

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 7. Г. Медногорска»

Рассмотрено На заседании МО (ШМО) МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №7 г. Медногорска» Протокол №____ От «__» ____ 20__ г.	Принято На заседании педагогического совета школы Протокол №____ От «__» ____ 20__ г.	Утверждено Приказом директора школы от «__» ____ 20__ г. Приказ №____
---	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА на 2020- 2021 учебный год

по _____ технология (девочки)
(предмет)

сс _____ 5-8

Количество часов на год всего __ 68 _____ ч.;

в неделю __ 2 _____ ч.

Плановых контрольных работ _____ 3 _____, зачетов _ 4 _____, тестов _____,
лабораторных работ _____, практических работ __ 6 _____,
лабораторных опытов _____, экскурсий _____,
иное _____.

(указать конкретно что именно)

Количество административных контрольных работ _____ 3 _____.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА составлена на основе программы, рекомендованной
Министерством образования РФ и (или) авторской

(полное название, автор, издательство, год издания)

**УМК Технология.-М.: Просвещение, 2010. 96 с. - (Стандарты второго поколения.), а
также Авторская программа А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница «Технология. Технологии
ведения дома» (девочки) для 5-8 классов – М.: «Вентана-Граф», 2014**

(полное название, автор, издательство, год издания)

Сяплина Елена Сагадатовна учитель

(ФИО полностью, должность, квал. категория)

г. Медногорск
2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ».....	6
1.1.Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология».....	6
1.2.Личностные, метапредметные, предметные результаты освоения предмета «Технология».....	8
1.3.Работа с детьми с ОВЗ.....	16
2. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ КУРСА.....	21
2.1.5 класс.....	21
2.2.6 класс.....	37
2.3.7 класс.....	46
2.4.8 класс.....	57
2.5.способы контроля и оценивания образовательных достижений.....	74
3. КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.....	83
3.1.5 класс.....	83
3.2.6 класс.....	108
3.3.7 класс.....	131
3.4.8 класс.....	153
3.5.Материально – техническое обеспечение образовательного процесса.....	156
3.6.Литература, использованная при подготовке программы.....	157

Настоящая программа предназначена для обучения учащихся 5 - 8 классов основам технологических знаний, формирования представлений о технологической культуре производства и уважительного отношения к людям различных профессий для определения дальнейшей деятельности в условиях рынка труда.

Рабочая программа составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями, внесенными Федеральными законами от 04.06.2014 г. № 145-ФЗ. от 06.04.2015 г. № 68-ФЗ) .

2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014г. №253 «Об утверждении Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 08.06.2015 г. № 576. от 28.12.2015 г. № 1529, от 26.01.2016 г. №38, от 21.05.2016г. №459, от 29.12.2016 №1677, от 8.06.2017 №535, от 20.06.2017 № 581, от 5.07.2017 №629).

3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 г. № 1644, от 31.12.2015 г. №1577) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (Зарегистрирован Минюстом России 01.02.2011г. №19644).

4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 г. № 1645, от 31.12.2015 г. №1578) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрирован Минюстом России 07.06.2012 г. № 24480).

5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.03.2004 г. №1089 «Об утверждении Федерального компонента государственного, образовательного стандарта начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования».

Основанием для разработки данной рабочей программы явилась **Примерная программа по предмету «Технология», составленная на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения. Примерные программы основного общего образования. Технология.-М.: Просвещение, 2010. 96 с. - (Стандарты второго поколения.), а также Авторская программа А. Т. Тищенко, Н. В. Сеницына «Технология. Технологии ведения дома» (девочки) для 5-8 классов – М.: «Вентана-Граф», 2014, рекомендованная Министерством образования и науки РФ, в соответствии с ФГОС ООО.**

Программа построена по модульному принципу с учетом возможностей образовательного учреждения, ступени обучения, интересов современного общества и запросов родителей и учащихся.

Данная программа обеспечивает в системе общего образования формирование у школьников технологической компетентности, способствует развитию способностей к созидательной, преобразовательной деятельности, подготовке к решению

задач.

Содержание программы строится с учетом возрастных, психофизических способностей учащихся и целей общетехнической подготовки.

В связи с усложнением задач общетрудовой подготовки школьников возникает проблема эффективности учебного процесса. Достигается это построением содержания и методики обучения на основе реализации деятельностно - параметрического подхода. Суть его заключается в следующем:

- особый акцент в учебном процессе делается на организацию самостоятельной познавательной и практической деятельности учащихся по решению учебно-производственных задач, связанных с разработкой и изготовлением определенного продукта;

- при разработке или выборе конструкции изделия, технологии его обработки, наладки оборудования, приспособлений и инструментов, а также в процессе его изготовления каждый параметр качества детали выступает для учащихся как специальная задача анализа, планирования, выполнения и контроля. А чтобы учащиеся могли ее решить, учитель знакомит их с основными параметрами качества, а также с методами и условиями их достижения.

Цели и задачи:

Цели: формирование у обучающихся представлений о современном производстве, развитие технического мышления, творческих, коммуникативных и организаторских способностей, воспитание целеустремленности, предприимчивости, уважительности к людям труда.

Задачи:

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности в области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, и их востребованности на рынке труда.

Рабочая программа включает следующие разделы: пояснительная записка; содержание программы учебного курса; календарно – тематическое планирование; требования к уровню подготовки учащихся; характеристика контрольно – измерительных материалов; учебно – методическое обеспечение предмета и перечень рекомендуемой литературы (основной и дополнительной) для учителя и учащихся.

Предметное наполнение модулей программы задается обязательным минимумом содержания основного общего образования по образовательной области «Технология». С учетом уровней специфики классов выстроены система учебных знаний, спроектированы ожидаемые результаты обучения.

Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ»

1.1. Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

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; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность: познакомиться:

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

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений,

машин, оборудования, электроприборов;

- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуальным контролем качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

пользовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

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

1.2. Личностные, метапредметные, предметные результаты освоения предмета «Технология»

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

Личностное развитие

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

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и

технологической культуре производства;

- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

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

Содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

В процессе обучения технологии учащиеся:
познакомятся:

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;

- с культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

получат возможность овладеть:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массо-выми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и практические работы. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предполагается в конце каждого года обучения. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала учебного года. Интегрированный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования **межпредметных** связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

1.3. Работа с детьми с ОВЗ

В настоящее время огромное количество детей относятся к категории детей с **ограниченными возможностями**, вызванными различными отклонениями в состоянии здоровья, и нуждаются в специальном образовании, отвечающим их особым образовательным потребностям, и обеспечивающим адекватные условия и равные с обычными детьми возможности для получения образования в пределах специальных образовательных стандартов, лечение и оздоровление, воспитание, коррекцию нарушений развития, социальную адаптацию.

По результатам ПМПК в МБОУ «СОШ №7 г. Медногорска», дети с 7-8 видом обучаются в 5,6,7,8 классах. Так как в школе нет коррекционных классов, **дети с ОВЗ обучаются в общеобразовательных классах**. В рабочую программу внесены формы работы с учащимися данного типа.

Материально-техническое оснащение школы позволяет обеспечить организацию обучения детей с ОВЗ по общеобразовательным программам. Все предметные кабинеты оснащены ростовой мебелью, имеют освещение и тепловой режим, соответствующие санитарно-гигиеническим требованиям. В распоряжении детей, библиотека, кабинет информатики. Все учащиеся с ОВЗ обеспечены учебниками.

Для детей с задержкой психического развития **создаются условия, соответствующие их особым образовательным потребностям**. Эти условия включают, в частности, индивидуальный подход, использование специальных методов работы, изменение планирования учебного материала, адаптацию требований к контрольным работам, гибкость в подборе учебного материала в соответствии с индивидуальными возможностями детей, создание условий для охраны и укрепления физического и психического здоровья детей, обеспечения их эмоционального благополучия, создание условий для самовыражения учащихся на учебных и внеучебных занятиях в школе.

В основу разработки работы с детьми с ОВЗ заложены следующие подходы к обучению, воспитанию и развитию каждого ребенка:

- дифференцированный,
- деятельностный,
- личностно-ориентированный.

Виды деятельности школьника с ОВЗ:

- индивидуальная и коллективная учебная деятельность
- проектная деятельность, ориентированная на получение социально-значимого продукта, социальная деятельность
- творческая деятельность (художественное творчество), направленная на самореализацию и самосознание

Задачи, решаемые подростками в разных видах деятельности

- научиться самостоятельно планировать учебную работу, осуществлять целеполагание в знакомых видах деятельности совместно с педагогом
- научиться осуществлять контроль и оценку собственного участия в разных видах деятельности
- выстроить адекватное представление о собственном месте в мире, осознать собственные предпочтения и возможности; научиться адекватно выражать и - воспринимать себя: свои мысли, ощущения, переживания, чувства.
- научиться эффективно взаимодействовать со сверстниками, взрослыми и младшими детьми, осуществляя разнообразную совместную деятельность с ними.

Характеристика базовых учебных действий

Личностные учебные действия - осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга; способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей; положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию; целостный, социально ориентированный взгляд на мир в единстве его природной и социальной частей; самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; понимание личной ответственности за свои поступки на основе представлений о этических нормах и правилах поведения в современном обществе; готовность к безопасному и бережному поведению в природе и обществе.

Личностные учебные действия представлены следующими умениями: осознавать себя как гражданина России, имеющего определенные права и обязанности; гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей; адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности; активно включаться в общепользную социальную деятельность; осознанно относиться к выбору профессии; бережно относиться к культурно историческому наследию родного края и страны;

Коммуникативные учебные действия - включают следующие умения: вступать в контакт и работать в коллективе (учитель ученик, ученик – ученик, ученик – класс, учитель класс); использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем обращаться за помощью и принимать помощь; слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности и быту; сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях; доброжелательно относиться, сопереживать, конструктивно взаимодействовать с людьми; договариваться и изменять свое поведение с учетом поведения других участников спорной ситуации;

Коммуникативные учебные действия включают: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою; излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения и оценку событий; дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы,

повествование, отрицание и др.) в коммуникативных ситуациях с учетом специфики участников (возраст, социальный статус, знакомый незнакомый и т.п.); использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач; использовать разные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач, в том числе информационные.

Регулятивные учебные действия:- включают следующие умения: входить и выходить из учебного помещения со звонком; ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения); пользоваться учебной мебелью; адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из за парты и т. д.); работать с учебными принадлежностями (инструментами, спортивным инвентарем) и организовывать рабочее место;перее двигаться по школе, находить свой класс, другие необходимые помещения; принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе; активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников; соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.

Регулятивные учебные действия представлены умениями: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности, адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих; осуществлять самооценку и самоконтроль в деятельности, адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Познавательные учебные действия - относятся следующие умения: выделять существенные, общие и отличительные свойства предметов; устанавливать видородовые отношения предметов; делать простейшие обобщения, сравнивать, классифицировать на наглядном материале; пользоваться знаками, символами, предметами заместителями; читать; писать; выполнять арифметические действия; наблюдать; работать с информацией (понимать изображение, текст, устное высказывание, элементарное схематическое изображение, таблицу, предъявленные на бумажных и электронных и других носителях).

МИНИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ УСВОЕНИЯ МАТЕРИАЛА

- знание правил организации рабочего места;
- знание видов трудовых работ;
- знание названий и свойств поделочных материалов, используемых на уроках ручного труда, правил их хранения, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;
- знание названий инструментов, необходимых на уроках ручного труда, их устройства, правил техники безопасной работы с колющими и режущими инструментами;

- знание приемов работы (разметки деталей, выделения детали из заготовки, формообразования, соединения деталей, отделки изделия), используемые на уроках ручного труда;
- умение самостоятельно организовать свое рабочее место в зависимости от характера
- выполняемой работы, рационально располагать инструменты, материалы и приспособления на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте;
- умение анализировать объект, подлежащий изготовлению, выделять и называть его признаки и свойства; определять способы соединения деталей;
- умение составлять стандартный план работы по пунктам;
- умение владеть некоторыми технологическими приемами ручной обработки материалов;
- умение работать с доступными материалами (глиной и пластилином; природными материалами; бумагой и картоном; нитками и тканью; проволокой и металлом; древесиной; конструировать из металлоконструктора);
- умение выполнять несложный ремонт одежды.

ДОСТАТОЧНЫЙ УРОВЕНЬ

- знание правил рациональной организации труда, включающих упорядоченность действий и самодисциплину;
- знание об исторической, культурной и эстетической ценности вещей;
- знание видов художественных ремесел;
- умение находить необходимую информацию в материалах учебника, рабочей тетради;
- умение руководствоваться правилами безопасной работы режущими и колющими
- инструментами, соблюдать санитарно-гигиенические требования при выполнении
- трудовых работ;
- умение осознанно подбирать материалы их по физическим, декоративно-художественным и конструктивным свойствам;
- умение отбирать в зависимости от свойств материалов и поставленных целей оптимальные и доступные технологические приемы ручной обработки; экономно расходовать материалы;
- умение работать с разнообразной наглядностью: составлять план работы над
- изделием с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавать простейшие технические рисунки, схемы, чертежи, читать их и действовать в соответствии с ними в процессе изготовления изделия;
- умение осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и
- корректировку хода практической работы;

- оценивать свое изделие (красиво, некрасиво, аккуратное, похоже на образец);
- устанавливать причинно-следственные связи между выполняемыми действиями и их результатами;
- выполнять общественные поручения по уборке класса/мастерской после уроков трудового обучения.

2. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Согласно действующему в МБОУ «СОШ №7 г. Медногорска» учебному (образовательному) плану на этапе основного общего образования образовательная область «Технология» включает 238 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология». В том числе по направлению: «Технологии ведения дома» в 5, 6, 7 классах — по 68 ч, из расчета 2 ч. в неделю; в 8 классе — 34 ч, из расчета 1 ч. в неделю.

Направление «Технологии ведения дома»

2.1. 5 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)			Личностные УУД: экологическое сознание, знаний правил отношения к природе, готовность к сотрудничеству, доброжелательное отношение к окружающим, потребность в самовыражении.
Тема «Интерьер кухни, столовой» (2 ч)	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
			Регулятивные УУД: постановка целей и задач, планирование достижения целей, осуществление контроля, волевая саморегуляция. Познавательные УУД: общеучебные, логические, знаково-символические, постановка и решение проблем. Коммуникативные УУД: умение слышать, слушать, определение целей и способов взаимодействия, умение четко выражать свои мысли, работать в группах, задавать вопросы.
Раздел «Электротехника» (1 ч)			
Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника	Личностные УУД: экологическое сознание, знаний правил отношения к природе, готовность к сотрудничеству, доброжелательное отношение к

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
			окружающим, потребность в самовыражении. Регулятивные УУД: постановка целей и задач, планирование достижения целей, осуществление контроля, волевая саморегуляция. Познавательные УУД: общеучебные, логические, знаково-символические, постановка и решение проблем. Коммуникативные УУД: умение слышать, слушать, определение целей и способов взаимодействия, умение четко выражать свои мысли, работать в группах, задавать вопросы.
Раздел «Кулинария» (14 ч)			
Тема «Санитария и гигиена на кухне»(1 ч)	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор	Личностные УУД: экологическое сознание, знаний правил отношения к природе, готовность к сотрудничеству,

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
	средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком	безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах	доброжелательное отношение к окружающим, потребность в самовыражении. Регулятивные УУД: постановка целей и задач, планирование достижения целей, осуществление контроля, волевая саморегуляция. Познавательные УУД: общеучебные, логические, знаковосимволические, постановка и решение проблем. Коммуникативные УУД: умение слышать, слушать, определение целей и способов взаимодействия, умение четко выражать свои мысли, работать в группах, задавать вопросы.
Тема «Физиология питания»(1 ч)	Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила,	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
	позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания	исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды	
Тема «Бутерброды и горячие напитки»(2 ч)	Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размолотия зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь	
Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»(2 ч)	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
	жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд	кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар	
Тема «Блюда из овощей и фруктов» (4 ч)	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
	домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд	нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
Тема «Блюда из яиц» (2 ч)	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам	
Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч)	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)			
Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»(4 ч)	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать	Личностные УУД: экологическое сознание, знаний правил отношения к природе, готовность к сотрудничеству,

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
	Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований	доброжелательное отношение к окружающим, потребность в самовыражении. Регулятивные УУД: постановка целей и задач, планирование достижения целей, осуществление контроля, волевая саморегуляция. Познавательные УУД: общеучебные, логические, знаковосимволические, постановка и решение проблем. Коммуникативные УУД: умение слышать, слушать, определение целей и способов взаимодействия, умение четко выражать свои мысли, работать в группах, задавать вопросы.
Тема «Конструирование швейных изделий»(4 ч)	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука,	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
	прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами	Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	
Тема «Швейная машина»(4 ч)	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
		об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда	
Тема «Технология изготовления швейных изделий»(10 ч)	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО:	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ:	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
	приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)	обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной	
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)			
Тема «Декоративно-прикладное искусство» (2 ч)	Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество.	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее	Личностные УУД: экологическое сознание, знаний правил отношения к природе, готовность к

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
	Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам	интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину	сотрудничеству, доброжелательное отношение к окружающим, потребность в самовыражении. Регулятивные УУД: постановка целей и задач, планирование достижения целей, осуществление контроля, волевая саморегуляция. Познавательные УУД: общеучебные, логические, знаково-символические, постановка и решение проблем. Коммуникативные УУД: умение слышать, слушать, определение целей и способов взаимодействия, умение четко выражать свои мысли, работать в группах, задавать вопросы.
Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
(2 ч)	орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов	салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора	
Тема «Лоскутное шитьё»(4 ч)	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)			
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (21 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Личностные УУД: экологическое сознание, знаний правил отношения к природе, готовность к сотрудничеству, доброжелательное отношение к окружающим, потребность в самовыражении. Регулятивные УУД: постановка целей и задач, планирование достижения целей, осуществление контроля, волевая саморегуляция. Познавательные УУД: общеучебные, логические, знаковосимволические, постановка и решение проблем. Коммуникативные УУД: умение слышать, слушать, определение целей и способов взаимодействия, умение четко выражать свои мысли, работать в

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
			группах, задавать вопросы

2.2. 6 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)			
Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч)	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.	Личностные УУД: экологическое сознание, знаний правил отношения к природе, готовность к сотрудничеству, доброжелательное отношение к окружающим, потребность в самовыражении. Регулятивные УУД: постановка целей и задач, планирование достижения целей, осуществление контроля, волевая саморегуляция. Познавательные УУД: общеучебные, логические, знаково-символические, постановка и решение проблем. Коммуникативные УУД: умение слышать, слушать, определение целей и способов взаимодействия, умение четко выражать свои мысли, работать

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
			в группах, задавать вопросы.
Тема «Комнатные растения в интерьере» (2 ч)	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник	
Раздел «Кулинария» (14 ч)			
Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»(4 ч)	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачества рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделявать	Личностные УУД: экологическое сознание, знаний правил отношения к природе, готовность к сотрудничеству, доброжелательное отношение к окружающим, потребность в самовыражении. Регулятивные УУД: постановка целей и задач, планирование достижения целей, осуществление контроля, волевая саморегуляция.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
	рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов	Познавательные УУД: общеучебные, логические, знаковосимволические, постановка и решение проблем. Коммуникативные УУД: умение слышать, слушать, определение целей и способов взаимодействия, умение четко выражать свои мысли, работать в группах, задавать вопросы.
Тема «Блюда из мяса»(4 ч)	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам	
Тема «Блюда из птицы»(2 ч)	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
	определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу	механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы	
Тема «Заправочные супы»(2 ч)	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч)	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)			
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон	Личностные УУД: экологическое сознание, знаний правил отношения к природе, готовность к сотрудничеству, доброжелательное отношение к окружающим, потребность в самовыражении. Регулятивные УУД: постановка целей и задач, планирование достижения целей, осуществление контроля, волевая саморегуляция. Познавательные УУД: общеучебные, логические, знаково-символические, постановка и решение проблем. Коммуникативные УУД: умение слышать, слушать, определение целей и способов взаимодействия, умение четко выражать свои мысли, работать в группах, задавать вопросы.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
Тема « Конструирование швейных изделий » (4 ч)	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	
Тема « Моделирование швейных изделий » (2 ч)	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкройки дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства	
Тема « Швейная машина » (2 ч)	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
	Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	нити. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц	
Тема «Технология изготовления швейных изделий»(12 ч)	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
	шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия	информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик	
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)			
Тема «Вязание крючком»(4 ч)	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц.	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться	Личностные УУД: экологическое сознание, знаний правил отношения к природе, готовность к сотрудничеству, доброжелательное отношение к

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
	Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания	окружающим, потребность в самовыражении. Регулятивные УУД: постановка целей и задач, планирование достижения целей, осуществление контроля, волевая саморегуляция. Познавательные УУД: общеучебные, логические, знаково-символические, постановка и решение проблем. Коммуникативные УУД: умение слышать, слушать, определение целей и способов взаимодействия, умение четко выражать свои мысли, работать в группах, задавать вопросы.
Тема «Вязание спицами» (4 ч)	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)			
Тема «Исследовательская и	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять	Личностные УУД: экологическое сознание, знаний

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	УУД
созидательная деятельность» (21 ч)	коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	правил отношения к природе, готовность к сотрудничеству, доброжелательное отношение к окружающим, потребность в самовыражении. Регулятивные УУД: постановка целей и задач, планирование достижения целей, осуществление контроля, волевая саморегуляция. Познавательные УУД: общеучебные, логические, знаково-символические, постановка и решение проблем. Коммуникативные УУД: умение слышать, слушать, определение целей и способов взаимодействия, умение четко выражать свои мысли, работать в группах, задавать вопросы.

2.3. 7 класс (68 ч,)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристика основных видов деятельности учащегося	УУД
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)			

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристика основных видов деятельности учащегося	УУД
Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»(4ч)	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер	Личностные УУД: экологическое сознание, знаний правил отношения к природе, готовность к сотрудничеству, доброжелательное отношение к окружающим, потребность в самовыражении. Регулятивные УУД: постановка целей и задач, планирование достижения целей, осуществление контроля, волевая саморегуляция. Познавательные УУД: общеучебные, логические, знаковосимволические, постановка и решение проблем. Коммуникативные УУД: умение слышать, слушать, определение целей и способов взаимодействия, умение четко выражать свои мысли, работать в группах, задавать вопросы.
Тема «Гигиена жилища»(2ч)	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений	
Раздел «Электротехника» (3 ч)			

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристика основных видов деятельности учащегося	УУД
Тема «Бытовые электроприборы» (3ч)	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи	Личностные УУД: экологическое сознание, знаний правил отношения к природе, готовность к сотрудничеству, доброжелательное отношение к окружающим, потребность в самовыражении. Регулятивные УУД: постановка целей и задач, планирование достижения целей, осуществление контроля, волевая саморегуляция. Познавательные УУД: общеучебные, логические, знаковосимволические, постановка и решение проблем. Коммуникативные УУД: умение слышать, слушать, определение целей и способов взаимодействия, умение четко выражать свои мысли, работать в группах, задавать вопросы
Раздел «Кулинария» (12ч)			
Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»(2 ч)	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп,	Личностные УУД: экологическое сознание, знаний правил отношения к природе, готовность к сотрудничеству, доброжелательное отношение к окружающим, потребность в самовыражении. Регулятивные УУД: постановка целей и задач, планирование достижения целей, осуществление контроля, волевая саморегуляция. Познавательные УУД: общеучебные, логические, знаковосимволические, постановка и решение проблем. Коммуникативные УУД: умение слышать, слушать, определение целей и способов

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристика основных видов деятельности учащегося	УУД
	готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов	молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания	взаимодействия, умение четко выражать свои мысли, работать в группах, задавать вопросы
Тема «Изделия из жидкого теста» (2 ч)	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов	
Тема «Виды теста и выпечки» (4ч)	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий.	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристика основных видов деятельности учащегося	УУД
	Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер	технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста	
Тема «Сладости, десерты, напитки»(2 ч)	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки.	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристика основных видов деятельности учащегося	УУД
		Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления	
Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (2 ч)	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч)			
Тема «Свойства текстильных (2 ч)	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве.	Личностные УУД: экологическое сознание, знаний правил отношения к природе, готовность к сотрудничеству, доброжелательное отношение к окружающим, потребность в самовыражении. Регулятивные УУД: постановка целей и задач, планирование достижения целей, осуществление контроля, волевая

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристика основных видов деятельности учащегося	УУД
	свойств тканей из различных волокон	Оформлять результаты исследований	саморегуляция. Познавательные УУД: общеучебные, логические, знаково-символические, постановка и решение проблем. Коммуникативные УУД: умение слышать, слушать, определение целей и способов взаимодействия, умение четко выражать свои мысли, работать в группах, задавать вопросы
Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч)	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды	
Тема «Моделирование швейных изделий» (2 ч)	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристика основных видов деятельности учащегося	УУД
Тема «Швейная машина»(2 ч)	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения	
Тема «Технология изготовления швейных изделий»(8 ч)	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристика основных видов деятельности учащегося	УУД
	обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия	примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки	
Раздел «Художественные ремёсла» (14 ч)			
Тема «Ручная роспись тканей» (2 ч)	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах	Личностные УУД: экологическое сознание, знаний правил отношения к природе, готовность к сотрудничеству, доброжелательное отношение к окружающим, потребность в самовыражении. Регулятивные УУД: постановка целей и задач, планирование достижения целей, осуществление контроля, волевая саморегуляция. Познавательные УУД: общеучебные, логические, знаковосимволические, постановка и решение проблем.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристика основных видов деятельности учащегося	УУД
	по ткани		Коммуникативные УУД: умение слышать, слушать, определение целей и способов взаимодействия, умение четко выражать свои мысли, работать в группах, задавать вопросы
Тема «Вышивание» (12ч)	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (17 ч)			Личностные УУД: экологическое сознание,

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристика основных видов деятельности учащегося	УУД
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»(17 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	знаний правил отношения к природе, готовность к сотрудничеству, доброжелательное отношение к окружающим, потребность в самовыражении. Регулятивные УУД: постановка целей и задач, планирование достижения целей, осуществление контроля, волевая саморегуляция. Познавательные УУД: общеучебные, логические, знаково-символические, постановка и решение проблем. Коммуникативные УУД: умение слышать, слушать, определение целей и способов взаимодействия, умение четко выражать свои мысли, работать в группах, задавать вопросы

2.4. 8 класс (34 часа)

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Планируемые результаты на тему	
			Научится	Получит возможность

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 4 часа

Экология жилища (2 ч)	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)	Личностные результаты: следить за систематичностью выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели. Метапредметные результаты: - познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением работ; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при	получит возможность научиться: - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.
----------------------------------	--	--	--	---

			выполнении работ. - коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. - регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения	
--	--	--	---	--

			рассуждений, отнесения к известным понятиям.	
Водоснабжение и канализация в доме (2 ч)	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их	Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.		

	утилизацией.			
Раздел «Электротехника» (12 часов)				
1.Электрическая энергия — основа современного технического прогресса	Электрическая энергия, технический прогресс. Электротехника. Электробезопасность.	Правила электробезопасности, порогово-ощутимый ток, электромонтажные инструменты, организация рабочего места для проведения электромонтажных работ, электрический «пробник»	Личностные результаты: проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели. Метапредметные результаты: - познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением работ; осознать опасность электрического тока; соблюдение правил техники	получит знания: - о практическом применении электрического тока в быту, способа защиты, правилах безопасного использования электрического тока. научится: - определять назначения и виды устройств защиты бытовых электроустановок от нагрузки; ориентироваться в электрических схемах, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств; соблюдать правила безопасности эксплуатации бытовой техники; пути экономии электроэнергии в быту; получит возможность научиться: - составлять электрические схемы, которые применяют при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет); рассчитать стоимость потребляемой электрической энергии.
2.Электрический ток и его использование	Электрический ток, источник питания, электрические провода, потребитель, нагрузка, электрическая цепь. Постоянный и переменный ток.	Электрическая энергия – основа современного технического прогресса. Типы электростанций		
3.Принципиальные и монтажные электрические схемы	Принципиальная и монтажная схемы, комплектующая арматура, элементы электрической цепи.	Простейшие электрические схемы. Элементы электрической цепи		
4.Параметры потребителей электроэнергии	Электрическое сопротивление, напряжение, мощность, проводимость, максимально допустимая мощность.	Электрическое сопротивление, напряжение, мощность, проводимость,		

		максимально допустимая мощность	безопасности. - коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. - регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения	
5.Параметры источника электроэнергии.	Режим короткого замыкания, электродвижущая сила, плавкие предохранители, устройство защиты.	Электродвижущая сила источника (ЭДС), режим короткого замыкания , плавкие предохранители, устройства защиты		
6.Электроизмерительные приборы	Предел измерения, цена деления; тариф; стрелочные и цифровые измерительные приборы; передаточное число, номинальная постоянная, максимально допустимая мощность.	Предел измерения , стрелочные и цифровые измерительные приборы, передаточное число, номинальное число		
7.Правила безопасности на уроках электротехнологии Организация рабочего места для электротехнических работ	Правила безопасности при работе с источником переменного тока с напряжением 42 В. Правила безопасности при электротехнических работах. Пороговоощутимый ток, электрический пробник.	Электроизоляционные материалы; изолента; кембрик; оплетка; монтажные, обмоточные провода; шнур; токоведущая жила; марка провода		
8.Электрически	Электроизоляционные	Разъемные и		

е провода. Виды соединения проводов	материалы; изолента; кембрик; оплетка; установочные, монтажные, обмоточные провода шнур, токоведущая жила, марка провода. Разъемные и неразъемные соединения проводов. Сращивание, ответвление, пайка. Припой, флюс, канифоль, лужение	неразъемные соединения проводов, сращивание, ответвления, пайка, припой, флюс, канифоль.лужение	рассуждений, отнесения к известным понятиям.	
9.Монтаж электрической цепи	Зарядка арматуры, оконцевание проводов, петелька, тычек, скрутка.	Зарядка арматуры, оконцевание проводов, петелька, тычок, скрутка		
10.Электромагниты и их применение	Магнит, магнитное поле, электромагнит, сердечник, реле, обмотка, намоточный станок, якорь.	Принцип действия и область применения электромагнитов		
11.Электроосветительные приборы. Лампа накаливания Регулировка освещённости	Тепловы источники света, люминесцентные источники света, лампы накаливания, дуговые лампы. Нить накала, стеклянный баллон, инфракрасное излучение, газонаполненные лампы, вакуумные лампы.	Тепловые источники света, люминесцентные источники света, лампы накаливания, дуговые лампы		

12.Люминесцентное и неоновое освещение Люминесцентные лампы Неоновые лампы	Люминесцентное освещение, лампы. Конструкция, люминесцентной лампы, схема включения. Схема включения неоновой лампы. Правила утилизации	Конструкция люминесцентной лампы, неоновой лампы. Их отличительные признаки		
Раздел «Семейная экономика»(6 часов)				
1.Вводное занятие. Семья как экономическая ячейка общества	Что такое семья. Функции семьи. Семейная экономика. Источники доходов.	Определение видов расходов семьи	Личностные: проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели. Метапредметные: - познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением работ; осмысливать важность ведения учета бюджета семьи. - коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. - регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения	
2.Потребности семьи Накопления, сбережения. Личный бюджет	Предпринимательская деятельность, личное предпринимательство, прибыль, лицензия, патент, семейное предпринимательство	Расчёт затрат на приобретение необходимых для 8 класса вещей. Определение положительных и отрицательных качеств вещей		
3.Семья и бизнес. Предпринимательство в семье	Потребность, пирамида потребностей Маслоу, рациональные и ложные потребности, уровни потребностей, правила покупки.	Рассчитать затраты на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей		

4.Расходы на питание	Каким должно быть питание, энергетическая ценность продуктов, рациональное питание. Покупка продуктов. Планирование расходов. Правила покупки.	Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение пути снижения затрат на питание	результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям. получит знания: - об основах домашней экономики, о правильном использовании бюджета семьи. научится: - применять общие сведения об экономике, правила ведения домашнего хозяйства; определять источники доходов и расходов семьи; рационально использовать средств и пути их увеличения; получит возможность научиться: -анализировать семейный бюджет, определять прожиточный минимум семьи, находить способы экономить собственные доходы.
5.Информация о товарах. Торговые символы, этикетки и штрихкод	Маркировка, этикетка, вкладыш, штрихкод. Информация о товарах, источники информации, сертификация, гигиенический сертификат, сертификат соответствия	Определение по штрихкоду страны-изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам	
6.Трудовые отношения в семье. Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета	Бюджет семьи, доход, расход, подоходный налог, кредит, обязательные платежи. Баланс	Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг	
Современное производство и профессиональное самоопределение (4 часа)			
Сферы производства и разделение труда (2 ч)	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий	Личностные результаты: следить за систематичностью выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на	получит возможность научиться: - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

	на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.	основе представлений о нравственных нормах, доброжелательности эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели. Метапредметные результаты: - познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением работ; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. - коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении	
Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч)	Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях		

	профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.	практической работы. - регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.	
--	---	--	--

Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность (8 час)»

1.Проектирование как сфера профессиональн	Проектирование, составляющие проектирования,	Банк проекта, план работы над проектом. Этапы проекта.	Личностные результаты: следить за систематичностью	получит возможность научиться: - организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе
---	--	--	---	---

ой деятельности	аргументированность проекта.	Требования к оформлению проектируемого изделия.	выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.	установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий; - осуществлять презентацию, экономическую оценку проекта, дать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать варианты рекламы для продукта труда.
2.Последовательность проектирования	Объект проектирования, клаузура, пояснительная записка, критерии оценки проекта.	Технологический этап проекта. Самостоятельная работа учащихся.		
3.Творческие проекты, защита	Защита проекта	Защита творческого проекта.	Метапредметные результаты: - познавательные: осознать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением работ; осмысливать технологию изготовления изделия;	

			соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. - коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. - регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть	
--	--	--	--	--

			логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.	
--	--	--	--	--

Содержание программы

8 класс (34 часа)

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)

Тема 1. Экология жилища (2 ч)

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме (2 ч)

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме.

Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника» (12 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (6 ч)

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы.

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч)

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ.

Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы.

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 ч)

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Семейная экономика» (6 ч)

Тема 1. Бюджет семьи (6 ч)

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы.

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»(4 ч)

Тема 1. Сферы производства и разделение труда(2 ч)

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера(2 ч)

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)

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

Практические работы.

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

2.5. СПОСОБЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ДОСТИЖЕНИЙ.

Рабочая программа по технологии в 5-8 классах подразумевает использование таких организационных **форм** проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок – исследование (урок творчества);
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

Инструментарий для оценивания результатов:

тесты

- практические работы
- творческие работы,
- творческие проектные работы,
- лабораторные работы

Система оценки достижений учащихся:

- пятибалльная, портфолио, проектная работа

Форма промежуточной аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год

Система контроля учебных достижений обучающихся

требования	вид контроля	форма контроля
<i>личностные</i>	предвари-тельный	выставки начальной школы
	текущий	устный опрос, наблюдение, практические работы
	периоди-ческая проверка ЗУ по разделу	самостоятельные работы
	итоговый	выставка работ, презентации проектов
<i>метапредметные</i>	предвари-тельный	входная диагностика
	текущий	наблюдение, тестирование, творческие работы
	итоговый	мониторинг
<i>Предметные</i> в сфере		
а) познавательной	текущий	тест с многозначным выбором ответа, наблюдение
	итоговый	мониторинг
б) мотивационной	текущий	устный опрос
	итоговый	письменный опрос
в) трудовой деятельности	текущий	самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля
	итоговый	тестирование, готовое изделие
г) физиолого-психологической деятельности	текущий	наблюдение, устный опрос, рефлексия
д) эстетической	текущий	наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям
е) коммуникативной	текущий	наблюдение

В заключение изучения разделов программы проводится диагностика (тесты составляет учитель с целью выявления уровня знаний обучающихся) При составлении диаграммы полученных ранее результатов диагностик можно выявить результативность качества обучения

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии

1. При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами,

приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и

другими средствами.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

3. При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>
----------------------------------	--	--	--	--

<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практичес</i>	Выполненное изделие соответствует	Выполненное изделие	Выполненное изделие имеет	Выполненное изделие не

<i>кая направленность</i>	и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

4. При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

Критерии оценивания учащихся VII - VIII вида

Текущая, промежуточная и итоговая аттестация обучающихся производится по 5-ти балльной системе. Требования, предъявляемые к учащимся, согласуются с требованиями образовательных программ и рекомендациями по оценке знаний, умений и навыков учащихся. Ответственность за объективность оценки знаний учащихся возлагается на учителя.

Ведущими формами промежуточной и итоговой аттестации являются *творческие работы, контрольные работы, тесты.*

- *Формы учета и контроля достижений учащихся:*

- - текущая успеваемость устные ответы на уроках
- - самостоятельные и проверочные работы
- - контроль техники чтения
- - контрольные работы
- -защита исследовательской и проектной работы
- -творческие отчеты

Балльная оценка свидетельствует о качестве усвоенных знаний и ориентирована на следующие критерии:

1. соответствие / несоответствие усвоения научных знаний и использование их в практике (полнота и надежность знаний).
2. «верно» / «неверно» усвоенные предметные результаты с точки зрения достоверности, свидетельствует о частотности допущения тех или иных ошибок, возможных причинах их появления, способах их предупреждения или преодоления.
3. Прочность усвоения знаний (удовлетворительные; хорошие и очень хорошие (отличные).

Результаты овладения программы выявляются в ходе выполнения обучающимися разных творческих заданий.

Тестовые задания

«удовлетворительно» (зачёт), если обучающиеся верно выполняют от 35% до 50% заданий;

«хорошо» — от 51% до 65% заданий.

«очень хорошо» (отлично) свыше 65%.

3. Календарно-тематическое планирование технология (девочки)

3.1. 5 класс

№ урока /дата	Раздел. Тема урока. Кол-во часов	Тип урока	Технологии	Решаемые проблемы	Элементы содержания, контроль	Требования к уровню подготовки (Планируемые результаты)			Домаш нее задание / * работа с детьми ОВЗ
						Предметные	Метапредметные УУД	Личностные УУД	

1 3.09	Вводный и первичный инструктаж по ТБ. Проектная деятельность на уроках технологии. ТБ (2 ч.)	Урок «открытия» нового знания	Проектной деятельности, личностно ориентированного обучения, поэтапного формирования умственных действий, групповой работы	Что такое проект? Каковы особенности проектной деятельности? Какова цель проекта?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: формулирование цели изучения предмета «Технология». Беседа о содержании предмета, «Технология», этапах проектирования. Инструктаж по технике безопасности <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение эскизов проектов. <u>Контроль и самоконтроль</u> (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов	<i>Знания:</i> о цели и задачах, содержании и последовательности изучения предмета «Технология» в 5 классе. <i>Умения:</i> анализировать варианты проектов по предложенным критериям	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, сопоставление, анализ. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция Коммуникативные: диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы	Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности	Правила ТБ на уроках технологии
Технологии домашнего хозяйства 2ч. Электротехника 1ч.									
2,3 10.09	Интерьер кухни-столовой Планирование кухни (2 ч.)	Урок общеметодологии -ческой направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, поэтапного формирования умственных действий, информационно-коммуникационные	В чем заключаются особенности интерьера кухни? Планировки кухни?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника о понятии <i>интерьер</i> , требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вариантах планировки. НРЭО: Национальные традиции, связь архитектуры с природой. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение планировки кухни в масштабе 1 : 20.	<i>Знания:</i> о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования. <i>Умения:</i> выполнять план кухни в масштабе	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция Коммуникативные: диалог, сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация	Нарисовать эскизы проектов планировки кухни-столовой /инд. задание – поиск. работа на стр.19// *работа по планировке с готовыми шаблонами

4 17. 09	Бытовые электрические приборы (1 ч.)				Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради. Рефлексия				Стр.20-23 читать, л.р.1 (устно)
5 17.09	Творческий проект «Кухня моей мечты» (1 ч.)	Урок рефлексии	Проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Какой должна быть «Кухня моей мечты»?	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулирование цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. <u>Практическая работа №1</u> «Планировка кухни» Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика)	Знания: о цели и задачах, этапах проектирования. Умения: выполнять проект по теме «Интерьер» кухня моей мечты	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия	Стр.24-28 читать, дифференцированно е домашнее задание – работа над этапами тв. проекта (работа в группах) // *подготовить защиту инд. творч. проекта «Кухня моей мечты»
Кулинария (14 ч)									

7 24.09	Санитария и гигиена на кухне (1 ч.)	Урок «открытия» нового знания	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Каковы санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, приготовлению и хранению пищи?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, изучение материала ЭОР — <u>Опрос о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи.</u> Рефлексия	<i>Знания:</i> о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. <i>Умения:</i> соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, умения слушать и выступать	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	Правила ТБ при выполнении кулинарных работ
8 24.09	Физиология питания (1 ч.)	Урок общеметодологии - направленно-сти	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Что нужно знать каждому о правилах здорового питания?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: пословицы о правильном питании. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины. Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР. <i>Самостоятельная работа:</i> составление сбалансированного меню на завтрак. <u>Контроль и самоконтроль:</u> выполнение разноуровневых заданий. Определение	<i>Знания:</i> о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов. <i>Умения:</i> анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. <i>Регулятивные:</i> целеполагание. анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование	Диф.д/з: поисковые задания 1 и 2 на стр.42// Приготовить продукты для приготовления бутербродов// *режим питания, составление меню на завтрак, практическая работа

					дифференцированного домашнего задания. Рефлексия				
9, 10 1.10	Бутерброды. Горячие напитки (2 ч.)	Урок обще- мето- дологи - ческой направ- ленно- сти	Развивающего и проблемного обучения, лично- сти ориентиро- ванного обучения, информацион- но-коммуника- ционные	Какие бывают виды бутербро- дов? Какова технология их приготов- ления? Какие бывают горячие напитки? Какова технология их приготов- ления?	Формирование у учащихся деятельност-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, легенды, загадки о чае, хлебе. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение хлеба; технология приготовления бутербродов (беседа с использованием материалов учебника. ЭОР). <i>Практическая работа №2</i> <i>«Приготовление бутербродов»</i> <i>Практическая работа №3</i>	<i>Знания:</i> о видах бутербродов, горячих напитков, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека. <i>Умения:</i> составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая;	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ. построение цепи рас- суждений. поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	Стр.51 отв.на вопросы 1-3 (устно), поисков ое задание на стр.51 (инд.)// *выполн ение практиче ской работы по технолог ической карте, инд.зада ние –

					«Приготовление горячих напитков» <u>Самостоятельная работа.</u> <u>взаимоконтроль:</u> составление технологической карты приготовления бутерброда. <u>Контроль:</u> выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия				принести и упаковку от крупы или макаронных изделий
11, 12 8.10	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий (2 ч.)	Урок общеметодологии -ческой направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие бывают виды круп, бобовых, макаронных изделий? Каково их значение в питании людей? Каковы особенности их приготовления?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, легенды, загадки о крупах, бобовых. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение круп; и бобовых, макаронных изделий в питании человека; пищевая ценность; определение злаковых растений и видов круп; технология приготовления блюд из круп,	<i>Знания:</i> о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии приготовления. <i>Умения:</i> выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цели рассуждения, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая рефляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	Технологическая карта приготовления каши // *рецепт приготовления каши

					бобовых (беседа с использованием материалов учебника. ЭОР). <u>Самостоятельная работа.</u> <u>взаимоконтроль:</u> составление технологической карты приготовления каши. <u>Контроль:</u> выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия				
13, 14 15.10	Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» (2 ч.)	Урок развивающего контроля	Личностно ориентированного обучения, групповой работы	Как приготовить кашу? Что такое организационная оценка приготовленного блюда?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности бригады к выполнению практической работы. <i>Пр.р. № 4 «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»</i> <u>Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества</u> приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения практической работы	<i>Знания:</i> о способах механической и тепловой кулинарной обработки круп, бобовых круп, макаронных изделий, требования к качеству готового блюда. <i>Умения:</i> выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку круп, используя технологическую карту	<i>Познавательные:</i> анализ, умение делать выводы. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества, толерантность	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания	Поисковые задания №1-3 на стр.58
15 22.10	Блюда из сырых овощей и фруктов (1 ч.)	Урок общеметодической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие виды овощей вы знаете? Какова роль овощей в питании человека? Как правильно обработать овощи?	Формирование учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки об овощах. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование эталон изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов	<i>Знания:</i> о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей. <i>Умения:</i> выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых	<i>Познавательные:</i> анализ, умение делать выводы. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества, толерантность	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и	Технологическая карта приготовления салата. Поисковое задание 1-2 на стр.63 (инд.)// * рецепт приготовления

					учебника.ЭОР о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей. <u>Самостоятельная работа:</u> составление технологической карты приготовления салата изсырыховощей. <u>Взаимопроверка.</u> Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	овощей		физического труда	салата из свежих овощей
16 22.10	Блюда из варёных овощей (1 ч.)	Урок обще-мето-дологи-ческой направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие способы тепловой обработки овощей вы знаете? Как сохранить витамины при тепловой обработке? Какова технология приготовления блюд из вареных овощей	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. <u>Проблемная беседа</u> с использованием материалов учебника, ЭОР: способы тепловой кулинарной обработки овощей, правила тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из вареных овощей.	<i>Знания:</i> о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из варёных овощей, требования к качеству готового блюда. <i>Умения:</i> выполнять тепловую кулинарную овощей, используя технологическую карту	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цели рассуждения, поиск информации, работа с таблицами. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая рефляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	Подгото-вить вареные овощи для практ. работы
17, 18 12.11	Практическая работа «Приго-товление салатов из сырых и вареных овощей» (2 ч.)	Урок разви-вающе-го конт-роля	Личностно ориентированного обучения, групповой ра-боты	Как готовить с исполь-зованием технологич-еской карты? Каковы требования к качеству блюд?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать. умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне». Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы.	<i>Знания:</i> о технологии приготовления салатов, требованиях к качеству готовых блюд. <i>Умения:</i> готовить салаты из вареных и сырых овощей, соблюдая правила безопасной работы на кухне	<i>Познавательные:</i> сопост-авление, рассуждение, анализ. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирова-ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са-мооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация	Формирование нравственно-этической ориентации позна-тельного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и	Отв. на вопросы 1-3 на стр.66 (устно)// инд.-поисков-ое задание на стр.66//

					Пр.р №5 «Приготовление салата из сырых овощей», Пр.р.№6 «Приготовление блюда из вареных овощей» <u>Оценка готового блюда по представленным критериям.</u> Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы		учебного сотрудничества	физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания	*приготовление одного блюда из овощей на выбор, правила ТБ	ре- во- ре- оп- мо- Ко- нь- мо- ор- уч- тр
19 19.11	Блюда из яиц (1 ч.) НРЭО: Блюда национальной кухни	Урок общете- методологи- ческой направленнос-ти	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Каково значение яиц в питании человека? Как правильно приготовить яйца?	Формирование у учащихся деятель- ностных способностей и способностей к структурированию исистематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки о яйце. Форматирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению новой материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника и ЭОР; строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления» яиц. Творческаясамостоятельная работа: выполнение эскизов пасхальных яиц. Пр.р.№ 5 «Определение свежести яиц» Пр.р.№ 6 «Приготовление блюда из яиц» <u>Контроль и самоконтроль:</u> выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Знания: о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц. Умения: определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цени рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова- ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са- мооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного со- трудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	Выполн- ить эскизы пасхальн- ых яиц, принест и по 5 салфеток для пр.работ- ы	

					знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в масштабе 1 : 4. в натуральную величину. <u>Самостоятельная работа:</u> «Построение чертежа 1 : 4. в натуральную величину» <u>выполнение практической работы.</u> <u>Контроль учителя.</u> Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		ситуации и моделирование, планирование. рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. целеудержание. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	качество своей деятельности, проявление технико-экономического мышления	*выполнение чертежа швейного изделия под руководством учителя
31, 32 14.01	Раскрой швейного изделия (2 ч.)	Урок общеметодической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения	Как правильно подготовить ткань к раскрою? Как выкроить детали швейного изделия?	Формирование у учащихся деятельности-ных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. <u>Беседа с использованием материалов учебника:</u> правила и приемы раскроя швейного изделия, правила безопасных приемов работы с булавками, ножницами. <u>Самостоятельная работа:</u> <u>выполнение практической работы</u> «Раскрой швейного изделия». <u>Самооценка по предложенным критериям.</u> Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о последовательности и приемах раскроя швейного изделия. <i>Умения:</i> выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям	Познавательные: сопоставление. анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, работа по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. Коммуникативные: диалог, монолог	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-экономического мышления	Стр.107-110 читать, знать термины, вопр. 3-5 на стр.112 (устно) *поэтапное выполнение практической работы, соблюдение

									алгоритм деятельности
33, 34 21.01	Швейные ручные работы (2 ч.)	Урок общеметодологии - ческой направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения	Как правильно выполнять ручные работы?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. <u>Беседа с использованием материалов учебника</u> : правила и приемы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. <u>Выполнение практической части «Изготовление образцов ручных работ»</u> : строчка прямых стежков, перенос линий, смётывание, замётывание. <u>Контроль соблюдения критериев к работе, оценка, самооценка</u> . Определение дифференцированного д/з. Рефлексия	<i>Знания:</i> о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой. <i>Умения:</i> выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами	Познавательные: сопоставление, анализ. выбор способов решения задачи, поиск информации, прогнозирование Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог. организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	Стр.114-118 читать, вопр. 2,3,5 на стр.119 (устно)// инд. поиск. задание на стр.119 *выполнение практической части «Швейные ручные работы» (3-4 шва)
35, 36 28.01	Подготовка швейной машины к работе (2 ч.)	Урок «открытия» нового знания	Развивающего и личностно ориентированного обучения	Как правильно подготовить швейную машину к работе?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов	<i>Знания:</i> о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине. <i>Умения:</i> подготовить швейную машину к работе, выполнять	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление	Стр.119-123 читать, отработать технику заправки верхней и нижней нити

					изуче- ния нового материала. Беседа с ис- пользованием материалов учебника: устройство швейной машины, органи- зация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приемов работы на швейной машине. <i>Самостоятельная работа:</i> подготовка швейной машины к работе. Контроль качества заправки верхней и нижней нити, намотки нити на шпульку, выведение нити наверх. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	правила безопасной работы на швейной машине	Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного со- трудничества	техниче- ского и экономического мышления	*выполн ение практиче ской части «Заправк а верхней и нижней нити»
37, 38 4.02	Приемы работы на швейной машине (2 ч.)	Урок обще- мето- дологи- ческой направ ленно- сти	Развивающего и личностно ориентирован- ного обучения	Какие машинные швы необходимо знать, чтобы выполнить проект?	Формирование у учащихся деятельност- ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, опреде- ление тематики новых знаний. Актуали- зация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной си- туации и моделирование этапов изуче- ния нового материала. Проверка д/з, повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцирован- ного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о подготовке швейной машины к работе. <i>Умения:</i> подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са- мооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного со- трудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление техниче- ского и экономического мышления	Стр.123-125 читать, знать правила ТБ// инд. поиск. зад.на стр.127 *выполн ение практиче ской части «Образц ы машинн ых швов»: прямая строчка, закрепка шва, 2 вида

									швов (стачной, вподгибку).
39, 40 11.02	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани (2 ч.)	Урок общеметодологии - ческой направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения	Каковы правила выполнения влажно-тепловых работ? Какие термины нужно знать?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство утюга, приемы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом. <u>Контроль.</u> <u>Итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы».</u> Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом. <i>Умения:</i> выполнять влажно-тепловую обработку	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации, изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	Стр.131-134 читать, правила ТБ знать// Инд. поиск. задание на стр.135 *опрос по теме «Швейные машинные работы», выполнение ВТО под контролем учителя
41, 42 18.02	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия (2 ч.)	Урок общеметодологии - ческой направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности	Как сшить фартук, каковы этапы и технология изготовления швейного изделия?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов	<i>Знания:</i> о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности. <i>Умения:</i> составлять план изготовления швейного изделия	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование,	Формирование мотивации и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, саморазвитие, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным	Стр.137-140 читать, отв. на вопросы 1-2 на стр.143 (устно)// инд. поиск. задание на

[illegible]

					верхнего среза фартука, изготовление пояса. <i>Самостоятельная работа:</i> <u>выполнение практической работы</u> «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	экономического мышления	защиты проекта *работа по оформлению проектной документации, защите проекта
49, 50 18.03	Защита проекта «Фартук для работы на кухне» (2 ч.)	Урок рефлексии	Проектной деятельности, саморазвития личности	Каковы достоинства и недостатки моего проекта	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализации коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. <u>Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям.</u> Рефлексия	<i>Знания:</i> о правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям	Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, нравственно-эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации	Оформить лист экспертной оценки и самооценки *Оформить лист самооценки проектной работы
Художественные ремёсла (8 ч)									
51, 52 8.04	Декоративно-прикладное искусство: традиции и современность (2 ч.)	Урок «открытия» нового знания	Саморазвития личности, информационно-коммуникационные, проектной	Какие виды декоративно-прикладного искусства знакомы?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по	<i>Знания:</i> о видах декоративно-прикладного искусства. <i>Умения:</i> различать виды декоративно-прикладного искусства, составлять план	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, гражданская идентичность,	Стр. 149-155 читать//отв. на вопросы 1-4 на стр.156

			деятельности		изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника. виды декоративно-прикладного искусства народов России). Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям. «Мозговой штурм», обоснование проекта, <u>определение цели и проблемы проектной деятельности.</u> Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	выполнения проекта	алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализации творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности	(устно)//инд. поисково-е задание на стр.156 *составление инд. плана выполнения проекта
53 15.04	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства (1 ч.)	Урок обще-методологи-ческой направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Что такое композиция, ее виды и средства?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, виды, правила и средства композиции. Составление плана реализации <u>проекта. Самостоятельная работа:</u> выполнение эскизов стилизованных изображений. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о правилах, приёмах и средствах композиции, этапах проектной деятельности. <i>Умения:</i> составлять план реализации проекта изделия из лоскутов	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализации творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и	Стр.156-161 читать

								экономического мышления	
54 15.04	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте (1 ч.)	Урок «открытия» нового знания	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Что такое орнамент? Какие цветовые сочетания являются гармоничными?	Формулирование цели урока. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. <u>Беседа с использованием материалов учебника. виды, символика, цветовые сочетания в орнаменте. Элементы старинного рукоделия в современной одежде.</u> Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о понятии орнамент, видах, цветовых сочетаниях, символике орнаментов. <i>Умения:</i> выполнять эскизы орнаментов для изделия из лоскутов	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	Стр.161-164 читать// инд. поиск. задания 1-3 на стр.164 *выполнение орнамента будущего изделия
55, 56 22.04	Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья (2 ч.)	Урок общеметодологии -ческой направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Какие технологии лоскутного шитья наиболее отвечают замыслу проектного изделия?	Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья. Знакомство с различными видами ДПИ народовнашей страны	<i>Знания:</i> о видах и технологиях лоскутного шитья. <i>Умения:</i> разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие	Стр.170-172 читать, отв. на вопросы 1-2 на стр.172 (устно)// инд. задания 1-3 на стр.172// подг. материалы для

								трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технологического и экономического мышления	практ. работы *разработка узора для лоскутного изделия
57, 58 29.04	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. (2 ч.)	Урок общеметодической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Какова технология изготовления изделия из лоскутов?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Актуализация знаний о технологиях изготовления изделий из лоскутов, повторение правил безопасной работы на швейной машине. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение изделий. <u>Практическая работа</u> «Изготовление образца изделия из лоскутов». <u>Контроль и самоконтроль.</u> Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о технологии изготовления изделия из лоскутов. <i>Умения:</i> изготавливать изделия из лоскутов	Познавательные: сопоставление, умение работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технологического и экономического мышления	Стр.173-176 читать, отв. на вопросы 1-2 на стр.177 (устно) *работа над изготовлением лоскутного изделия по инд. плану
59, 60 6.05	Лоскутное шитье. Обоснование проекта (2 ч.)	Урок рефлексии	Саморазвития личности, проектной деятельности	Какова цель проекта? Какую проблему будем решать? Каковы этапы проекта? Какие ограничения?	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализации коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и	<i>Знания:</i> об этапах выполнения проекта. <i>Умения:</i> выполнять обоснование проекта	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным	Стр.178-180 читать// инд - работа над поисковы

								мышления	проекта по инд. плану
65, 66 27.05	Подготовка проекта к защите (2 ч.)	Урок развития личности, проектной деятельности о контроле	Саморазвития личности, проектной деятельности	Соблюдалась ли технология проектного обучения?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (<u>контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по основанным критериям</u>). Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия, расчет стоимости затрат, составление доклада к защите проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Знания: о правилах и требованиях к докладу защиты проекта. Умения: выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад защиты проекта	Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации	Стр.184-190 читать// Инд.-подготовить защиту проектной работы *Инд.-подготовить защиту проектной работы по заданному плану

67, 68	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок (2 ч.)	Урок рефлексии	Саморазвития личности, проектной деятельности	В чем особенность проекта? Каковы достоинства и недостатки проекта? Что получилось? Что не удалось выполнить? Почему?	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). <u>Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения.</u> Анализ достоинств и недостатков проектов. Подведение итогов года	Знания: о правилах защиты проекта. Умения: анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта	Познавательные: сопоставление, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации	
--------	--	----------------	---	---	---	---	--	---	--

3.2. 6 класс

№ урока/ дата	Раздел программы Тема урока	Кол-во часов	Основные элементы содержания	Требования к уровню подготовк/Предметные результаты	Формирование УУД	Вид контроля	Условия обучения детей с ОВЗ	Домашнее задание	Дата
1 5.09	Вводный урок.	1	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе	Познавательные	Устный опрос	Основное содержание. Устный опрос		

			изучения. Правила безопасного труда при работе в кабинете технологии						
Разделы «Технологии домашнего хозяйства» (3ч)									
2 5.09	Интерьер жилого дома	1	Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере.	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. Пр.работа №1 «Декоративное оформление интерьера»	Познавательные	П.р. №1 «Декоративное оформление интерьера»	Практическая работа	§ 1,2 Задание №1, п.3 в рабочей тетради	

			Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон						
3-4 12.09	«Комнатные растения в интерьере»	2	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник Пр.р. №2 «Перевалка (пересадка) комнатных растений	Познавательные	№2 «Перевалка (пересадка) комнатных растений»	Практическая работа	§ 3-5	
5-6 19.09	Творческая проектная деятельность	2	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований	Выполнять и представлять проект по разделу «Интерьер	Личностные Регулятивные			Стр. 29-32	

			к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	жилого дома»	Познавательные Коммуникативн ые				
Разделы «Кулинария» (14ч)									
7-8 26.09	Блюда из рыбы	2	Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачества рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку	Личностные Коммуникативн ые	№3 «Приготовлени е блюда из рыбы»	Практическая работа	§ 6,7	

				свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов Л.р.№1 «Определение свежести рыбы» Л.р №2 «Определение					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

				качества термической обработки рыбных блюд» П.р.№3 «Приготовление блюда из рыбы»					
9-10 3.10	«Блюда из нерыбных продуктов моря»	2	Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из нерыбных продуктов моря. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять	Личностные Коммуникативные	№4 «Приготовление блюда из морепродуктов»	Практическая работа	§8 Задание №8, п.3 в рабочей тетради	

				информацию о блюдах из морепродуктов П.р №4 «Приготовление блюда из морепродуктов»					
11-12 10.10	Технологи первичной и тепловой обработки мяса	2	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса.	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам Л.р №3 «Определение	Личностные Коммуникативные			§9	

				доброкачественност и мяса и мясных продуктов					
13-14 17.10	Приготовление блюд из мяса	2	Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам	Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Л.№4 «Определение качества мясных блюд» П.р. №5 «Приготовление блюда из мяса»	Личностные Коммуникативн ые	№5 «Приготовлени е блюда из мяса»		§10	
15-16 24.10	Блюда из птицы	2	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и		№6 «Приготовлени е блюда из птицы	Практическа я работа	§11	

			птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу	приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы П.р №6 «Приготовление блюда из птицы						
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

17-18 7.11	Заправочные супы	2	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных,	Личностные Коммуникативные	№7 «Приготовление заправочного супа»	Практическая работа	§12 Задание №12, п.2 в рабочей тетради	
---------------	-------------------------	---	--	--	--	--	----------------------------	--	--

				культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах П.р №7 «Приготовление заправочного супа»					
19-20 14.11	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола П.р №8 «Приготовление обеда. Сервировка	Личностные Коммуникативные	№8 «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»	Практические работы	§13 Задание №13, п.2,3 в рабочей тетради	

				стола к обеду»					
21-22 21.11	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария»	Личностные Регулятивные Познавательные				
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)									
23-24 28.11	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон	2	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и	Личностные Познавательные			§14 Задание №14, п.2,3 в рабочей тетради	

				представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон Л.р.№5 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»					
25-28 5.12 12.12	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом	4	Понятие о плечевой одежде .Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по	Личностные Познавательные Коммуникативные	№9 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом»		§15	

			Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий П.р. №9 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом»						
29-30 19.12	Моделирование плечевой одежды	2	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на	Личностные Познавательные Коммуникативные	№10 «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою»		§16		

			выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою	пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства П.р. №10 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»					
31-32 26.12	Раскрой плечевого изделия	2	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку		№11 «Раскрой швейного изделия»		§17	

			ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. П.р. №11 «Раскрой швейного изделия»					
33-34 16.01	Ручные швейные работы	2	Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. П.р. №12 «Дублирование деталей клеевой прокладкой» П.р. №13 «Изготовление	Познавательные	№12 «Дублирование деталей клеевой прокладкой» №13 «Изготовление образцов ручных швов»		§18-19

				образцов ручных швов»					
35-36 23.01	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине	2	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладеть	Личностные Познавательные	№14 «Устранение дефектов машинной строчки» №15 «Применение приспособлений к швейной машине»	Практическая работа	§20-21	

				безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц П.р. №14 «Устранение дефектов машинной строчки» П.р. №15 «Применение приспособлений к швейной машине»					
37-38 30.01	Машинные работы	2	Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и	Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. П.р. №16 «Изготовление образцов машинных работ»	Личностные Познавательные	№16 «Изготовление образцов машинных работ»	Практическая работа	§22	

			обтачной с расположением шва на стиге и в кант).						
39-40 6.02	Обработка мелких деталей	2	Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.	Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. П.р. №17 «Обработка мелких деталей»	Познавательные	№17 «Обработка мелких деталей»	Практическа я работа	§23	
41-42 13.02	Подготовка и проведение примерки	2	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. П.р. №18 «Примерка изделия»	Познавательные	№18 «Примерка изделия»	Практическ ая работа	§24	
43-44 20 .02	Технология изготовления плечевого изделия	2	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия,	Личностные Познавательные	№ 19 «обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»	Практическая работа	§25-28	

			срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия	анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик № 19 «обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов» №20 «Обработка горловины и застёжки проектного изделия» №21 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия» №22 «Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия»		№20 «Обработка горловины и застёжки проектного изделия» №21 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия» №22 «Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия»			
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

45-52 27.02 6.03 13.03 20.03	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	8	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Выполнять и представлять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	Познавательные Личностные Регулятивные				

Разделы «Художественные ремесла» (8 ч)

53-54 3.04	Основные виды петель при вязке крючком. Вязание полотна	2	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. .Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. №23 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами	Познавательные	№23 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами	Практическая работа	§29-31 Задание №31, п.2,3 в рабочей тетради	
---------------	--	---	--	--	----------------	---	---------------------	--	--

			готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.						
55-56 10.04	Вязание по кругу	2	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	Выполнять образцы плотного вязания по кругу. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания №24 «Выполнение плотного вязания по кругу»	Познавательные	№24 «Выполнение плотного вязания по кругу»	Практическая работа	§32 Задание №32, п.2 в рабочей тетради	
57-58 17.04	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	2	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями.	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных	Личностные Познавательные	№25 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»	Практическая работа	§33 Задание №33, п.3 в рабочей тетради	

			Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями	художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. №25 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»					
59-60 24.04	Вязание цветных узоров	2	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия художник в области декоративно-прикладного искусства	Создавать схемы для вязания с помощью ПК. Вязать спицами образцы цветных узоров. Находит и представлять информацию о северном цветном узором вязания. Знакомиться с профессией художник в области декоративно-прикладного искусства №26 «Разработка схемы жаккардового узора»	Личностные Познавательные	№26 «Разработка схемы жаккардового узора»		§34	
61-64 24.04	Творческий проект по разделу «Художественн	4	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию.	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников.	Познавательные Личностные Регулятивные				

	ые ремесла»		Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять и представлять проект по разделу «Художественные ремесла»					
65-66 8.05	подготовка к защите творческого проекта	2	Оформление портфолио. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.	Личностные Регулятивные				
67-68 15.05	Защита творческого проекта	2	Защита проекта	Защищать творческий проект	Регулятивные Коммуникативные				

3.3. 7 класс

№ урока / дата	Раздел программы. Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Основные элементы содержания	Требования к уровню подготовки/ Предметные результаты	УУД Регулятивные. Познавательные. Коммуникатив-	Вид контроля	Условия обучения детей с ОВЗ	Домашнее задание// * работа с детьми ОВЗ
----------------------	---------------------------------	--------------	-----------	------------------------------	--	--	--------------	---------------------------------	--

						ные			
Технологии домашнего хозяйства (6 часов)									
1-2 3.09	Цели курса. Первичный инструктаж по ТБ. Освещение жилого помещения	2	КУ ПР №1	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в кабинете. Первичный инструктаж на рабочем месте. Типы ламп: лампы накаливания (галогенная лампа), люминесцентные, светодиодные. Преимущества и недостатки. Светильники : потолочные, настенные, настольные, напольные . Освещение : декоративное и комбинированное	Знать правила поведения в кабинете и ТБ на рабочем месте Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Знакомиться с понятием «умный дом». <i>Пр.р.№1 «Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома» (работа в группах)</i>	Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности(п) Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области(л) организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками(к)	Устный опрос	<i>Основное содержание. Устный опрос.</i>	Выполнить электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома»// <i>* минимальное количество слайдов - 3</i>

3-4 10.09	Предметы искусства и коллекции в интерьере	2	КУ	Предметы искусства, коллекции, багет, паспарту. Оформление и размещение картин. Коллекционирование. Профессия дизайнер	Знать Предметы искусства и коллекции. Уметь оформлять и размещать картины. Иметь понятие о коллекционировании и размещении коллекций в интерьере. Знакомиться с профессией дизайнер	Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий.(р) Формулировать собственное мнение и позицию.(к)	Схемы размещения картин (фото) – симметрия, асимметрия	<i>Схемы размеще-ния картин (фото) – симметрия</i>	Стр.12-15, читать // <i>*Инд.-поисковое задание на стр.16</i>
--------------	--	---	----	--	---	--	--	--	--

5-6 17.09	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	2	КУ ПР №2	Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. <i>Пр.р№ 2.Генеральная уборка кабинета технологии</i>	Выполнять генеральную уборку в кабинете технологии. Находить и предъявлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине	Моделирование художественного оформления объекта(п). Дизайнерское конструирование изделия(р) Виртуальное и натуральное моделирование (к)	Устный опрос. Работа в группах	<i>Рассказать о видах уборки, средствах гигиены в доме</i>	Стр.16-18, читать// <i>Инд. - творческое задание на стр.19</i> <i>*выполнение практ. работы-инд.задание</i>
Электротехника (3 часа)									
7-8 24.09	Электротехнические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	2	КУ	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.	Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещения.	Осознание роли и технологий для прогрессивно развитого общества, формирование целостного представления о техносфере	Тестовая работа	<i>Ответы на вопросы</i>	Стр.19-21 читать, отв. на вопросы 1-3 на стр. 21 (устно) <i>*описание одного из эл.приборов</i>

9 1.10	Бытовые электроприборы	1	КУ	Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении	Стабилизировать эмоциональное состояние. Рассуждать о значении техники в жизни человека. Умение задавать вопросы.	Работа в группах – «вопрос – ответ»	Описать значение техники в жизни человека	Поисковое задание на стр.21
Исследовательская и созидательная деятельность по разделу: «Интерьер жилого дома» (3 часа)									
10-11 1.10 8.10	Творческий проект «Умный дом».	2	ЛП	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка презентации, пояснительной записки текста для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта	Освоение основ проектно-исследовательской деятельности(п) Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий(л) поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемой(к)	Контроль выполнения отдельных этапов проекта	Творческая работа по разделу: «Интерьер жилого дома»	Стр.22-26 читать, работа в парах
12 8.10	Защита проекта «Умный дом»	1	ЛП		Выполнять проект по разделу: «Интерьер жилого дома». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию творческого проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.		Защита творческого проекта	Защита творческой работы	Презентация творческого проекта// Инд. задание: инф. о кисломолочных продуктах в регионе проживания
Раздел Кулинария(12 часов)									

13-14 15.10	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	КУ ЛР №1 ПРН№3	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству.. Профессия мастер производства молочной продукции.	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности кисломолочных продуктов Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приемы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу и блюда из творога. Определять качество молочного супа, молочной каши и блюд из творога и других кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.	Самооценка на основе критериев успешной деятельности (л) Контроль в форме сравнения (р) Инициатива, поиск (к)	Л.р.- Определение качества молока и молочных продуктов. Пр.р. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога	Пр.р. <i>Рецепт приготовления молочного супа, молочной каши или блюда из творога</i>	Стр.25-30 читать, составить технологическую карту №1// <i>инд. поиск. задание на стр.31</i> <i>*инд. задание на стр.30//</i>
----------------	--	---	--------------------------	--	--	--	--	---	--

					.				
15-16 22.10	Изделия из жидкого теста	2	УИИМ ЛР№2 ЛР№4	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.	Знать технологию приготовления жидкого теста. Уметь готовить изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов .	Предвосхищать результат. Использовать общие приемы решения задачи. Формировать собственную позицию.	Л.р.- Определение качества меда. Пр.р.- Приготовление изделий из жидкого теста .	<i>Пр.р.- Приготовление изделий из жидкого теста .</i>	Стр.31-35 читать//от в. на вопросы 1-4 на стр.35 (устно)// составить технологическую карту №2// Инд.– поиск. задание на стр.35 *оформить карточку с рецептом блинов

17-18 12.11	Виды теста и выпечки. <i>Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста</i>	4	УИНМ	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формирования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного и соленого теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качеству выпечки. Знакомиться с профессией кондитер.	Осознанное построение речевой речи(п) Способность преодолевать препятствия (Р) Умение выражать мысли (к)	Пр.р. Приготовлен ие изделий из пресного слоеного теста. Приготовлен ие изделий из песочного теста Оформление изделия	<i>Пр.р. Приготовление изделий из песочного теста</i> <i>Оформление изделия</i>	Стр. 35-40 читать, оформить технологическую карту № 3 <i>*оформить карточку с рецептом выпечки</i>
19-20 19.11	<i>Технология приготовления изделий из песочного теста.</i>		ПРН№5 ПРН№6						

					приготовления слоеного теста ;происхождении традиционных названий изделий из теста.				
21-22 26.11	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.	2	КУ ПР№7	Виды сладостей: цукаты, конфеты , печенье, безе (меренги) Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль,	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков.	Задавать вопросы. Ценностное отношение к окружающему миру. Адекватно использовать речь.	Пр.р. Приготовлен ие сладких блюд и напитков (морс)	<i>Пр.р. Приготовление сладких блюд и напитков(по выбору)</i>	Стр. 43-46 читать// Инд. поиск. задание на стр.47

				морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать труда. Выбирать , готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления. Подбирать столовое белье для сервировки сладкого стола.				<i>*оформит ь карточку с рецептом напитка или сладкого блюда (по выбору)</i>
--	--	--	--	--	---	--	--	--	---

23-24 3.12	Сервировка сладкого стола . Праздничный Этикет.	2	КУ ПРН№8	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.	Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК	Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию	Техн.карта-Приготовлен ие блюд праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Пр.р.- Разработка приглашения на праздник с помощью ПК	<i>Разработка меню. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК (худ. средств)</i>	Стр.48-51 читать, составить технологическую карту № 4 <i>*оформит ь карточку с приглашением</i>
---------------	---	---	-----------------	---	---	--	---	--	--

Исследовательская и созидательная деятельность по разделу: «Кулинария» (4 часа)

25-28 10.12 17.12	<i>Творческий проект «Праздничный сладкий стол»</i>	4		Понятие о творческой проектной деятельности , индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия .Испытания проектных изделий. Подготовка презентации,	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта Выполнять проект по	Сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности(п) Самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности(р) Формирование	Оформление портфолио и пояснитель-ной записки к творческому проекту. Выполнение электронной презентации творческого проекта. Защита проекта	<i>Оформление портфолио и пояснитель-ной записки к творческому проекту. Выполнение практической части. Защита проекта</i>	Оформлен ие проектной документа ции// Работа над этапами индивиду ального проекта или проекта малой группы//
-------------------------	--	---	--	---	---	--	---	---	--

				пояснительной записки доклада для защиты творческого проекта	разделу: «Кулинария» Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию творческого проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.	коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками(к)			<i>*защита проектной работы</i>
Раздел Создание изделий из текстильных материалов (16 часов)									
29-30 24.12	Свойства текстильных материалов	2	УИНМ ЛР№3	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения . виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств ткани из различных волокон.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения . Оформлять результаты исследований . Изучать свойства шерстяных и шелковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о	Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию	Пр.р. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств	<i>Пр.р. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств(выполнение работы под руководством учителя)</i>	Стр.55-60 читать, отв. на вопр.1, 4,5 на стр.62 (устно)// Инд. поиск. задания 1-3 на стр.62 <i>* отв. на вопр.2,3 на стр.62</i>

					шелкоткачества. Оформлять результаты исследований.				
31-32 14.01	Конструирование поясной одежды.	2	ИНМ ПР №9	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды	Составлять план и последовательность действий. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации. Оказывать содействие в сотрудничестве	Пр.р. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки.	<i>Выполнение практической работы (чертеж) по инд. плану</i>	Стр.63-67 читать// ин. поиск. задание 2 на стр.68 <i>*построение чертежа пояса</i>
33-34 21.01	Моделирование поясной одежды.	2	УИНМ ПР №10; №11	Приемы моделирования поясой одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек , журнала мод, с CD-диска и Интернета	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приемы моделирования	Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию	Пр.р. Моделирование и подготовка выкройки к раскрою.	<i>Подготовка выкройки к раскрою по базовой основе</i>	Стр.69-74 читать// инд. поиск. задание на стр.74 <i>*правила ТБ</i>

					юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художника по костюму и стилю. Находить и представлять информацию о выкройках				
35-36 28.01	Швейная машина. Технология машинных работ	2	У ПЗ	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.	Выполнять чистку и смазку швейной машины Находить и представлять информацию о видах швейных машин Выполнять основные машинные швы, знать технологию обработки среза изделия	Целеполагание (р) Прогнозирование (р) Самостоятельное выделение цели.(п) Постановка вопроса.(к)	Зачет по устройству электрической швейной машины	<i>Знать названия и расположение частей швейной машины</i>	Стр.84-88 читать, отв. на вопросы 1-2 на стр.88 (устно) <i>*отв. н вопрос 2 на стр.88</i>

					бейкой, выполнение потайного шва				
37-44	Технология изготовления швейных изделий: 37-38.Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса. ПР№12 Технология ручных работ.ПР№13	8	ПР №№ 12,13, 14,15, 16,17, 18	Правила раскладки выкроек поясного изделия. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Правила безопасной работы ножницами, булавками утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах,; прикрепление подогнутого края потайными стежками –подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой молнией и разрезом.ПР№15	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами , булавками , утюгом. Изготавливать образцы ручных работ : подшивание прямыми , потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание	Определение последовательности и промежуточных целей (р) Самостоятельное выделение цели (п) Управление поведения партнера (к)	Пр.р.- изготовление образцов ручных швов Пр.р. Изготовление образцов машинных швов Пр.р. - обработка среднего шва юбки с застежкой молнией	<i>Пр.р.- изготовление образцов ручных швов</i> <i>Пр.р. Изготовление образцов машинных швов(2 из 3-х на выбор)</i> <i>Пр.р. -обработка среднего шва юбки с застежкой молнией</i> <i>Пр.р.- обработка одного вида складок</i> <i>Пр.р. Проведение примерки</i> <i>Пр.р Обработка юбки после примерки</i>	Стр.78-82 читать, знать правила ТБ при работе с ножницами и иглами * <i>знать правила ТБ при работе с ножницами и иглами</i> Правила ТБ при работе на швейной машине Стр.92-95 читать//инд . поиск. задание на стр.96 * <i>отв. на вопрос 2 на стр.96</i> Стр.99-102 читать, отв. на вопрос 2 на стр.102// ВТО *
4.02		2				Результат и уровень усвоения знаний. (р) Смысловое чтение (п) Умение вести диалог (к)	Пр.р. - обработка среднего шва юбки с застежкой молнией		
11.02	39-40.Технология машинных работ.ПР№14 Технология обработки среднего шва юбки с застежкой молнией и разрезом.ПР№15	2				Определение последовательности в работе.(р)	Пр.р. Проведение примерки		
18.02	41-42. Технология обработки складок. ПР№16 Подготовка и проведение примерки поясного изделия.ПР№17	2				Результат и уровень усвоения знаний. (р) Смысловое чтение (п) Умение вести диалог (к)	Пр.р Обработка юбки после примерки		
25.02	43-44. Технология обработки юбки после примерки. ПР№18					Оценка действий (р)			

				-	потайным швом с помощью лапки потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого, окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застежкой молнией на проектно изделия. Обрабатывать одностороннюю встречную или бантовую складку на проектно изделия или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять	Информационный поиск(п) Умение выражать мысли (к)			Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия
--	--	--	--	---	---	--	--	--	---

					дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно – тепловой обработки изделия.				
Исследовательская и созидательная деятельность по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» (6 часов)									
45-50	Творческий проект «Праздничный наряд»	6		Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах.	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.	Сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности,	Контроль выполнения этапов проектной работы	<i>Контроль выполнения этапов проектной работы по заданному алгоритму</i>	Стр.103-105
4.03	творческого проекта «Праздничный наряд»	2		Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе.	Изучать этапы выполнения проекта	определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности, формирование коммуникативной			читать, оформление
11.03	47-48 Технологический этап выполнения проекта. Оформление проектной документации	2		Составные части творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	Определять цель и задачи проектной деятельности.	самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности, формирование коммуникативной			пояснительной записки к проекту
18.03	49-50 Защита творческого проекта «Праздничный наряд»	2		Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки доклада для	Выполнять проект по разделу:				Стр.106-108 читать, стр.108, самооценк

				защиты творческого проекта	«Создание изделий из текстильных материалов» Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию творческого проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.	компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками			а работы, подготовить защиту работы
Раздел Художественные ремесла (14 часов)									
51-52 8.04	Ручная роспись тканей.	2	УИНМ ПР№ 19	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика. Профессия художник росписи по ткани.	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией	Оценка действий (р) Информационный поиск(п) Умение выражать мысли (к) Управление поведения партнера (к)	Пр.р. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика	<i>Пр.р. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика (на сырой акварельной бумаге)</i>	Стр.109-115 читать//инд. поиск. задание на стр.115 <i>*отв. на вопросы2-3 на стр.115</i>
53-54 15.04	Ручные стежки и швы на их основе.	2	УИНМ ПР№ 20			Определение последовательности и промежуточных целей (р) Самостоятельное	Пр.р. Выполнение образцов ручных швов	<i>Пр.р. Выполнение образцов ручных швов</i>	Стр.116-121

				Материалы и оборудование для вышивки . приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.	художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батика в различных странах. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразным и, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками	выделение цели (п)			читать, отв. на вопросы3-4 на стр.122// инд. поиск. задание на стр.122
55-56 22.04	Вышивание счетными швами	2	УИНМ ПР№2 1	Материалы и оборудование для вышивки . приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразным и, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью; швами	Результат и уровень усвоения знаний. (р) Смысловое чтение (п) Умение вести диалог (к)	Пр.р. Выполнение образца вышивки швом крест	<i>Пр.р. Выполнение образца вышивки швом крест-горизонтальные ряды</i>	Стр.123-126 читать// инд. поиск. задания на стр.128 *отв. на вопр.1 на стр.128
57-58 29.04 59-60 6.05	Вышивание по свободному контуру. Атласная и штриховая гладь	2 2	УИНМ УИНМ ПР№2 2	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь.		Результат и уровень усвоения знаний. (р) Смысловое чтение (п) Умение вести диалог (к)	Пр.р. Выполнение образцов вышивки владимирской гладью (2 ветки)	<i>Пр.р. Выполнение образцов вышивки владимирской гладью (1 ветка)</i>	Стр.129-130 // ин. поиск. задание на стр.133 *выполнить эскиз цветка для вышивки

				Швы французский узелок и рококо.	узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.		Пр.р. Выполнение образцов вышивки атласной и штриховой гладью	<i>Пр.р. Выполнение образцов вышивки гладью (на выбор)</i>	Стр.131-132 читать, отв. на вопросы 1-3 на стр.133 <i>*отв. на вопр.1,3 на стр.133</i>
61-62 13.05	Швы французский узелок и рококо.	2	УИНМ ПРН№2 3		Создавать схемы для вышивки в технике крест на ПК. Знакомиться с профессией вышивальщицы.	Оценка действий (р) Информационный поиск(п) Умение выражать мысли (к)	Пр.р. Выполнение образцов ручных швов по свободному контуру	<i>Пр.р. Выполнение образцов ручных швов по свободному контуру (1 вид)</i>	Стр. 134-136 читать, отв. на вопрос 1 на стр.136// подг. материал для практической работы
63-64 20.05	Вышивание лентами	2	УИНМ ПРН№2 4	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые при вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.	Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом.	Оценка действий (р) Информационный поиск(п) Умение выражать мысли (к)	Пр.р. Выполнение образца вышивки лентами (по 2 стежка всех видов и по 1 розочке)	<i>Пр.р. Выполнение образца вышивки лентами (по 2 стежка)</i>	Стр.136-143 читать, отв. на вопросы 3-4 на стр.144// инд. поиск. задание на стр.144 <i>*отв. на вопросы 1,4 на стр.144</i>
Исследовательская и созидательная деятельность по разделу «Художественные ремесла» (4 часа)									
65-66	Творческий проект	2		Понятие о творческой проектной	Знакомиться с	Формирование	Защита	<i>Защита</i>	Стр.145-

27.05	«Подарок своими руками»			деятельности , индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия .Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки доклада для защиты творческого проекта	примерами творческих проектов семикласснико в. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта Выполнять проект по разделу: «Художествен ные ремесла» Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию творческого проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, проявление познавательной активности в области технологии. Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий. Самостоятель-ное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности	творческой проектной работы «Подарок своими руками»	<i>творческой проектной работы «Подарок своими руками»</i>	151 читать, подгото вить защиту проекта
67-68	Итоговый урок «Портфолио или мои достижения в области технологии»	2							

3.4. 8 класс

№ ур ок а	Содержание (разделы, темы)	Кол -во часо в	Дата проведения		Оборудование урока, Д/З	Основные виды учебной деятельности (УУД)
			план	факт		
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)						
1	Тема» «Экология жилища (2 ч) Понятие об экологии жилища. Инженерные коммуникации в доме.	1			КПЭ, журналы по интерьеру, § 6 , РТ - КПЭ, § 7, РТ - задание Пр.р.№5	Л. Готовность к рациональному и безопасному ведению домашнего хозяйства. К. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы. П. Находить и представлять информацию об устройстве с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Определять составляющие системы водоснабжения и канализации. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды. Р. Проявлять познавательную инициативу.
2	Тема «Водоснабжение канализация в доме» (2 ч) Системы водоснабжения и канализации.	1				
3	Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации.	1				
4		1				
Раздел «Электротехника» (12 час)						
5	Тема «Бытовые электроприборы» 6 ч.) Электронагревательные приборы, плита на кухне.	1			КПЭ, § 16, РТ – КПЭ, § 16, РТ –	Л. Готовность к рациональному и безопасному ведению домашнего хозяйства. П. Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемой к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов. К. Умение с помощью вопросов добывать недостающую информацию, умение
6	Пути экономии электрической энергии в быту, безопасность эксплуатации.	1				
7	Бытовые отопительные электроприборы.	1			КПЭ, инструкции прибора, РТ – КПЭ, инструкции прибора, РТ – КПЭ, инструкции	
8	Общие сведения об эксплуатации бытовых холодильников.	1				
9	Общие сведения об эксплуатации	1				

10	стиральных машин Общие сведения об эксплуатации электронных приборов.	1			прибора, РТ – КПЭ, § 17, РТ -	аргументировать свои ответы. Р. Проявлять познавательную инициативу
	Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» (4 ч)					
11	Общие понятия об электрическом токе.	1			КПЭ, § 8, РТ –	Л. Готовность к рациональному и безопасному ведению домашнего хозяйства.
12	Понятие об электрической цепи.	1			КПЭ, § 9, РТ –	П. Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемой к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.
13	Виды проводов, инструменты для монтажных работ.	1			КПЭ, § 12,13, РТ –	Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов, определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.
14	Монтаж электрической цепи. Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики » (2ч)	1			КПЭ, § 14, РТ –	К. Умение с помощью вопросов добывать недостающую информацию, умение аргументировать свои ответы. Р. Проявлять познавательную инициативу
15	Схема квартирной электропроводки, работа электросчетчика.	1			КПЭ, § 10, РТ – Пр.р.№6	
16	Бытовой электроутиль с элементами автоматики.	1			КПЭ, инструкции прибора, РТ –	

Раздел «Семейная экономика» (6ч)

	Тема «Бюджет семьи» (6 ч)					
17	Источники семейных доходов и бюджет семьи.	1			КПЭ, § 2, РТ –	Л. Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи.
18	Технология построения семейного бюджета.	1			КПЭ, § 3, РТ –	К. Умение с помощью вопросов добывать недостающую информацию, умение аргументировать свои ответы.
19	Доходы и расходы семьи.	1			КПЭ, § 3, РТ –	П. Анализировать качество и потребительские свойства товаров.
20	Потребительские качества товаров и услуг.	1			КПЭ, § 4, РТ –	Планировать расходы семьи с учетом ее состава.
21	Технология ведения бизнеса.	1			КПЭ, § 5, РТ –	Р. Проявлять познавательную инициативу
22	Исследование возможностей для бизнеса.	1			Пр.р.№4	

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)

23	Тема «Сферы производства и разделения труда» (2 ч) Сферы и отрасли современного производства.	1			КПЭ, §18,	Л. Планирование профессиональной карьеры.
24	Понятие о профессии, специальности, квалификации. Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч)	1			§18,	П. Исследовать деятельность производственного предприятия. Р. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях профессия, специальность, квалификация
25	Пути освоения профессии, региональный рынок труда.	1			§19,	Р. Проявлять познавательную инициативу. Искать информацию в различных источниках о возможностях получения профессионального образования
26	Внутренний мир человека. Профессиональное самоопределение.	1			Пр.р.15	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)						
27	Проект «Мой профессиональный выбор» (8 ч) Подготовительный этап проекта	1			(1 этап, 1,2,3,4 шаг) Учеб.-стр. 144-154	Л. Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию.
28	Выявление основных параметров, традиций, тенденций при выборе профессии.	1			(2 этап, шаг 5, 6, 7)	К. Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом.
29	Выбор идей, определение требований к профессиональной деятельности.	1			(2 этап, шаг 8,9)	П. Выполнять проект и анализировать результаты работы
30	Анализ идей, выявление индивидуальных характеристик	1			(этап 3, шаг 10,11,12)	Р. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования.
31	Пути получения профессии	1			(шаг 13)	
32	Прогнозирование профессиональной карьеры.	1			(4 этап, шаг 14,15,16)	
33	Контроль, оформление, самооценка.	1			(5 этап, шаг 17, 18,	

34	Защита проекта.	1			19)	
----	-----------------	---	--	--	-----	--

3.5. МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

1. Учебно-методический комплекс:

- *Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Вентана-Граф, 2012.*
- *Н.В., Синица, Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Вентана-Граф, 2014.*
- *Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений . М.: Вентана – Граф, 2012*
- *Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений . М.: Вентана – Граф, 2012*
- Технология. Технология ведения дома. 8 класс ФГОС: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В. Д. Симоненко. - М.: Вентана - Граф, 2016*

2. Технические средства обучения:

- классная доска с набором приспособлений для крепления таблиц, постеров и картинок; настенная доска с набором приспособлений для крепления картинок;
- чертежные инструменты;
- видеомаягнитофон/видеоплеер;
- мультимедийный проектор;
- экспозиционный экран;
- персональный компьютер для учителя;

3.Экранно-звуковые пособия:

- видеофильмы по тематике программы;

— мультимедийные (цифровые) образовательные ресурсы, соответствующие тематике программы.

4. Материалы и инструменты:

— иллюстративный справочный материал;

5. Помещение для занятий:

— кабинет технологии;

6. Оборудование класса:

— ученические двухместные столы с комплектом стульев;

— стол учительский ;

— шкафы для хранения учебников, дидактических материалов, пособий и пр.;

— настенные доски для вывешивания иллюстративного материала;

— подставки для книг, держатели для схем и таблиц и т.п.

— набор оборудования для проведения кулинарных работ,

— швейные машины с ручным, ножным, электрическим приводами,

— коробки с инструментами для ручных работ,

— инструкционные карты,

— образцы машинных швов и поузловой обработки швейных изделий,

— коллекции тканей по виду волокна,

— учебные таблицы и плакаты,

— чертежи, лекала, крой образцов,

— карточки-задания и тесты для опроса по всем разделам программы,

3.6. Литература, использованная при подготовке программы

1. ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010г. № 1897.

2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования / М-во образования и науки Российской Федерации. - М: Просвещение, 2011.- 48с. - (Стандарты второго поколения).

3. Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Основная школа / [сост. Е.С.

Савинов]. - М.: Просвещение, 2011.- (Стандарты второго поколения).

4. Примерные программы по учебным предметам «Технология 5-9 классы», М.: Просвещение, 2011 год (стандарты второго поколения).

5. Примерные программы основного общего образования. Технология.-М.: Просвещение, 2010. 96 с. - (Стандарты второго поколения.),

6. Технология : программа : 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Синица.- М.: Вентана-Граф, 2014г

7. Мищенко Е.А. Технология: метод проектов. М.: НЦСиМО, 2003.

8. Нагель О.И.О критериях оценки проектной деятельности учащихся // Школа и производство. 2007.

9. Петерсон Л.Г., Кубышева М.А. Типология уроков деятельностной направленности. М.: АПК и ПРО, УМЦ «Школа 2000...», 2008.

10. Полат Е. Метод проектов: типология и структура // Лицейское и гимназическое образование. 2002.

11. Поливанова К.Н. Проектная деятельность школьников: пособие для учителя. М.: Просвещение, 2008.

12. Селевко Г.К. Педагогические технологии на основе активизации, интенсификации и эффективного управления УВП. М.: НИИ школьных технологий, 2005.

13. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / Под ред. А.Г. Асмолова. М.: Просвещение, 2013.

14. Фундаментальное ядро содержания общего образования / Под ред. В.В. Козлова, А.М. Кондакова. М.: Просвещение, 2009.

Литература, рекомендованная для обучающихся

1. М.И. Скопцева, Технология. Учебное пособие по обслуживающему труду для учениц 5-8 классов, Ростов-на-Дону, «Феникс», 1997 г.

2. В.Н. Чернякова, Технология обработки ткани, М: Просвещение, 2003 г.

3. Х.И. Махмутова, Конструируем, моделируем, шьем, М: Просвещение, 1994 г.

4. М.В. Максимова, М.А. Кузьмина, Лоскутки, М: Эксмо-Пресс, 1998 г.

5. Н.П. Коноилева, Секреты домашнего хозяйства, М: Просвещение, 1991

6. Ю.Е. Моисеенко, Волшебный стежок, Минск: Полымя, 2000 г.

7. Вышитые цветы, серия «Вышивка от А до Я», издательский дом «21 век», 2005.

8. «Чудо-пэчворк» Ж.Кнаке, АРТ-родник, 2005

9. «Ручная работа». Т. Воздроганова, М., 2007

10. «Подарки из бисера», М.В.Ляцкина, М, 2005
11. Аксессуары для дома, популярное издание, издательство «Внешсигма», 1999
12. «Нарядные прихватки», Х Т. Торпе, М, 2006
13. «Поделки из соленого теста», М. Прушковская, М., 2006., журналы по рукоделию.

Интернет-ресурсы

1. Российский образовательный портал – [электронный ресурс].<http://www.school.edu.ru/> (дата обращения: 22.08.2013)
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов – [электронный ресурс].<http://school-collection.edu.ru/>(дата обращения: 22.08.2013)
3. Федеральный центр информационно- образовательных ресурсов– [электронный ресурс].
<http://fcior.edu.ru/>(дата обращения: 22.08.2013)