деятельности

5 класс

Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение его преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований выполнение качественного продукта.

6 класс

Этапы проектной деятельности: поисковый этап, конструкторский этап, технологический этап, заключительный этап.

7 класс

Конструкторская и технологическая документация на проектирование и изготовление изделия. Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отображения и планирования изготовления изделия и результатов исследования.

8 класс

Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности. Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследования. Связь дизайна и технологии. Дизайн – анализ изделия. Дизайн – подход при выполнении работ. Техника изображения проекта. Пожелание конечного потребителя. Функциональное назначение изделия, допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатация; безопасность при выполнении и др. Испытание и оценка изделия.

Тема 2.3. Способы предоставления результата выполнение проекта

5 класс

Записи в рабочей тетради – тетради творческих работ, рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ учащихся. Устные сообщения школьников в присутствии учителей технологии, изо и др. Демонстрация реальных изделий, изготовленных обучающимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с использованием персонального компьютера.

6 класс

Запись в тетрадь хода результата проектной деятельности Предоставление текста, набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентаций проектов. Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним технологических карт, рисунков, эскизов. Предоставление продукта проектной деятельности. Компьютерная презентация проекта.

7 класс

Записи в тетрадь, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей на проект. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.

8 класс

Способы презентации проекта. Предоставление продуктов проектной деятельности в виде веб – сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, игры, фирмы, макеты, модели, чертежи и др. Отчет о выполнении проекта, подготовленный на компьютере. Защита проекта.

Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства

Тема 3.1. Технология ухода за жилым помещением, одеждой и обувью

5 класс

Предоставление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью. Памятка по уходу за одеждой. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глажения и химической чистки. Ремонт одежды как условие удлинения срока её носки. Пришивание пуговиц, крючков, молний. Обязанности членов семьи по поддержанию порядка в жилых помещениях, по уходу за одеждой и обувью. Обязанности школьника по поддержанию порядка и культуры дома. Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни.

6 класс

Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Виды уборки жилых помещений: ежедневная, еженедельная, генеральная (сезонная). Санитарно-гигиенические средства для уборки помещения. Правила безопасного пользования чистящими средствами и дезинфицирующими средствами. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение: общее, местное, подсветка.

Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

Интерьер жилого помещения. Технология крепления деталей интерьера (настенных предметов). Выбор способа крепления в зависимости от веса предмета и материала стены. Инструменты и крепежные детали. Правила безопасного выполнения работ.

Тема 3.2. Этика и экология жилища

5 класс

Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Современные системы фильтрации воды. Освещение жилых помещений: общее, местное, подсветка. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение. Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею.

Санитарные условия в жилом помещении.

6 класс

Стилевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды.

Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения. Технология крепления деталей интерьера (настенных предметов). Выбор способа крепления в зависимости от веса предмета и материала стены. Инструменты и крепежные детали. Правила безопасного выполнения работ.

Инструменты и крепежные детали.

Определение потребностей в создании предметов для эстетического оформления жилых помещений. Дизайн – анализ изделий. Определение потребностей в необходимых материалах для создания предметов, украшающих интерьер жилых помещений. Анализ полученных знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выработка критериев, которым должно удовлетворять изделие. Разработка различных идей изготовления изделия для убранства жилого помещения. Выбор лучшей идеи и её проработка. Отделка изделия. Планирование последовательности выполнения работ. Самооценка обучающимися и оценка потребителями изделия.

Экология жилища. Оценка и регулирования микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.

Современные системы фильтрации воды. Современная бытовая техника и правила пользования ею.

Тема 3.3. Семейная экономика. Бюджет семьи

7 класс

Ознакомление с различными аспектами домашнего хозяйства, включая исследование по доходам и расходам семьи. Бюджет, доход, расход, баланс, ресурсы, потребительская корзина, прожиточный минимум. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение в ручную и на компьютере графика и диаграмм бюджета семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки.

Способы защиты прав потребителей.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики.

Тема 3.4. Технологии ремонтно – отделочных работ

8 класс

Ремонтно – отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. Дизайнер как профессиональный работник интерьера квартиры. Виды ремонтно – отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование. Совместная работа обучающихся и родителей при ремонтно – отделочных работ.

Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностях. Материалы для малярных работ: масляные краски, вододисперсионные краски, лаки, эмали. Инструменты для малярных работ. Правила безопасной работы.

Материалы и инструменты для обойных работ. Виды обоев. Технология обойных работ. Инструменты и приспособления для обойных работ.

Ремонт окон и дверей, их утепление.

Экологические проблемы, связанные с проведением с проведением ремонтно – отделочных работ. Правила безопасной работы.

Профессия художник – дизайнер, маляр; профессии, связанные с выполнением ремонтно – отделочных работ.

Тема 3.5. Технологии ремонта деталей систем водоснабжения и канализации

8 класс

Простейшее сантехническое оборудование в доме. Общие сведения о системах водоснабжения и канализации. Основные элементы систем водоснабжения и канализации: санитарно – техническая арматура, водопроводные и канализационные трубы, шланги, соединительные детали, счётчики холодной и горячей воды, фильтры, раковины, ванны, душевые кабины, вентили, краны, смесители, сливной бачок. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализация в доме. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Устройство водопроводных кранов и смесителей. Причины подтекания воды в водопроводных кранах и смесителях.

Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей. Инструменты и приспособления. Профессии, связанные с выполнением санитарно–технических работ.

Раздел 4. Кулинария

Тема 4.1. Интерьер кухни

5 класс

Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ней. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы в кухне. Планирование кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов для отделки кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК.

Тема 4.2. Физиология и гигиена питания

5 класс

Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания.

Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Правила позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.

6 класс

Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества. Полноценное питание. Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров, и углеводов для детей и подростков. Понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Санитарно – гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил. Правила мытья посуды различными способами, применение моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях.

Тема 4.3. Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд

5 класс

Выбор меню воскресного завтрака. Проектирование и изготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, яиц.

Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых продуктов и условия их хранения.

Блюда из яиц. Значение яиц в питание человека. Способы определения доброкачественности яиц.

Салаты. Понятие о пищевых ценностях овощей. Санитарно - гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Влияние способа обработки на пищевую ценность продукта.

Горячие напитки. Инвентарь и посуда для приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к горячим напиткам. Оказание первой помощи при ожогах. Сервировка стола. Соблюдение правил этикета за столом.

6 класс

Значение молока и кисломолочных продуктов в питание человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных продуктов.

Виды круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каши. Правила приготовления каши и макаронных изделий.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержания в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественной рыбы и правила хранения. Механическая и тепловая обработка рыбы. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов.

Разработка меню ужина для семьи. Профессия повар.

7 класс

Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов.

Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок. Виды холодных закусок.

Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питание. Сроки хранения мяса. Механизм обработки мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработки. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Схема разделки курицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Значение супов в рационе питания. Десерт как завершение обеда. Виды десертов.

Тема 4.4. Сервировка стола и правила поведения за столом

5 класс

Сервировка стола к завтраку.

Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.

Правила подачи приготовленных блюд. Соблюдение правил этикета за столом. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью компьютера.

6 класс

Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые на кухне. Приготовление ужина для всей семьи. Дегустация готовых блюд. Сервировка стола к ужину. Правила подачи блюд.

Правила хорошего тона за столом.

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 5.1. Свойства текстильных материалов

5 класс

Классификация текстильных волокон. Способы их получения. Виды тканей и их свойства. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов и волокон растительного происхождения. Ручные стежки и строчки при работе с тканями. Профессии оператор текстильного производства и ткач.

6 класс

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

Тема 5.2. Графика, черчение

5 класс

Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертёжных инструментов. Линии чертежа.

6 класс

Понятие о чертеже и выкройки швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Эскизы и чертежи плечевых изделий. Технологическая карта для изготовления плечевых изделий. Копирование готовой выкройки. Основные правила оформления чертежей.

7 класс

Основные правила оформления чертежа, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.

Чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия.

Тема 5.3. Швейная машина

5 класс

Швейные машины с ручным и электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой нитки. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.

6 класс.

Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломка. Замена машинной иглы. Дефекты машиной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине. Обмётывание петель и пришивание пуговиц с помощью швейной машины. Уход за швейной машиной.

Тема 5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий

5 класс

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 передника, фартука – сарафана. Понятие о моделировании швейных изделий. Художественное и техническое моделирование. Производство швейного изделия.

6 класс

Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определения размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевого изделия. Понятие о моделировании. Приёмы изготовления выкроек. Подготовка к ткани к раскрою. Моделирование формы выреза горловины изделия, плечевого изделия с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Приём изготовления выкроек дополнительных деталей изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму, модельер – конструктор, художник – модельер.

7 класс

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок, брюк. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк. Составление технологических карт. Приёмы моделирование поясной одежды. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия и пакета готовых выкроек, журнала мод. Профессия художник по костюму и текстилю.

Тема 5.5. Технологии изготовления швейных изделий

5 класс

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткань с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Выкраивания деталей выкройки. Понятие о стежке, строчки, шве. Инструменты и приспособления для ручных и машинных работ. Ручные и машинные швы. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно – тепловой обработки. Основные операции влажно – тепловой обработки. Подготовка и примерка изделия. Устранение дефектов после примерки. Профессия закройщик и портной.

6 класс

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек. Выкраивание деталей. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки.

Профессия закройщик.

7 класс

Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки, брюк). Выбор фасона юбки или брюк в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчет ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки или брюк. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки.

Приемы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда.

Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.

Раздел 6. Художественные ремёсла

Тема 6.1. Декоративно-прикладное искусство

5 класс

Декоративно – прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Способы украшения одежды. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Назначение декоративно – прикладных изделий.

Лоскутное шитьё, как вид рукоделия. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлением современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка ткани к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Аппликация и стёжка в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия.

Тема 6.2. Основы композиции и цветовое решение

6 класс

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов и цветовые сочетания.

Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно – гигиенические условия для вышивания. Техника вышивания. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использование пялец при вышивании.

Тема 6.3. Лоскутное шитье

5 класс

Лоскутное шитье (лоскутная пластика) как вид рукоделия. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия.

Тема 6.4. Вязание крючком и спицами

7 класс

Краткие сведения из истории вязанию. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места для вязания. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу.

Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Профессия вязальщица текстильно – галантерейных изделий.

Тема 6.5. Технологии вышивания

6 класс

Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания: приемы закрепления нитки на ткани, шов "вперед иголку", шов "за иголку", стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой вышивкой.

Раздел 7. Электротехника

Тема 7.1. Источники, приёмники и проводники электрического тока

8 класс

Источники, приёмники и проводники электрического тока. Предоставления об элементарных устройствах, выполняющих задачу по преобразованию энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Влиянию электротехнических и электронных приборов и устройств на здоровье человека. Пути экономии электроэнергии. Элементы автоматических и бытовых электротехнических устройств. Датчики в системе автоматического контроля. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатации и обслуживанием электротехнических установок.

Тема 7.2. Электротехнические работы

6 класс

Ознакомление с устройствами электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки, их основными деталями. Неразборная штепсельная вилка. Материалы для корпуса электробытовой аппаратуры.

Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ. Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях, с материалами и инструментами, используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях. Их назначение. Общие требования, предъявляемые к электромонтажным инструментам. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

7 класс

Предоставление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика учёта потреблённой электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при электромонтажных работ.

Тема 7.3. Бытовые электроприборы

5 класс

Электроосветительные и электронагревательных приборов их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания. Электробытовые приборы. Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения об СВЧ – печах и о правилах их эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

8 класс

Бытовые электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещения. Пути экономии электроэнергии в быту.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации СВЧ – печи, бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов.

Раздел 8. Современное производство и профессиональное образование

Тема 8.1. Основы предпринимательства

8 класс

Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная поддержка предпринимательства.

Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве. Реклама. Имидж и фирменный стиль.

Ознакомление с различными видами предприятия, предусмотренными Гражданским кодексом Российской Федерации. Классификация предприятий по формам собственности. Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес – план, основные источники информации для его составления. Производственный план.

Производительность труда и способы её повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты. Приоритетные направления развития производства в конкретной местности. Понятия о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «Человек – человек», «человек – технология», «человек – природа», «человек – законная система», «человек – художественный образ». Проектирование профессионального плана и его коррекция с учётом интересов, склонностей, способностей обучающихся, требований, предъявляемых профессией к человеку, и состояние рынка труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования.

Тема 8.2. Сферы современного производства и их составляющие

8 класс

Ознакомление с различными видами предприятий, предусмотренными Гражданским кодексом РФ. Классификация предприятий по формам собственности. Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес-план, основные источники информации для его составления. Производственный план.

Производительность труда и способы ее повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты. Приоритетные направления развития производства в конкретной местности. Понятия о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Тема 8.3. Пути получения профессионального образования

8 класс

Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: "человек-человек", "человек-техника", "человек-природа", "человек-знаковая система", "человек-художественный образ". Проектирование профессионального плана и его коррекция с учетом интересов, склонностей, способностей обучающихся, требований, предъявляемых профессией к человеку, и состояния рынка труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Тип урока	Планируемые результаты		
			предметные	метапредметные	личностные
Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 ч)					
1	Нерукотворный и рукотворный мир	комбинированный	Знания: распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах. Умения: рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда.	Познавательные: Использовать приобретенные знания в практической деятельности и повседневной жизни. Проявление познавательных интересов в области технологической деятельности. Регулятивные: анализ продукта своей деятельности, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умение слушать и выступать.	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности. Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию
2	Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей				
Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)					
3	Основные компоненты проекта. Задачи	"открытие" нового знания	Знания: о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности. Умения: анализировать варианты проектов по предложенным критериям.	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, поиск информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы, ориентировка на разнообразие способов решения задач, умение строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях, сопоставление, анализ, задавать вопросы. Регулятивные: принимать и сохранять учебную задачу. Планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, учитывать правило в планировании проекта. Коммуникативные: уметь формулировать собственное мнение и позицию, уметь использовать речь для регуляции своего действия.	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда.
4	Основные компоненты проекта. Идеи				
5	Основные компоненты проекта. Планирование и изготовление				
6	Основные компоненты проекта. Испытание и оценка				
7	Этапы проектной деятельности				
8	Этапы проектной деятельности				
9	Способы предоставления результатов выполнения проекта				
10	Способы предоставления результатов выполнения проекта				
Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (4 ч)					

11	Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью	систематизация знаний	Знания: о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, размещении оборудования. Умения: выполнение плана кухни в масштабе	Познавательные: умение вести исследовательскую работу, проектную деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно – эстетическая ориентация.
12	Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью				
13	Эстетика и экология жилища				
14	Эстетика и экология жилища				
Раздел 4. Кулинария (28 ч)					
15	Кухня и ее оборудование	комбинированный	Знания: о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, размещении оборудования. Умения: выполнение плана кухни в масштабе	Познавательные: умение вести исследовательскую работу, проектную деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно – эстетическая ориентация.
16	Оборудование и посуда для кулинарных работ				
17	Интерьер кухни				
18	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне	систематизация знаний	Знания: о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. Умения: соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне.	Познавательные: уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения. Регулятивные: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены. Коммуникативные: стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
19	Физиология и гигиена питания	систематизация знаний	Знания: о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов.	Познавательные: Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, Оценка своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда.	Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства. Формирование основ

			Умения: анализировать пищевую пирамиду.	Регулятивные: стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ. Коммуникативные: уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов.	экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам
20	Общие сведения о пище	систематизация знаний	Знания: о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей. Умения: выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей.	Познавательные: оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда; Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства. Регулятивные: планирование технологического процесса и процесса труда; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ. Соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; соблюдение трудовой и технологической дисциплины. Коммуникативные: адекватно воспринимать оценку учителя.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы. Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей
21	Способы хранения продуктов питания				
22	Технологии обработки пищевых продуктов				
23	Разработка проекта "Воскресный завтрак"	систематизация знаний	Знания: о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из вареных овощей, требованиях к качеству готовых блюд. Умения: выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из вареных овощей	Познавательные: овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда. Регулятивные: варианты движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; достижений необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций. Коммуникативные: формирование представление о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах.	Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда. Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
24	Соблюдение правил этикета за столом	систематизация знаний	Знания: о калорийности продуктов, правилах	Познавательные: рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы,

25	Выбор меню для воскресного завтрака		сервировки стола. Умения: сервировать стол к завтраку	эргономики элементов научной организации труда, Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ. Регулятивные: рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики элементов научной организации труда; Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены. Коммуникативные: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы. Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда.	смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. Самостоятельное определение и формулирование самых простых, общих для всех людей правил поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей). Умение делать выбор своих поступков в предложенной ситуации, опираясь на данные правила.
26	Основы сбалансированного питания				
27	Горячие напитки	систематизация знаний	Знания: о видах бутербродов, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека, о видах горячих напитков, технологии их приготовления. Умения: составлять технологические карты приготовления бутербродов, приготовления горячих напитков.	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной деятельности на основе развития познавательных интересов, воспитывать в себе уважение к своему и чужому труду, аккуратность, внимательность, любознательность, культуру труда, экологическую культуру.
28	Приготовление горячих напитков				
29	Бутерброды				
30	Технология изготовления				
31	Значение яиц в питании человека	систематизация знаний	Знания: о значении в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц. Умения: определять свежесть яиц, готовить блюда из	Познавательные: опора на жизненный опыт учащихся. Выбор оснований и критериев для сравнения, классификация объектов, подведение под понятие, выведение следствий; установление причинно-следственных связей; построение логической цепи рассуждений. Регулятивные: учитывать выделенные учителем ориентиры действия в новом учебном материале в	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства
32	Приготовление блюд из яиц				

			яиц	сотрудничестве с учителем. Коммуникативные: выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация.	
33	Салаты	систематизация знаний	Знания: о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из вареных овощей, требованиях к качеству готовых блюд. Умения: выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из вареных овощей	Познавательные: овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда. Регулятивные: варианты движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; достижений необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций. Коммуникативные: формирование представление о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах.	Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда. Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
34	Технология изготовления салатов				
35	Технология приготовления блюда из овощей				
36	Способы хранения овощей				
37	Проект "Новая пицца"	систематизация знаний	Знания: о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из вареных овощей, требованиях к качеству готовых блюд. Умения: выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из вареных овощей	Познавательные: овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда. Регулятивные: выбор движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; достижений необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций. Коммуникативные: формирование представление о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах	Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда. Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
38	Технология изготовления пиццы				
39	Сервировка стола к завтраку				
40	Правила поведения за столом				
41	Проект "Традиции моей семьи"				
42	Обычаи, традиции, правила поведения				
Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (18 ч)					
43	Текстильные волокна и ткани	"открытие" нового знания	Знания: о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения	Познавательные: Уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Проявление познавательного интереса и
44	Классификация текстильных волокон				

			<p>изнаночной и лицевой сторон ткани, направления долевой нити.</p> <p>Умения: определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити.</p>	<p>технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения.</p> <p>Регулятивные: Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности.</p> <p>Коммуникативные: оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок.</p>	<p>активности в данной области предметной технологической деятельности</p>
45	Ручные работы	систематизация знаний	<p>Знания: о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами.</p> <p>Умения: использовать терминологию ручных работ, соблюдать правила безопасной работы иглой, ножницами</p>	<p>Познавательные: выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда.</p> <p>Регулятивные: учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками.</p> <p>Коммуникативные: готовность помочь другим.</p>	<p>Формирование мотивации самооценки умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>
46	Виды ручных стежков и строчек				
47	Организация рабочего места для ручных работ	систематизация знаний	<p>Знания: об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях.</p> <p>Умения: снимать мерки с фигуры человека, записывать мерки</p>	<p>Познавательные: виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.</p> <p>Регулятивные: 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 решении общих задач коллектива.</p> <p>Коммуникативные: формирование и развитие компетентности в области использования</p>	<p>Умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива, формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности.</p>
48	Инструменты и приспособления для обработки ткани				

				информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.	
49	Назначение и устройство швейной машины	"открытие" нового знания	Знания: о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине. Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине.	Познавательные: оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам. Регулятивные: осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда. Коммуникативные: выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены.	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности
50	Элементы машиноведения				
51	Виды машинных швов				
52	Выбор ниток и игл. Терминология машинных работ				
53	Изготовление швейного изделия. Одежда и мода				
54	Дизайн-анализ швейных изделий				
55	Конструирование и моделирование одежды				
56	Построение чертежа выкройки				
57	Проект "Фартук"	систематизация знаний	Знания: о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности; Умения: составлять план изготовления швейного изделия	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задач, построение цепи рассуждений, умение работать по алгоритму. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: Обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений, организация учебного сотрудничества.	Осознание необходимости самосовершенствования умений и навыков при изучении декоративно-прикладного искусства.
58	Проект "Фартук"				
59	Проект "Сумка –мешок"				
60	Проект "Сумка –мешок"				
Раздел 6. Художественные ремесла (6 ч)					
61	Декоративно-прикладное искусство	"открытие" нового знания	Знания: о видах декоративно – прикладного искусства. Умения: различать виды декоративно - прикладного искусства, составлять план выполнения проекта	Познавательные: обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений Регулятивные: учитывать правило в планировании и контроле способа решения; осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату. Коммуникативные: адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, патриотизм, гражданская идентичность, реализация творческого потенциала в предметно – продуктивной деятельности
62	Художественные ремесла				

63	Проект "Прихватка"	систематизация знаний	Знания: о правилах и средствах композиции, понятие орнамент, виды орнаментов, цветовые сочетания, символика орнаментов. Умения: составлять план реализации проекта изделия из лоскутов, выполнять эскизы орнаментов для изделия	Познавательные: оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда. Регулятивные: умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ. Коммуникативные: практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности. Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы. Удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникаций, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникаций партнёра. интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями.	Проявление познавательной активной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности, развитие творческой деятельности эстетического характера. Формирование мотивации выполнения проекта, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности
64	Лоскутное шитье	систематизация знаний	Знания: о видах и технологиях лоскутного шитья. Умения: разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны	Познавательные: оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда. Регулятивные: умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества. Коммуникативные: Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности. Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы.	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности
65	Лоскутное шитье				
66	Лоскутное шитье				
Раздел 7. Электротехника (2 ч)					
67	Бытовые электроприборы	систематизация знаний	Знания: общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне. Умения: пользоваться бытовой техникой на кухне	Познавательные: осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы. Регулятивные: планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации. Коммуникативные: формулировать собственное мнение и позиции. Договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу.
68	Бытовые электроприборы				
Итого 68 часов					

6 класс

№	Тема урока	Тип урока	Планируемые результаты		
			предметные	метапредметные	личностные
Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 ч)					
1	Водное занятие. Первичный инструктаж	Вводный урок	Ознакомление с основными разделами программы обучения	Познавательные: осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы Регулятивные: планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации Коммуникативные: формулировать собственное мнение и позицию, договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач. Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца "хорошего" ученика
2	Технология в жизни человека и общества	систематизация знаний	Распределение общественных обязанностей между учащимися. Дизайн-анализ изделий массового производства		
Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)					
3	Основные компоненты проекта. Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования	систематизация знаний	Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия	Регулятивные: планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане, различать способ и результат действия Познавательные: осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков, устанавливать аналогии. Коммуникативные: контролировать действия партнера, использовать речь для регуляции своего действия	Развитие этических чувств Чувство прекрасного и эстетические чувства на основе знакомства с мировой и отечественной художественной культурой.
4	Этапы проектной деятельности. Анализ результатов выполнения проекта		Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта		
5	Способы представления результатов и проектирования	контроль и оценка знаний	Представление результатов проектирования.	Регулятивные: планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане Познавательные: ориентироваться на разнообразие способов решения задач, осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Коммуникативные: договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
6	Практическая работа по теме "Презентация проекта"				
Раздел 3. Технологии кулинарии (22 ч)					
7	Физиология и гигиена питания	систематизация знаний	Выбор меню для воскресного завтрака	Регулятивные: планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане Познавательные: ориентироваться на разнообразие способов решения задач,	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и
8	Питательные вещества и полноценное питание				
9	Оборудование кухни				
10	Посуда и инвентарь, используемые				

	на кухне			осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков Коммуникативные договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов, задавать вопросы	принятия образца "хорошего ученика". Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
11	Технология обработки пищевых продуктов	"открытие" нового знания	Применять условия хранения молока и кисломолочных продуктов		Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности, в том числе на самоанализ и самоконтроль результата, на анализ соответствия результатов требованиям конкретной задачи, на понимание предложений и оценок учителей, товарищей
12	Молоко и молочные продукты		Применять условия хранения круп		
13	Крупы. Механическая обработка круп		Применять условия хранения макаронных изделий		
14	Каши. Правила приготовления каши		Определение свежести рыбы		
15	Макаронные изделия. Требования к качеству. Условия хранения				
16	Приготовление блюд из макаронных изделий				
17	Рыба. Механическая и тепловая обработка рыбы				
18	Приготовление блюд из рыбы				
19	Сервировка стола	систематизация знаний	Оформление части проекта по приготовлению блюд из яиц к воскресному завтраку. Разработка технологической карты приготовления завтрака для всей семьи	Регулятивные: планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане Познавательные: осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков, проводить сравнение и классификацию по заданным критериям Коммуникативные: контролировать действия партнера, использовать речь для регуляции своего действия.	Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности, в том числе на самоанализ и самоконтроль результата, на анализ соответствия результатов требованиям конкретной задачи, на понимание предложений и оценок учителей, товарищей, родителей и других людей.
20	Правила поведения за столом				
21	Проект "Здоровый ужин для всей семьи"	комбинированный	Защита проектов		
22	Меню ужина				
23	Закуски				
24	Горячее блюдо				
25	Десерт				
26	Выпечка				
27	Защита проекта "Здоровый ужин для всей семьи"				
28					
Раздел 4. Технологии создания изделий из текстильных материалов (18 ч)					
29	Свойства текстильных материалов	систематизация знаний	Определение свойств шелка и шерсти. Определение технологических свойств тканей. Распознавание тканей из натуральных волокон животного происхождения	Регулятивные: планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане Познавательные: осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы Коммуникативные: формулировать собственное мнение и позицию	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач.

30	Ткани из натуральных волокон и их свойства				
31	Конструирование швейных изделий		Читать и составлять схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы.	Регулятивные: планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане Познавательные: осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков, проводить сравнение и классификацию по заданным критериям Коммуникативные: допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
32	Мерки для построения чертежа				
33	Построение чертежа цельнокроеной основы				
34	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом				
35	Планирование работы по выполнению проекта				
36	Технология изготовления швейного изделия				
37	Подготовка ткани к раскрою				
38	Раскрой деталей изделия				
39	Швейная машина	"открытие" нового знания	Изучать устройство современной бытовой швейной машины.		
40	Неполадки в работе швейной машины	комбинированный	Устранение дефектов после мерки		
41	Обработка и соединение деталей кроя плечевого изделия. Горловина				
42	Обработка и соединение деталей кроя плечевого изделия. Боковые срезы				
43	Обработка и соединение деталей кроя плечевого изделия. Низ рукавов				
44	Обработка и соединение деталей кроя плечевого изделия. Низ изделия				
45	Окончательная отделка изделия	контроль и оценка знаний	Самоконтроль и оценка качества готового изделия		
46	Презентация проекта				
Раздел 5. Технологии художественных ремесел (12 ч)					
47	Художественные ремесла. Способы украшения одежды	комбинированный	Использовать компьютер и материалы Интернета для составления композиций художественно-прикладных изделий	Регулятивные: планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане Познавательные: осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков, проводить сравнение и классификацию по заданным критериям Коммуникативные: допускать возможность	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
48	Основы композиции. Цветовое решение				
49	Технологии вышивания				
50	Инструменты, приспособления и материалы для вышивания				

51	Составление и подбор рисунка для вышивания. Подготовка ткани		для вышивания	существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	
52	Техника вышивания. Швы "вперед иголку", "за иголку"	"открытие" нового знания	Выполнение швов		
53	Стебельчатый шов, петельный шов, гладь, шов крест простой		Знакомство с новыми видами вышивки		
54	Аппликация				
55	Вышивка пасмой или шнуром				
56	Вышивка бисером, бусинами и стеклярусом		контроль и оценка знаний		
57	Проект "Игрушка на руку для кукольного театра"				
58					
Раздел 6. Технологии домашнего хозяйства (8 ч)					
59	Эстетика и экология жилища	"открытие" нового знания	Изучение основных требований к интерьеру жилища. Изучение основной бытовой техники и моющих средств для соблюдения чистоты в помещении. Размещение осветительных приборов в жилом помещении Соблюдать правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.	Регулятивные: различать способ и результат действия Познавательные: владеть рядом общих приёмов решения задач, проводить сравнение и классификацию по заданным критериям Коммуникативные: формулировать собственное мнение и позицию	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
60	Стилевые и цветовые решения в интерьере				
61	Технологии ухода за жилыми помещениями				
62	Практическая работа "Культура жилища"				
63	Освещение жилого помещения				
64	Элементы электротехники				
65	Проект "Оформление детской комнаты"	контроль и оценка знаний			
66					
Раздел 7. Обычаи, традиции, правила поведения (2 ч)					
67	Убранство жилых помещений. Правила приема гостей. Хорошие манеры	комбинированный	Изучение национальных традиций разных народностей	Регулятивные: вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учёта характера сделанных ошибок, использовать предложения и оценки для создания нового более совершенного результата Познавательные: проводить сравнение и классификацию по заданным критериям Коммуникативные: допускать возможность существования у людей различных точек зрения	Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению. Формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности. Овладение системой социальных и межличностных отношений.
68	Особенности поведения в общественных местах				
Итого 68 часов					

7 класс

№	Тема урока	Тип урока	Планируемые результаты		
			предметные	метапредметные	личностные
Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 ч)					
1	Технология в жизни человека и общества	комбинированный	Знать правила безопасной работы в кабинете технологии. Уметь организовывать рабочее место	Регулятивные: планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации. Познавательные: осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы. Коммуникативные: формулировать собственное мнение и позицию, договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач. Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца "хорошего" ученика
2	Технология в жизни человека и общества				
Раздел 1. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)					
3	Основные компоненты проекта	комбинированный	Знать основные компоненты проекта Иметь представление о способах отображения результатов проектирования на разных этапах в виде диаграмм, графиков, эскизов, чертежей	Регулятивные: вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок, использовать предложения и оценки для создания нового более совершенного результата. Познавательные: проводить сравнение и классификацию по заданным критериям. Коммуникативные: допускать возможность существования у людей различных точек зрения.	Развитие этических чувств Чувство прекрасного и эстетические чувства на основе знакомства с мировой и отечественной художественной культурой.
4	Способы отображения процесса изготовления изделия и результатов исследования				
5	Использование компьютера при выполнении проекта				
6	Способы представления результатов проектирования				
Раздел 2. Кулинария (22 ч)					
7	Мясо и мясные продукты	систематизация знаний	Иметь представление - о пищевой ценности мяса и мясных продуктов; - правилах хранения мяса и мясных продуктов. Уметь определять доброкачественность мяса и мясных продуктов	<i>Регулятивные</i> Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане <i>Познавательные</i> Осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы <i>Коммуникативные</i> Формулировать собственное мнение и позицию	Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности, в том числе на самоанализ и самоконтроль результата, на анализ соответствия результатов требованиям конкретной задачи, на понимание предложений и оценок учителей, товарищей
8	Виды механической и тепловой обработки мяса и мясных продуктов				
9	Мясо птицы, морепродукты				
10	Инструктажи, правила обращения с посудой и приборами	комбинированный	определять доброкачественность мяса и мясных продуктов	Регулятивные: планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане Познавательные: ориентироваться на разнообразие способов решения задач, осуществлять анализ	Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и
11	Холодные закуски – открытые				
12	Холодные закуски – закрытые				
13	Супы				

14	Супы			объектов с выделением существенных и несущественных признаков Коммуникативные договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов, задавать вопросы	принятия образца "хорошего ученика". Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач	
15	Основное горячее блюдо					
16	Основное горячее блюдо					
17	Десерт					
18	Десерт					
19	Способы хранения пищевых продуктов					Применять условия хранения пищевых продуктов
20	Подготовка плодов и овощей к консервированию					Оформление части проекта по приготовлению блюд к праздничному обеду Разработка технологической карты приготовления обеда
21	Проект "Праздничный обед для гостей"					
22	Правила хорошего тона					
23	Составление технологических карт					
24	Составление технологических карт					
25	Сервировка стола к обеду					
26	Украшение стола					
27	Экономическая оценка обеда					
28	Способы снижения экологического загрязнения продуктов					
Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (20 ч)						
29	Ассортимент и особенности поясных изделий	систематизация знаний	Иметь представление - о разновидностях юбок и брюк; - современных модных тенденциях Читать и составлять схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы. Подбор материалов. Продумывание идей для композиции	Регулятивные: планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане Познавательные: осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы Коммуникативные: формулировать собственное мнение и позицию Регулятивные: планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане Познавательные: осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков, проводить сравнение и классификацию по заданным критериям Коммуникативные: допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца "хорошего ученика". Ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности. Развитие этических чувств	
30	Разновидности юбок и брюк					
31	Свойства текстильных материалов					
32	Искусственные и синтетические волокна					
33	Проект "Брюки для похода"					
34	Последовательность построения чертежа брюк					
35	Моделирование брюк					
36	Моделирование брюк					
37	Технологические карты					
38	Технологические карты					
39	Обработка пояса, соединение половинок брюк					
40	Обработка пояса, соединение половинок брюк					
41	Последовательность построения					

	чертежей юбок разных видов				
42	Последовательность построения чертежей юбок разных видов				
43	Моделирование юбки				
44	Моделирование юбки				
45	Проект "Любимая юбка"				
46	Исследование материалов и конструкций юбок				
47	Технология изготовления швейных поясных изделий				
48	Подготовка выкройки, расчет ткани, раскрой				
Раздел 4. Технологии художественных ремесел (12 ч)					
49	Материаловедение. Инструменты для вязания	"открытие" нового знания	Иметь представление о видах декоративно-прикладного творчества, местных художественных промыслах, назначении декоративно-прикладных изделий	Регулятивные: планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане Познавательные: осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков, проводить сравнение и классификацию по заданным критериям Коммуникативные: допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач
50	Правила вязания	систематизация знаний	Иметь представление - об истории рукоделия; - применении его в современной моде; - свойствах трикотажа. Знать материалы, инструменты и принадлежности для вязания. Уметь различать изделия из трикотажа и ткани		
51	Вязание спицами				
52	Вязание спицами				
53	Вязание спицами				
54	Вязание спицами				
55	Вязание крючком				
56	Вязание крючком				
57	Вязание крючком				
58	Вязание крючком				
59	Проект "Прихватка"				
60	Оценка изделия. Оценка работы над проектом				
Раздел 5. Технологии домашнего хозяйства (8 ч)					
61	Эстетика и экология жилища	систематизация знаний	Иметь представление о видах интерьера различных стилей.	<i>Регулятивные</i> Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учёта характера сделанных ошибок, использовать предложения и оценки для создания нового более совершенного результата	Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению. Формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности.
62	Функциональное назначение прихожей				
63	Семейная экономика		Иметь представление об экономике. Знать бытовые		
64	Семейная экономика				

			предметы и их назначение.	<i>Познавательные</i> Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения	Овладение системой социальных и межличностных отношений.
65	Бюджет семьи		Уметь планировать свой бюджет		
66	Бюджет семьи				
67	Проект "Мой бюджет"				
68	Оценка работы над проектом		Знать основные компоненты проекта. Уметь - проводить опрос потребителей, - анализировать первоначальный набор идей; - делать презентацию своего проекта		
Итого 68 часов					

№	Тема урока	Тип урока	Планируемые результаты		
			предметные	метапредметные	личностные
Введение. Технологии в жизни человека и общества (2 ч)					
1	Технология в жизни человека и общества	комбинированный	Знать правила безопасной работы в кабинете технологии. Уметь организовывать рабочее место	Регулятивные: планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации. Познавательные: осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы. Коммуникативные: формулировать собственное мнение и позицию, договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и решению новых задач. Внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образца "хорошего" ученика
2	Технология в жизни человека и общества				
Раздел 1. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)					
3	Этапы проектной деятельности	комбинированный	Знать основные компоненты проекта Иметь представление о способах отображения результатов проектирования на разных этапах в виде диаграмм, графиков, эскизов, чертежей	Регулятивные: вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок, использовать предложения и оценки для создания нового более совершенного результата. Познавательные: проводить сравнение и классификацию по заданным критериям. Коммуникативные: допускать возможность существования у людей различных точек зрения.	Развитие этических чувств Чувство прекрасного и эстетические чувства на основе знакомства с мировой и отечественной художественной культурой.
4	Этапы проектной деятельности				
5	Способы предоставления результатов проектирования				
6	Защита проекта				
Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства (16 ч)					
7	Простейшее сантехническое оборудование в доме	комбинированный	Иметь представление о простейшем сантехническом оборудовании	<i>Регулятивные</i> Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учёта характера сделанных ошибок, использовать предложения и оценки для создания нового более совершенного результата <i>Познавательные</i> Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения	Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению. Формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности. Овладение системой социальных и межличностных отношений.
8	Общие сведения о системах водоснабжения и канализации				
9	Эксплуатация и простейший ремонт систем водоснабжения и канализации				
10	Правила безопасного выполнения сантехнических работ				
11	Инструменты и приспособления для выполнения санитарно-технических работ				
12	Устройство водоразборных кранов и вентилей				
13	Проект "Замена смесителя"				

14	Оценка работы над проектом				
15	Малярные работы, инструменты для малярных работ	комбинированный	Иметь представление о малярных работах		
16	Технология малярных работ				
17	Материалы и инструменты для обоевых работ	комбинированный	Разбираться в обоевых работах		
18	Виды обоев				
19	Технология обоевых работ				
20	Ремонт окон и дверей	контроль и оценка	Работа над проектом		
21	Проект "Ремонт комнаты"	знаний			
22	Оценка работы над проектом				
Раздел 3. Электротехника (4 ч)					
23	Источники, приемники и проводники электрического тока	систематизация знаний	Знания: общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне. Умения: пользоваться бытовой техникой на кухне	Познавательные: осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы. Регулятивные: планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации. Коммуникативные: формулировать собственное мнение и позиции. Договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.	Учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу.
24	Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ				
25	Бытовые электроприборы				
26	Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами				
Раздел 4. Современное производство и профессиональное образование (8 ч)					
27	Виды и формы организации предприятий	"открытие" нового знания	Знать основные компоненты производства. Уметь - проводить опрос потребителей, - анализировать первоначальный набор идей; - делать презентацию своего проекта	<i>Регулятивные</i> Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учёта характера сделанных ошибок, использовать предложения и оценки для создания нового более совершенного результата <i>Познавательные</i> Проводить сравнение и классификацию по заданным критериям <i>Коммуникативные</i> Допускать возможность существования у людей различных точек зрения	Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению. Формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности. Овладение системой социальных и межличностных отношений.
28	Экономика и организация производства				
29	Основы предпринимательства				
30	Проект "Собственное дело"				
31	Пути получения профессионального образования				
32	Здоровье и выбор пути профессионального образования				
33	Проект "Моя профессиональная карьера"				
34					
Итого 34 часа					