**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Ненецкого автономного округа**

**«Средняя школа им. А.А. Калинина с. Нижняя Пёша»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «Согласовано»  Заместитель директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  В.С. Семяшкина  от «\_\_» \_\_\_\_\_\_2022 г |  | «Утверждаю»  Директор школы  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  М.С. Голубина  От «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2022 г |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Рабочая программа для обучающихся**

**по предмету**

**«ТЕХНОЛОГИЯ»**

**для 6 - 8 класса**

**(2022-2023 учебный год)**

**Шубиной Натальи Владиславовны**

**(первая категория)**

**с. Нижняя Пёша НАО, 2022 год**

1. **Пояснительная записка**

     Рабочая программа учебного предмета "Технология" разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки образования РФ от 06.10.2009 № 373 (в редакции от 31.12.2015г.), Примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобрена решением федерального учебно – методического объединения по общему образованию, основной образовательной программы основного общего образования ГБОУ НАО «СШ им. А.А. Калинина с. Нижняя Пёша». Рабочая программа разработана с учетом актуальных задач воспитания, обучения и развития обучающихся (в том числе детей с ОВЗ), их возрастных и иных особенностей, а также условий, необходимых для развития их личностных и познавательных качеств.

Средством реализации рабочей программы учебного предмета "Технология" являются учебники:

1. Технология. 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций; под редакцией В.М. Казакевича - М.: Просвещение

2. Технология. 6 класс: учебник для общеобразовательных организаций; под редакцией В.М. Казакевича - М.: Просвещение

3. Технология. 7 класс: учебник для общеобразовательных организаций; под редакцией В.М. Казакевича - М.: Просвещение

4. Технология. 8-9 класс: учебник для общеобразовательных организаций; под редакцией В.М. Казакевича - М.: Просвещение

**Цель** программы:

* формирование представлений о технологической культуре производства,
* развитие культуры труда подрастающих поколений,
* становление системы технических и технологических знаний и умений,
* воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

**Задачами**курса являются:

* сформировать  у учащихся  необходимые  в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда  с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
* овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,  необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
* научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

**2.  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.

Выбор направления обучения учащихся должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

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

 • технологическая культура производства;

 • распространенные технологии современного производства;

 • культура, эргономика и эстетика труда;

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

 • основы черчения, графики, дизайна;

 • элементы домашней и прикладной экономики;

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

 • методы технической, творческой, проектной деятельности;

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

В процессе обучения технологии учащиеся:

***познакомятся:***

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

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

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

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

 • с производительностью труда; реализацией продукции;

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

 • с экологичностью технологий производства;

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

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

 культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

***овладеют:***

 • навыками созидательной, преобразующей, творческой  деятельности;

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

 проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

 • 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.

**3.Место предмета «Технология»**

Учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 238 учебных часа для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: в 5, 6.7 классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю и 8  классе   34  часа, из расчета 1 учебный час в неделю.

**4.Личностные, метапредметные и предметные результаты**

**освоения учебного предмета «Технология»**

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», 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 своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* становление профессионального самоопределения в выбранной сфере 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 обслуживающего  труда.

*В коммуникативной сфере:*

- формирование рабочей группы для выполнения технического 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 стандартов;

- публичная презентация и защита проекта технического изделия;

- разработка вариантов рекламных образов, сленгов и лейблов;

- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

*Регулятивные УУД:*

планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

* – определение адекватных 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 нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* *Коммуникативные УУД:*
  + - – мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
    - – самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
    - – виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
    - - осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать.

*Познавательные УУД:*

– 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.

*Работа с текстом:*

Выпускник научится

- откликаться на содержание текста:

- связывать информацию, обнаруженную в тексте, со знаниями из других источников;

— оценивать утверждения, сделанные в тексте, исходя из своих представлений о мире;

— находить доводы в защиту своей точки зрения;

- откликаться на форму текста: оценивать не только содержание текста, но и его форму, а в целом — мастерство его исполнения;

- на основе имеющихся знаний, жизненного опыта подвергать сомнению достоверность имеющейся информации, обнаруживать недостоверность получаемой информации, пробелы в информации и находить пути восполнения этих пробелов;

- в процессе работы с одним или несколькими источниками выявлять содержащуюся в них противоречивую, конфликтную информацию;

-использовать полученный опыт восприятия информационных объектов для обогащения чувственного опыта, высказывать оценочные суждения и свою точку зрения о полученном сообщении (прочитанном тексте).

– приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных 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;

*ИКТ-компетентность:*

Выпускник научится:

-входить в информационную среду образовательного учреждения, в том числе через интернет, размещать в информационной среде различные информационные объекты;

- осуществлять информационное подключение по глобальной сети Интернет, интернет-ресурсы и другие базы данных.

выводить информацию на бумагу, правильно обращаться с расходными материалами;

* + соблюдать требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе с устройствами ИКТ, в частности учитывающие специфику работы с различными экранами.

**Создание графических объектов**

Выпускник научится:

* + создавать различные геометрические объекты с использованием возможностей специальных компьютерных инструментов;
  + создавать диаграммы различных видов (алгоритмические, концептуальные, классификационные, организационные, родства и др.) в соответствии с решаемыми задачами;
  + создавать графические объекты проведением рукой произвольных линий с использованием специализированных компьютерных инструментов и устройств.

**Создание, восприятие и использование гипермедиа сообщений**

Выпускник научится:

* + организовывать сообщения в виде линейного или включающего ссылки представления для самостоятельного просмотра через браузер;
  + работать с особыми видами сообщений: диаграммами (алгоритмическими, концептуальными, классификационными, организационными, родства и др.), картами (географическими, хронологическими) и спутниковыми фотографиями, в том числе в системах глобального позиционирования;
  + использовать при восприятии сообщений внутренние и внешние ссылки;
  + формулировать вопросы к сообщению, создавать краткое описание сообщения; цитировать фрагменты сообщения;
  + избирательно относиться к информации в окружающем информационном пространстве, отказываться от потребления ненужной информации.

**Моделирование и проектирование, управление**

Выпускник научится:

* + моделировать с использованием виртуальных конструкторов;
  + конструировать и моделировать с использованием материальных конструкторов с компьютерным управлением и обратной связью

-  проектировать и организовывать свою индивидуальную и групповую деятельность, организовывать своё время с использованием ИКТ.

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приёмы, адекватные исследуемой проблеме;

-  выбирать и использовать методы, релевантные рассматриваемой проблеме;

-  распознавать и ставить вопросы, ответы на которые могут быть получены путём научного исследования, отбирать адекватные методы исследования, формулировать вытекающие из исследования выводы;

-использовать такие математические методы и приёмы, как абстракция и идеализация, доказательство, доказательство от противного, доказательство по аналогии, опровержение, контрпример, индуктивные и дедуктивные рассуждения, построение и исполнение алгоритма;

- использовать такие естественно - научные методы и приёмы, как наблюдение, постановка проблемы, выдвижение «хорошей гипотезы», эксперимент, моделирование, использование математических моделей, теоретическое обоснование, установление границ применимости модели/теории;

- использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: постановка проблемы, опросы, описание, сравнительное историческое описание, объяснение, использование статистических данных, интерпретация фактов;

-  ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме;

-отличать факты от суждений, мнений и оценок, критически относиться к суждениям, мнениям, оценкам, реконструировать их основания;

- видеть и комментировать связь научного знания и ценностных установок, моральных суждений при получении, распространении и применении научного знания.

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

*В познавательной сфере:*

* + рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
  + оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
  + ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
  + владение алгоритмами и методами решения технических и 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 техническом труде;
  + владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
  + применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении 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 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 и пожарной безопасности;
  + соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
  + обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
  + выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) 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 мерительных инструментов;
  + выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
  + документирование результатов труда и проектной деятельности;
  + расчет себестоимости продукта труда;
  + 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;
  + согласование своих потребностей и требований с другими участниками 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 технического изделия;
  + моделирование художественного оформления объекта труда;
  + разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
  + эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

- опрятное содержание рабочей одежды.

*В психофизической сфере:*

* + развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
  + 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.

1. **Основное содержание учебного предмета**

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

     При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

      При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

      При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

***Раздел 1. Кулинария***

**Тема 1. Санитария и гигиена**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

**Тема 2. Физиология питания**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Тема 4. Блюда из овощей**

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование).  Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

**Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

**Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

**Тема 7. Блюда из птицы**

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

*Примерные темы практических работ:*

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

**Тема 8. Блюда из мяса**

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

**Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

**Тема 10. Заправочные супы**

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на   6—8 человек. Приготовление заправочного супа.

**Тема 11. Изделия из теста**

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

**Тема 12. Сервировка стола. Этикет**

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях.  Время и продолжительность

визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

**Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях**

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

***Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов***

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

**Тема 2. Элементы машиноведения**

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий**

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам

**Тема 4. Моделирование швейных изделий**

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

обработка деталей кроя;

обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;

обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание  низа  изделия  потайными  подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

***Раздел 3. Художественные ремесла***

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

*Экскурсия в музей.*

**Тема 2. Основы композициипри  создании  предметов декоративно-прикладного искусства**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

**Тема 3. Лоскутное шитье**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

**Тема 4. Роспись ткани**

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

*Примерная тема лабораторно-практической работы:*

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

**Тема 5. Вязание крючком**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

*Примерная тема практической работы:*

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

**Тема 6. Вязание на спицах**

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ:*Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

***Раздел 4*.Технология растениеводства**

**Тема 1. Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур**

Способы выращивания овощных культур. Т/Б при работе при обработке почвы.

Виды удобрений и их применение. Понятие «Подкормка», способы подкормки.

Сочетание подкормки с междурядной обработкой. Правила безопасной работы с удобрениями. Понятия «однолетние зеленые культуры», «предшествующие культуры», «чистый пар». Способы и сроки посева семян зеленых культур.

Агротехнические , химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных  растений от вредителей и болезней. Правила безопасной работы при опрыскивании растений. Весенняя обработка почвы. Посев семян цветочных растений, технологии выращивания культурных растений. Прополка, прореживание, всходов овощных культур. Уход за растениями.

***Раздел 5.  Электротехника***

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению.  Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

***Раздел 6. Современное производство профессиональное самоопределение***

**Тема 1. Сферы производства,**

**профессиональное образование и профессиональная карьера**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

***Раздел  7.  Технологии творческой и опытнической деятельности***

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества. Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Проекты социальной направленности.

***Раздел  8.Оформление интерьера***

**Тема 1. Интерьер жилого дома**

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

**Календарно-тематическое планирование 6 класс**

* 1. **Технология растениеводства (Интерьер дома) -6 часов**

**Планируемый результат:**

*Личностные*: проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

мотивация учебной деятельности;

нравственно – эстетическая ориентация;

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

развитие готовности к самостоятельным действиям;

воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

**Метапредметные:**

*ИКТ*: Разработка презентации к творческому проекту. Осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

*Проект*: Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Работа над проектом. «Растение в интерьере жилого дома»

*Работа с текстом*: работа со справочной литературой; работа с дополнительной литературой

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Дата | | | Содержание | Планируемый результат | | Пр/р | Л/р | |
|  |  | Факт | | План |  | предметные | Метапредметные УУД |  |  | |
| 1-2- | Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома |  |  | | Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира комната. Зонирование пространства жилого дама. | осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда; | *Регулятивные*: самоорганизация учебной деятельности;  -саморегуляция.  *Познавательные:* умение работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать принимать решения;  владение речью  *Коммуникативные:* осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;  выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;  соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. | Пр/р№1 | |  |
| 3-4 | Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений. Технология выращивание комнатных растений. |  |  | | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями | разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями; | Пр/р№2 | |  |
| 5-6 | Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома» |  |  | | Знакомство с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. |  |  | |  |

**2.Кулинария - 16часов**

**Планируемый результат:**

*Личностные:* Формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни. Проявление инициативы в оказании первой медицинской помощи одноклассникам. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни. Соблюдать гигиену учебного труда

и уметь организовать рабочее место. В предложенных ситуациях делать выбор, какой поступок совершить.

Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения несоздавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций. Воспитание патриотизма, чувства гордости за

свою Родину, культуру русского народа. Формирование эстетических потребностей и ценностей.

**Метапредметные:**

*ИКТ:* Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов;

*Проект:* «Приготовление воскресного семейного обеда»

*Работа с текстом*: работа со справочной литературой; работа с дополнительной литературой

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Дата | | | Содержание | Планируемый результат | | Пр/р | | Л/р |
|  |  | Факт | | План |  | предметные | Метапредметные УУД |  | |  |
| 7-8 | Технология первичной обработки рыбы |  |  | | Пищевая ценность рыбы Признаки доброкачественной рабы. Оттаивание мороженной рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Санитарные требования при обработке | Ознакомить с питательными свойствами рыбы, с маркировкой консервов, с санитарными требованиями обработки рыбы. | *Регулятивные:* выполнение работы по выявлению наиболее ценных в пищевом отношении пищевых продуктов.  *Познавательные:* выполнение работы по выявлению наиболее ценных в пищевом отношении пищевых продуктов.  *Коммуникативны*е: умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем | |  | Лр./№1 |
| 9-10 | Технология приготовление блюд из рыбы |  |  | | Продукты, используемые для приготовлении блюд их рыбы | Ознакомить с питательными свойствами рыбы, с маркировкой консервов, с санитарными требованиями обработки рыбы, способами их приготовления |  |  |
| 11-12 | Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них |  |  | | Виды моря продуктов и продуктов из них. Условия и сроки хранения. Приготовление блюд их них | Ознакомить с видами морепродуктов, способами их приготовления. |  | | Пр/р№3,4 | Лр/р№2 |
| 13-14 | Технология первичной обработки мяса |  |  | | Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Виды первичной обработки. Санитарные требования при обработке мяса. | Ознакомить со значением мясных блюд в питании, с видами мяса и субпродуктами. |  | Лр/р№3 |
| 15-16 | Технология приготовления блюд из мяса |  |  | | Технология тепловой обработки мяса. Подача готовых блюд. Приготовления блюд из мяса. Определение качественности мяса | Ознакомить с приготовлением мясных блюд; с видами гарниров, подаваемых к мясу. | Пр/р№5 | Лр/р№4 |
| 17-18 | Технология приготовление блюд из птицы |  |  | | Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Технология разделки птицы. Тепловая обработка. | Ознакомить с видами домашней и сельскохозяйственной птицей, с первичной обработкой птицы. | Пр/р№6 |  |
| 19-20 | Технология приготовления первых блюд |  |  | | Технология приготовления бульона. Технология приготовления супа | Ознакомить с видами супов, правилами их приготовления |  | | Пр/р№7 |  |
| 21-22 | Сервировка стола к обеду. Этикет |  |  | | Сервировка стола к обеду. Подача блюд. Правила поведения за столом (этикет) | Ознакомить с правилами сервировки стола к обеду, с видами приборов и посудой к обеду. | Пр/р№8 |  |

**3.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов - 23 часа**

**Планируемый результат:**

*Личностные*:

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

развитие готовности к самостоятельным действиям;

воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

**Метапредметные:**

*ИКТ*: осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета

*Проект:* «Проектирование ночной сорочки»

*Работа с текстом*: работа со справочной литературой; работа с дополнительной литературой

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Дата | | | Содержание | Планируемый результат | | ПР/р | Л/р |
|  |  | Факт | | План |  | предметные | Метапредметные УУД |  |  |
| 23-24 | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства |  |  | | Классификация текстильных волокон. Химические волокна. Виды и свойства тканей из химических волокон.  Нетканые материалы из химических волокон | Ознакомить с получение химических волокон. Научить определять волокнистый состав ткани. | *Регулятивные:* принимают познавательную цель,  сохраняют ее при  выполнении учебных  действий, регулируют  весь процесс их выполнения и четко  выполняют требования  познавательной задачи*.*  *Познавательные:*  Выражают смысл  ситуации различными  средствами (рисунки,  символы, схемы, знаки). Выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в  зависимости от конкретных  *Коммуникативные:* Описывают содержание  совершаемых действий с целью ориентировки  предметно-практической или иной деятельности. Используют адекватные  языковые средства для  отображения своих чувств, мыслей и побуждений. |  | Лр/р№5 |
| 25-26  27-28 | Конструирование плечевой одежды с цельнокроёным рукавом |  |  | | Определение размеров фигуры человека. Понятие о плечевой одежде. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. | ознакомить: с понятием об одежде с цельнокроёным и втачным рукавом. Ознакомить с видами плечевой одежды. Научить   снимать мерки необходимые для построения плечевого изделия. | Пр/р№9 |  |
| 29-30 | Моделирование плечевой одежды |  |  | | Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Подготовка выкройки к раскрою. | Ознакомить с методами моделирования плечевого изделия. |  | Пр/р№10 |  |
| 31-32 | Раскрой плечевой одежды |  |  | | Технологическая последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. | Познакомить с декатировкой    ткани. | Пр/р№11 |  |
| 33-34 | Технология дублирование деталей |  |  | | Технология дублирования детали с клеевой прокладкой | Научить проутюживать клеевую прокладку на деталь. | Пр/р№12 |  |
| 35-36 | Ручные работы |  |  | | Перенос линий выкройки на деталь кроя. Технология выполнения операции. | Научить выполнять копировальные строчки. | Пр/р№13 |  |
| 37-38 | Работа на швейной машине |  |  | | Работа на швейной машине | Научить устранять дефекты машинных строчек и правилам ухода за швейной машиной. | *Регулятивные:* Ставят  учебную задачу на основе  соотнесения того, что уже  известно и усвоено, и того, что еще  *Познавательные:* Извлекают необходимую  информацию из прослушанных текстов  различных жанров.  *Коммуникативные:* умеют представлять  конкретное содержание и  сообщать его в  письменной и устной фор Описывают  содержание  совершаемых  действий с целью  ориентировки  предметно  знаний  практической или  иной деятельности | Пр/р№14 |  |
| 39-40 | Приспособление к швейной машине |  |  | | Обмётывание петли и пришивание пуговиц | Научить приёмам обмётывания петли  на швейной машине.  Поиск и выделение необходимой информации.  Умение давать определения терминам | Пр/р№15 |  |
| 41-42 | Виды машинных операций |  |  | | Основные машинные операции. Обработка припусков на швы. Перед вывёртыванием. Машинные швы. | Научить правильно, организовывать рабочее место для выполнения машинных швов | Пр/р№16 |  |

**Технология изготовления швейных изделий-14 часов**

**Планируемый результат:**

*Личностные:* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

мотивация учебной деятельности;

нравственно – эстетическая ориентация;

воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

**Метапредметные:**

*ИКТ:* осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета; работа с презентациями.

*Проект:* Творческий проект на тему «Проектирование ночной сорочки»

*Работа с текстом*: работа со справочной литературой; работа с дополнительной литературой

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | | Тема урока | Дата | | | Содержание | Планируемый результат | | ПР/р | | Л/р |
|  | |  | Факт | | План |  | предметные | Метапредметные УУД |  | |  |
| 43-44 | Технология обработки мелких деталей | | |  |  | Технология обработки мягкого пояса. Технология обработки бретелей. | Научить последовательно и аккуратно, выполнять практическую работу. Познакомить с декатировкой    ткани. | *Регулятивные*: Ставят  учебную задачу на основе  соотнесения того, что уже  известно и усвоено, и  того, что еще неизвестно сличают способ и результат своих  действий с заданным эталоном, обнаруживают  отклонения и отличия от  эталона продукта.  *Познавательные:* Принимают познавательную цель, сохраняют ее при  выполнении учебных  действий, регулируют  весь процесс их выполнения четко  выполняют требования  познавательной задачи. Выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий  *Коммуникативные:* Обмениваются знаниями между членами группы  для принятия эффективных совместных решений. Описывают  содержание совершаемых  действий с целью  ориентировки предметно-практической или иной  деятельности. | Пр/р№17 |  | |
| 45-46 | Подготовка и проведение первой примерки изделия | | |  |  | Подготовка к примерки. Смётывание среднего шва спинки. Смётывание плечевых и боковых срезов. Соединение лифа с юбкой. Замётывание подгибки низа. Проведение примерки. Устранение дефектов после примерки. | Научить последовательно и аккуратно, выполнять практическую работу. | Пр/р№18 |  | |
| 47-48 | Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов | | |  |  | Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом. Обработка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов | Научить последовательно и аккуратно, выполнять практическую работу. | Пр/р№19 |  | |
| 49-50 | Технология обработки срезов подкройной обтачкой | | |  |  | Подготовка обтачек к обработке горловины. Технология обработки срезов обтачкой с расположением её изнаночной стороне. Технология обработки за стёжки подбортом. | Научить последовательности обработки горловины обтачкой. | Пр/р№20 |  | |
| 51-52 | Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой | | |  |  | Технология соединения лифа с юбкой | Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. | Пр/р№21 |  | |
| 53-54 | Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия | | |  |  | ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Обработка нижнего среза | Научить пришивать пуговицы и правильно производить влажно-тепловую обработку готового изделия | Пр/р№22 |  | |
| 55-56 | Обработка проектного изделия | | |  |  | Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Последовательность изготовления изделия.  Эргонометрические требования. ТБ. | Научить анализировать ошибки и давать оценку готовому изделию |  |  |  | |

1. **Художественные ремёсла-12 часов**

**Планируемый результат:**

*Личностные*: развитие готовности к самостоятельным действиям;

воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

**Метапредметные:**

*ИКТ*: осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

*Проект*: «Вяжем аксессуары крючком или спицами»

*Работа с текстом*: работа со справочной литературой; работа с дополнительной литературой, работа с учебником

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | Тема урока | Дата | | | Содержание | | Планируемый результат | | | ПР/р | | Л/р |
|  | |  | Факт | | План |  | | предметные | Метапредметные УУД | |  | |  |
| 57-58 | Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком | |  |  | | Кратки сведения из истории старинного рукоделья- вязание. Виды крючков. Виды спиц. Организация рабочего места. Отпаривание деталей и сборка готового изделия | Краткие сведения из истории старинного рукоделия –вязания. Ознакомить с инструментами для вязания и видами пряжи, с правилами организации рабочего места. Основные виды петель при вязании крючком, применяемые при   вязании крючком. Условные обозначения. | | | *Регулятивные:* Самостоятельно формулируют познавательную  цель и строят действия в  соответствии ней. Определяют  последовательность промежуточных целей с  учетом конечного результата.  *Познавательные:* Выражают  смысл ситуации различными  средствами (рисунки, символы, схемы, знаки). Применяют методы информационного поиска, в том числе с помощью  компьютерных средств.  *Коммуникативные:* С остаточной полнотой и точностью выражают свои  мысли в соответствии с задачами и условиями  коммуникации. Умеют (или  развивают способность) с  помощью вопросов добывать  недостающую информацию. | |  |  |
|  | |
| 59-60 | Вязание полотна | |  |  | | Начало вязания. Вязание рядами. Основные способы вывязывание петель. Закрепление вязания. | Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами. Вязание по кругу, способы вязания по кругу. | | | Пр/р№23 |  |
| 61-62 | Вязание по кругу | |  |  | |  | Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами. Вязание по кругу, способы вязания по кругу. | | |  |  |
| 63-64 | Основное кольцо. Способы вязания по кругу. | |  |  | |  | Вязание по кругу, способы вязания по кругу. | | |  | | Пр/р№24 |  |
| 65-66 | Вывязывание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель | |  |  | | Набор петель на спицы. Лицевые петли. Изнаночные петли. Вязание полотна лицевыми и изнаночными. | Научит набирать петли на спицы.  Лицевые и изнаночные петли. | | | Пр/р№25 |  |
| 67-68 | Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания | |  |  | | Последовательность действий при создании схемы узора. | Ознакомить с условными обозначениями при вязании на спицах. Вязание спицами узоров; Создание с помощью компьютера схем для вязания | | | Пр\р№26 |  |
| Итого:68 часов | | | | | | | | | | | | | |

**Календарно-тематическое планирование 7 класс**

**Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства- 6часа**

**Планируемый результат:**

*Личностные*: проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

мотивация учебной деятельности;

нравственно – эстетическая ориентация;

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

развитие готовности к самостоятельным действиям;

воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

**Метапредметные:**

*ИКТ*: осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета

*Проект:* «Умный дом»

*Работа с текстом:* работа со справочной литературой; работа с дополнительной литературой, работа с учебником

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Дата | | Содержание | Планируемый результат | | ПР/р | Л/р | |
|  |  | Факт | План |  | предметные | Метапредметные УУД |  |  | |
| 1-2 | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции  в интерьере |  |  | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер | разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения предметами искусства и коллекции; освещение жилого помещения. | *Регулятивные:* умение планировать промежуточное действие, чтобы достигнуть полученный результат  *Познавательные:* Проводят анализ способов решения задачи с точки зрения их рациональности и  экономичности.  *Коммуникативные:* Адекватно используют  речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции. | Пр/р  № 1 | |  |
| 3-4 | Гигиена жилища |  |  | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки | Научиться: Моделированию художественного оформления объекта | Пр/р№2 | |  |
| 5-6 | Защита проекта «Умный дом» |  |  | Защита проекта |  |  |  | |  |

**Раздел 2. Электротехника-2 часа**

**Планируемый результат:**

*Личностные:* формирование бережного отношения к электроприборам; формирование бережного отношения к электроприборам; самооценка и формирование адекватного

реагирования на трудности;

**Метапредметные:**

*ИКТ:* Прочитать в Интернете статьи «Как устранить запах из холодильника», «История микроволновой печи»

*Проект:* Защита проекта «Уютный дом»

*Работа с текстом:* работа с дополнительной литературой, справочным материалом, работа с учебником.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тема урока | | | Дата | | | | | Содержание | | Планируемый результат | | | ПР/р | | Л/р | |
|  | |  | | Факт | | | План | |  | | предметные | Метапредметные УУД | |  | |  | |
| 7-8 | Бытовые электроприборы | | | |  |  | | | Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор | | осознание роли техники и технологий для прогрессивно развитого общества, формирование целостного представления о техносфере | *Регулятивные:* Ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и  усвоено, и того, что еще  неизвестно.  *Познавательные:* Применяют методы информационного поиска, в том  числе с помощью  компьютерных средств  *Коммуникативные:* Развивают умение интегрироваться в группу  сверстников и строить  продуктивное  взаимодействие со сверстниками и взрослыми. | |  | |  | |

**Раздел 3.Кулинария-14 часов**

**Планируемый результат:**

*Личностные:* Формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни. Проявление инициативы в оказании первой медицинской помощи одноклассникам. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни. Соблюдать гигиену учебного труда

и уметь организовать рабочее место. В предложенных ситуациях делать выбор, какой поступок совершить.

Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций. Воспитание патриотизма, чувства гордости за

свою Родину, культуру русского народа. Формирование эстетических потребностей и ценностей.

**Метапредметные:**

*ИКТ:* Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов;

*Проект:* Праздничный сладкий стол»

*Работа с текстом*: работа со справочной литературой; работа с дополнительной литературой

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | | Тема урока | | Дата | | | | | Содержание | Планируемый результат | | | | | | ПР/р | Л/р | |
|  | |  | | Факт | | План | | |  | предметные | | | Метапредметные УУД | | |  |  | |
| 9-10 | | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | |  | |  | | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов | | | Организация рабочего места с учетом требований эргономики;  Уметь определять состав теста и способ его приготовления; способы первичной обработки муки. | | | *Регулятивные:* Ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что же известно и усвоено, и того, что еще неизвестно.  *Познавательные:* Выбирают основания и критерии для сравнения, классификации  объектов. Ставят учебную  задачу на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено.  *Коммуникативные:* Адекватно используют речевые средства для дискуссии и аргументации  своей позиции. | | Пр\р№3 | Лр/р№1 | |
| 11-12 | | Изделия из жидкого теста | |  | |  | | 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 | | | приготовление кулинарных блюд с у четом требований здорового образа жизни. | | |  | | Пр/р№4 | Лр/р№2 | |
| 13-14-15-16 | | Виды теста и выпечки | |  | |  | | 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 | | |  | | | Пр\р№5,6 |  | |
| 17-18 | | Сладости, десерты, напитки | |  | |  | | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу | | |  | | |  | | Пр/р№7 |  | |
| 19-20 | | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | |  | |  | | 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 | | |  | | | Пр/р№8 |  | |
| 21-22 | Защита проекта | |  | |  | | Защита проекта | | | |  |  | | |  | | |  |

**Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов – 24 ч**

**Планируемый результат:**

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

развитие готовности к самостоятельным действиям;

воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

**Метапредметные:**

*ИКТ:* осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета; Применяют

методы информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств.

*Проект:* работа над проектом «Изготовление поясного изделия (юбка)»

*Работа с текстом*: работа со справочной литературой; работа с дополнительной литературой, работа с учебником

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | | Тема урока | Дата | | | | Содержание | Планируемый результат | | | ПР/р | Л/р |
|  | |  | Факт | | | План |  | предметные | | Метапредметные УУД |  |  |
| 23-24 | Свойства текстильных тканей | | |  |  | | Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон | Научиться: определять какова технология производства химических текстильных волокон. Для чего необходимо знать волокнистый состав тканей. Какими свойствами обладают вискозные ткани.  *научиться*: определять состав ткани | *Регулятивные:* формулируют познавательную цель и строят действия в соответствии с ней. Определяют последовательность промежуточных целей с учетом конечного результата.  *Познавательные:* различными средствами (рисунки,  символы, схемы, знаки)  *Коммуникативные:* точностью выражают свои мысли в соответствии с задачами и условиями  коммуникации. | |  | Лр/р№3 |
| 25-26 | Конструирование швейных изделий | | |  |  | | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки | Научиться: определять виды силуэтов. Чем отличается классический стиль одежды от спортивного. Какие требования  предъявляются к одежде.  *научиться:* определять стиль, делать эскиз плечевого изделия, снимать и записывать мерки. | *Регулятивные:* Сличают способ и результат своих заданным эталоном, обнаруживают отклонения и отличия от эталона. Принимают познавательную цель,  сохраняют ее при  выполнении  учебных действий, регулируют весь процесс их выполнения  и четко выполняют  требования познавательной задачи.  *Познавательные:* выражают смысл ситуации различными  средствами (рисунки,  символы, схемы,  знаки).  *Коммуникативные:* Описывают содержание совершаемых действий с целью ориентировки предметно-практической или иной деятельности. | | Пр/р№9 |  |
| 27-28-29-30 | Моделирование швейных изделий | | |  |  | | Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых. | научиться: приемам моделирования плечевых изделий.  *научиться*: выполнять моделирование по эскизу модели. | Пр/р№10 |  |
| 31-32 | Получение выкройки швейного изделия | | |  |  | | Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. | Научаться: различать детали кроя от деталей выкройки, выполнения требований при раскрое, готовить лекала, устранять дефекты. | *Регулятивные:* Ставят  Учебную задачу на  Основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно.  *Познавательные:* Извлекают необходимую информацию из прослушанных текстов различных жанров.  *Коммуникативные:* Умеют представлять  Конкретное содержание и сообщать его в письменной и устной форме. Устанавливают  рабочие отношения,  учатся эффективно  сотрудничать и способствовать продуктивной  кооперации. | | Пр/р№11 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 33-34 | Технология ручных работ |  |  | Правила т/б при работе с ручным инструментом. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками, подшивание. | Научаться основным ручным работам, уметь использовать правила т/б при работе с ручным инструментом. |  | Пр/р №13 |  |
| 35-36 | Технология машинных работ |  |  | Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей | Знать устройство качающегося челнока, принцип двухниточного стежка простой и зигзагообразной строчки. |  | Пр/р №14 |  |
| 37-38 | Технология обработки среднего шва юбки |  |  | Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. | Уметь обрабатывать средней шов юбки. |  | Пр/р №15 |  |
| 39-40 | Технология обработки складок |  |  | Получат возможность научится обрабатывать разные виды складок. |  | Пр/р №16 |  |
| 41-42 | Подготовка и проведение первой примерки |  |  | Знать правила проведения примерки, уметь устранять и выявлять дефекты. |  | Пр/ р№17 |  |
| 43-44 | Технология обработки после примерки |  |  |  |  | Пр/р №18 |  |
| 45-46 | Творческий проект «Праздничный наряд» |  |  | Защита проекта. |  | *Регулятивные:* принятие учебной цели; освоение способов решения проблем творческого и поискового характера.  *Познавательные:* формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачи и условиями её реализации.  *Коммуникативные:* умение рассуждать; описывать действия, выделять главное, слушать учителя, собеседника. |  |  |

**Раздел 5. «Художественные ремёсла»-22 (ч)**

**Планируемый результат:**

*Личностные*: развитие готовности к самостоятельным действии; воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности

**Метапредметные:**

*ИКТ:* осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

*Проект: «*Подарок своими руками»

*Работа с текстом*: работа со справочной литературой; работа с дополнительной литературой

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | Тема урока | Дата | | | Содержание | | Планируемый результат | | | ПР/р | | Л/р |
|  | |  | Факт | | План |  | | предметные | Метапредметные УУД | |  | |  |
| 47-48 | Ручная роспись на ткани | |  |  | | Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани. | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах | | | *Регулятивные:* Самостоятельно формулируют познавательную  цель и строят действия в  соответствии ней. Определяют  последовательность промежуточных целей с  учетом конечного результата.  *Познавательные:* Выражают  смысл ситуации различными  средствами (рисунки, символы, схемы, знаки). Применяют методы информационного поиска, в том числе с помощью  компьютерных средств.  *Коммуникативные:* С остаточной полнотой и точностью выражают свои  мысли в соответствии с задачами и условиями  коммуникации. Умеют (или  развивают способность) с  помощью вопросов добывать  недостающую информацию. | |  |  |
| 49-50-52-52 | Ручные стежки и швы на их основе | |  |  | | 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. | Научаться подбирать инструменты, материалы, различать швы используемые при вышивке лентами, нитками | | | Пр/р№23 |  |
| 53-54-55-56 | Вышивание счётными швами | |  |  | |  |  |
| 57-58-59-60 | Вышивание по свободному контуру | |  |  | |  | | |  | | Пр/р№24 |  |
| 61-62-63-64 | Атласная и штриховая гладь | |  |  | | Пр/р№25 |  |
| 65-66 | Вышивка лентами | |  |  | |  | | | Пр\р № 26 |  |
| 67-68 | Защита проекта | |  |  | | Защита проекта | |  | *Регулятивные:* принятие учебной цели; освоение способов решения проблем творческого и поискового характера.  *Познавательные:* формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачи и условиями её реализации.  *Коммуникативные:* умение рассуждать; описывать действия, выделять главное, слушать учителя, собеседника. | | |  |  |
| Итого: 68 | | | | | | | | | | | | | |

**Календарно-тематическое планирование 8 класс**

**Раздел 1.« Технология творческой и опытнической деятельности» (4 ч)**

Планируемый результат:

*Личностные:* Формирование интереса (мотивации) к изучению технологии. Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом.

Метапредметные:

*ИКТ:* усвоение информации с помощью компьютера;

*Проект*: Работа над проектом. Этапы проектной деятельности.

*Работа с текстом*: работа со справочной литературой; работа с дополнительной литературой.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Дата | | Содержание | Планируемый результат | | Пр/р | Лр/р |
|  |  | Предметные | Метапредметные |
| 1 | Проектирование как сфера профессиональной деятельности. |  |  | Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта | Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта. | *Регулятивные:* *-* принятие учебной  цели; - освоение способов решения проблем творческого и  поискового характера;  -учиться  высказывать своё  предложение  (версию)  *Познавательные:* *-*формирование  умения  планировать,  контролировать и оценивать учебные  действия в соответствии с  поставленной  задачей и  условиями её  реализации,  определять  наиболее  эффективные  способы  достижения  результата;  -использование  различных  способов поиска (в  справочных  источниках, сети  Интернета)  *Коммуникативные:* -умение рассуждать  описывать действия  –выделять главное,  -слушать и слышать  учителя,  собеседника. |  |  |
| 2 | Практическая работа «Тема, проблема творческого проекта» |  |  | Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. | Практическая работа №1«Тема, проблема творческого проекта» |  |
| 3 | Практическая работа «Варианты решения проблем в творческом проекте» |  |  | Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. | Практическая работа №2«Варианты решения проблем в творческом проекте» |  |
| 4 | Практическая работа «Результаты и оформление творческого проекта» |  |  | Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации. | Практическая работа №3«Результаты и оформление творческого проекта» |  |

**Раздел 2. «Семейная экономика». Запуск первого проекта «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия» - 7 часов**

Планируемый результат:

*Личностные:* Формирование интереса (мотивации) к изучению технологии. Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом.

Метапредметные:

*ИКТ:* усвоение информации с помощью компьютера;

*Проект*: Работа над проектом. Этапы проектной деятельности. Творческий проект «Семейный бюджет», « Бизнес – план для семейного предприятия»

*Работа с текстом*: работа со справочной литературой; работа с дополнительной литературой.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Дата | | Содержание | Планируемый результат | | Пр/р | Лр/р |
|  |  | Предметные | Метапредметные |
| 5 | Потребности семьи. |  |  | Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребности семьи. Минимальные и оптимальные потребности семьи. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. | Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учетом ее состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность. | *Регулятивные:* организовывать свое рабочее место под руководством учителя; определять цель и составлять план выполнения задания, развивать практические навыки и умения решения повседневных задач, связанных с планированием расходов на питание.  *Познавательные:* вызвать желание самостоятельно планировать семейный бюджет, апробация своих сил в этом направлении  *Коммуникативные:* участвовать в диалоге на уроке и в жизненных ситуациях; сотрудничать с одноклассниками в поиске и сборе информации; принимать решения и реализовывать их; точно выражать свои мысли, отстаивать свою точку зрения. | Практическая работа №4«Исследование потребительских свойств товара». |  |
| 6 | Технология построения семейного бюджета. |  |  | Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. | *Регулятивные:* умение планировать промежуточное действие, чтобы достигнуть полученный результат  *Познавательные:* Проводят анализ способов решения задачи с точки зрения их рациональности и  экономичности.  *Коммуникативные:* Адекватно используют  речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции. | Практическая работа №5 «Исследование составляющих бюджета своей семьи» |  |
| 7 | Технология совершения покупок. |  |  | Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. | Практическая работа №6 «Исследование сертификата соответствия и штрихового кода |  |
| 8-9 | Технология ведения бизнеса |  |  | 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. | Лабораторно – практическая работа №7«Исследование возможностей для бизнеса». |  |
| 10-11 | «Обработка проектного материала «Семейный бюджет |  |  | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). | Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта. | *Регулятивные:* принятие учебной цели; освоение способов решения проблем творческого и поискового характера.  *Познавательные:* формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачи и условиями её реализации.  *Коммуникативные:* умение рассуждать; описывать действия, выделять главное, слушать учителя, собеседника. |  |  |

**Раздел 3. «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)**

Планируемый результат:

*Личностные:* Формирование интереса (мотивации) к изучению технологии. Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом.

Метапредметные:

*ИКТ:* усвоение информации с помощью компьютера;

*Работа с текстом*: работа со справочной литературой; работа с дополнительной литературой.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Дата | | Содержание | Планируемый результат | | Пр/р |
|  |  | Предметные | Метапредметные |
| 12 | Инженерные коммуникации в доме. |  |  | Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. | Знакомиться с приточно – вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды. Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц. | *Регулятивные:* планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;  – определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.  *Познавательные:* Проводят анализ способов решения задачи с точки зрения их рациональности и  экономичности.  *Коммуникативные:* Адекватно используют  речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции. | Практическая работа №8«Ознакомление с приточно – вытяжной естественной вентиляцией в помещении». |
| 13 | Водоснабжение и канализация в доме |  |  | Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. |  | Лабораторно – практическая работа №9 «Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды» |

**Раздел 4. «Электротехника». Запуск мини – проекта «Дом будущего» (10 ч)**

Планируемый результат:

*Личностные:* Формирование интереса (мотивации) к изучению технологии. Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом.

Метапредметные:

*ИКТ:* усвоение информации с помощью компьютера; поиск информации в интернете.

*Проект*: Работа над проектом. Этапы проектной деятельности. Творческий проект «Дом будущего»

*Работа с текстом*: работа со справочной литературой; работа с дополнительной литературой.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Дата | | Содержание | Планируемый результат | | Пр/р |
|  |  | Предметные | Метапредметные |
| 14 | Электрическая энергия и ее использование. |  |  | Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. | Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины – автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения. Уметь экономить электроэнергию при пользовании разными электрическими приборами. | *Регулятивные:* умение планировать промежуточное действие, чтобы достигнуть полученный результат  *Познавательные:* Проводят анализ способов решения задачи с точки зрения их рациональности и  экономичности.  *Коммуникативные:* Адекватно используют  речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции. |  |
| 15 | Электронагревательные приборы. |  |  | Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционные плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. |  |
| 16 | Отопительные электроприборы |  |  | Назначение и устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. |  |
| 17 | Стиральная машина – автомат и электрическое вытяжное устройство |  |  | Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин – автоматов, электрических вытяжных устройств. |  |  |
| 18 | Электронные (цифровые) приборы |  |  | Электронные приборы: телевизоры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения. |  |
| 19 | Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ. |  |  | Общие понятия об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ. Инструменты при электромонтажных работах. | Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования. |  |
| 20 | Практическая работа «Разработка плаката по электробезопасности» |  |  | Актуальность проблемы, определение цели и задач разработки плаката. Формулировка правил, отражающие причины электротравм. | Обосновывать правила причин электротравм. Использовать правила в быту. |  | Практическая работа № 10 «Разработка плаката по электробезопасности» |
| 21 | Электротехнические устройства с элементами автоматики» |  |  | Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников электрической энергии. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Работа счетчика электрической электроэнергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учетом их мощности. Пути экономии электрической энергии. | Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы  бытового электрического утюга с элементами автоматики. |  | Практическая работа № 11«Изучение домашнего электросчетчика в работе» |
| 22 | Электрический утюг с элементами автоматики. |  |  | 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 электрическими приборами. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживаем электротехнических и электронных устройств. |  |  |
| 23 | Обработка проектного материала «Дом будущего» |  |  | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). | Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта. | *Регулятивные:* принятие учебной цели; освоение способов решения проблем творческого и поискового характера.  *Познавательные:* формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачи и условиями её реализации.  *Коммуникативные:* умение рассуждать; описывать действия, выделять главное, слушать учителя, собеседника. |  |

**Раздел 5. «Современное производство и профессиональное самоопределение». Запуск проекта «Мой профессиональный выбор» (11ч)**

Планируемый результат:

*Личностные:* Формирование интереса (мотивации) к изучению технологии. Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом.

Метапредметные:

*ИКТ:* усвоение информации с помощью компьютера; поиск информации в интернете.

*Проект*: Работа над проектом. Этапы проектной деятельности. Творческий проект «Мой профессиональный выбор»

*Работа с текстом*: работа со справочной литературой; работа с дополнительной литературой.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Дата | | Содержание | Планируемый результат | | Пр/р |
|  |  | Предметные | Метапредметные |
| 24 | Сферы и отрасли современного производства. |  |  | 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. | Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация». | *Регулятивные:* умение планировать промежуточное действие, чтобы достигнуть полученный результат  *Познавательные:* Проводят анализ способов решения задачи с точки зрения их рациональности и  экономичности.  *Коммуникативные:* Адекватно используют  речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции. |  |
| 25 | Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. |  |  | Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. | Практическая работа №12 «Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда» |
| 26 | Роль профессии в жизни человека. |  |  | 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. | Знакомиться по Единому тарифно – квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию о различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качества личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. |  |  |
| 27-28 | Классификация профессий. Внутренний мир человека. |  |  | Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. |  |
|  |
| 29 | Мотивы выбора профессии. |  |  | Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Источники получения информации о профессиях, путях уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. |  |
| 30 | Профессиональная пригодность. Здоровье и выбор профессии. |  |  |  |
| 31 | Профессиональная проба. |  |  | Практическая работа №13«Профессиональные пробы» |
| 32 | Профессиограмма и психограмма профессии. |  |  | Практическая работа № 14 «Профессиограмма и психограмма профессии» |
| 33-34 | Обработка проектного материала «Мой профессиональный выбор» |  |  | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). | Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта. | *Регулятивные:* принятие учебной цели; освоение способов решения проблем творческого и поискового характера.  *Познавательные:* формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачи и условиями её реализации.  *Коммуникативные:* умение рассуждать; описывать действия, выделять главное, слушать учителя, собеседника. |  |

**УМК:**

**Учебники:**

.

В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова, Е.Н. Филимонова, Г.Л. Копотева, Е. Н. Максимова. Технология 5,6,7,8-9 классы. На учебник получены положительные заключения научной (заключение РАО № 1155 от 19.11.2016 г.) педагогической и общественной экспертиз

**ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ**

История ремесел. На сайте можно познакомится с историей возникновения и развития ремесел (ковки, гальванопластики, резьбы по дереву и т.д.). [http://remesla.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fremesla.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNErhZ34LgQ76viWxk0-CUAkg1rxIQ)

**Технологии обработки тканей и пищевых продуктов**

Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты.

[http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fnews.kss1.ru%2Fnews.php%3Fkodsh%3Dscool&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNGH0yPBAYGWws0vETpeivtgU2y_3Q)

Сценарии трех уроков технологии с использованием электронных ресурсов ("Энциклопедия Кирилла и Мефодия") по теме "Гостевой этикет".

[http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002\_k15.htm](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fedu.km.ru%2Fopyt%2Fkubyshka2002_k15.htm&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNFeKeNZuWh_WoVLATGMeFW9PF-c2A)

Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)".

[http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fvlc.pedclub.ru%2Fmodules%2Fwfsection%2Fprint.php%3Farticleid%3D86&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNGSmNyepSK91cr67C-ADEhKjxgd2w)

Секреты традиционной китайской кухни.

[http://www.ournet.md/~chinesecookery](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.ournet.md%2F~chinesecookery&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNG4v69QJmPLyxnW_09z0ZpdaqxDvg)

План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс.

[http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/platok/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww-windows-1251.edu.yar.ru%2Frussian%2Ftvorch%2Fnekras%2Fplatok%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEzpCaifUypOA18139MrbxqKRwL6A)

 Модели и уроки вязания крючком.

[http://www.knitting.east.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.knitting.east.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNGpMYJ0MHo6cewbIPBzDfg1-YFNuw)

Сайт для тех, кто любит вышивать.

[http://www.rukodelie.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.rukodelie.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHfRSgDSzCXijH26loDHZmq9B3Fzw)

[http://kuking.net/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fkuking.net%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNFcAHmjVB9UlP3nrR28F_3qYtRDTQ)

Этот кулинарный портал – незаменимый помощник и начинающего и профессионального кулинара, где и учителя и ученики найдут полезную информацию о многих продуктах, овощах и фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. Ежедневные обновления.

Эта страничка об изделиях, выполненных лоскутной техникой – одеяла, панно и современный русский костюм.

[http://pembrok.narod.ru/sharsmain.html](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fpembrok.narod.ru%2Fsharsmain.html&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHOy8eFUJOxet5iNUAP2pk7FkYEtw)

Сайт учителя технологии для девочек. Крайне полезный! Программы. Тематическое планирование. Построение чертежей и выкроек. Дизайн кухни и интерьеров и многое другое.

[http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fnews.kss1.ru%2Fnews.php%3Fkodsh%3Dscool&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNGH0yPBAYGWws0vETpeivtgU2y_3Q)

Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек.

[http://remesla.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fremesla.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNErhZ34LgQ76viWxk0-CUAkg1rxIQ)

Все о вязании, рукоделии и кулинарии с рисунками.

[http://ad.adriver.ru/cgi-bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fad.adriver.ru%2Fcgi-bin%2Ferle.cgi%3Fsid%3D37653%26bn%3D1%26target%3Dblank%26bt%3D2%26pz%3D0%26rnd%3D782571600&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNFdx1kX7O7Jh1co9fkQT9aRaI5jkQ)

Программа расшифровывает 13-разрядный штрих-код товаров и проверяет его правильность с помощью контрольного разряда.

[http://www.softodrom.ru/win/p857.shtml](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.softodrom.ru%2Fwin%2Fp857.shtml&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHPR9fvALiZjSD2w788i4x4qpeNcg)

Кулинария. Рецепты, медиатека. Практикум по кулинарии. Материаловедение.

[http://sc1173.narod.ru/texn-med.html](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fsc1173.narod.ru%2Ftexn-med.html&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNG54KBPiX9bj5bGX7_Pyog2ckZTyQ)

Декада технологии в школе.

[http://pages.marsu.ru/iac/school/sh2/sv/tehnol/index.html](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fpages.marsu.ru%2Fiac%2Fschool%2Fsh2%2Fsv%2Ftehnol%2Findex.html&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNGUYog4sS-pD5KUh6R0EBfz6m5Drg)

Информация о технологии получения трансгенных организмов: выделение ДНК, клонирование генов, трансформация. Интерактивные тесты, анимационные вставки и словарь терминов.

[http://citnews.unl.edu/hscroptechnology/index.html](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fcitnews.unl.edu%2Fhscroptechnology%2Findex.html&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNFtIISe06fkcy6WCj9rdS3W_hWjKQ)

Сахар (сахароза): исторические факты, источники в природе, применение, производство, потребление.

[http://www.krugosvet.ru/articles/03/1000344/1000344a1.htm#1000344-A-101](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.krugosvet.ru%2Farticles%2F03%2F1000344%2F1000344a1.htm%231000344-A-101&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNH89XqCQLZxSwpyBdzpVTR480lQag)

Мыла и синтетические моющие средства (СМС): компоненты бытовых моющих средств, типы и механизмы действия поверхностно-активных веществ, экологические проблемы, связанные с применением СМС.

[http://www.krugosvet.ru/articles/43/1004369/1004369a1.htm](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.krugosvet.ru%2Farticles%2F43%2F1004369%2F1004369a1.htm&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNFOB1azP4J3yJP6ryT3yR3JdEBsmw)

Интересные факты про запах и вкус веществ: самые противные и самые приятно пахнущие вещества, роль пахучих веществ в животном и растительном мире, чувствительность к запаху и вкусу веществ, связь запаха и вкуса со строением молекул.

[http://www.krugosvet.ru/articles/105/1010554/1010554a1.htm](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.krugosvet.ru%2Farticles%2F105%2F1010554%2F1010554a1.htm&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHOe0PbnAQqvLKTSv52BRcHjNuWpw)

Соединения железа в природных водах: источники поступления, влияние на качество воды, физиологическая роль в организме человека.

[http://www.water.ru/bz/param/ferrum.shtml](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.water.ru%2Fbz%2Fparam%2Fferrum.shtml&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHZ_2OV1I4ZFIZ3Qwc3jNmd64EoUA)

Пища: минеральные вещества и их значение. Макро- и микроэлементы, их роль в построении костной ткани и важнейших обменных процессах организма.

[http://www.water.ru/bz/digest/min\_subst.shtml](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.water.ru%2Fbz%2Fdigest%2Fmin_subst.shtml&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNH6SU4nLYZ6rIDfms6J6jS8iae9kg)

**Декоративно-прикладное искусство**

Задание творческого характера на уроках трудового обучения. Статья Ж.А. Мугаловой на страницах "Педагогического вестника".

[http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy\_opyt/6\_1/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.yspu.yar.ru%3A8101%2Fvestnik%2Fpedagogicheskiy_opyt%2F6_1%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNG62UVvoTwwFRa3T59A_pVITwh1lg)

Ненаглядное пособие. Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки.

[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww-koi8-r.edu.yar.ru%2Frussian%2Forg%2Fpre-school%2Frassvet%2Frassvet.html&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHrlzDDy9JrVbpXDlMhVJ0TNHNx5A)

Учебники по ДПИ.[http://remesla.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fremesla.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNErhZ34LgQ76viWxk0-CUAkg1rxIQ)

 Возрождение ремесел: факультативный курс для учащихся: традиционные русские игрушки из глины, орнамент, матрешки.

[http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project798/index.htm](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.novgorod.fio.ru%2Fprojects%2FProject798%2Findex.htm&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNGDpVi6T_tfX1EFwxgj7NmsvByVFw)

Изучение техники филейного вязания. Общие сведения о методе. Технология изготовления – этапы. Методика обучения. Примеры (обучение технике вязания на основе метода проектов). Фотоальбом.

[http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project170/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.novgorod.fio.ru%2Fprojects%2FProject170%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNGgaCbczfEjcUdJk2XtGGzJ0HuGpA)

Городецкая роспись. Подборка материалов о городецкой росписи: история возникновения, галерея изделий, технология росписи, композиция.

[http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1005/index.htm](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.novgorod.fio.ru%2Fprojects%2FProject1005%2Findex.htm&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNFotfeBp5geubP1NYtSKupZiSbyeg)

Презентация служит для демонстрации основных способов формообразования изделий из пластичных материалов и разработана как наглядно-визуальное средство для урока технологии "Способы ручной формовки изделий из глины". Данный материал разработан на основе электронного пособия по художественной керамике.

[http://som.fio.ru/RESOURCES/GLOZMANAE/2003/12/MG1.PPT](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fsom.fio.ru%2FRESOURCES%2FGLOZMANAE%2F2003%2F12%2FMG1.PPT&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHMRQl6HYtLA5TmogIUUXR5VQ-ubQ)

Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей.

[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb\_dt/toy/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww-koi8-r.edu.yar.ru%2Frussian%2Ftvorch%2Fryb_dt%2Ftoy%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHK7H0ctDXZe6J9aoqMA0MaqjoTTQ)

Этапы создания картины на бересте.

[http://www.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/beresta/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.edu.yar.ru%2Frussian%2Ftvorch%2Fnekras%2Fberesta%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNGSvlEKpRcuGZbRl5V1RPGxoLA4Tg)

Работы, техника выполнения макраме, описание выполнения работ, эскизы.

[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb\_dt/mak/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww-koi8-r.edu.yar.ru%2Frussian%2Ftvorch%2Fryb_dt%2Fmak%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNGUreDEoOOmLOODYYVH5DXhL8uR3A)

Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки.

[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww-koi8-r.edu.yar.ru%2Frussian%2Forg%2Fpre-school%2Frassvet%2Frassvet.html&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHrlzDDy9JrVbpXDlMhVJ0TNHNx5A)

Сайт посвящен истории, современному состоянию, художественным и технологическим особенностям традиционных художественных промыслов и ремесел Нижегородской области. Сведения о промыслах систематизированы по направлениям: роспись и резьба по дереву (хохломская, городецкая), работы по металлу, камню и кости, гончарное дело.[http://www.uic.nnov.ru/handicraft/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.uic.nnov.ru%2Fhandicraft%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNFZjEbt6WfGj6LxoOiV7Bol8m5EjA)

Информация о том, как складывать разнообразные фигурки из бумаги, начиная с самых простых, и заканчивая сложными. Фотографии готовых моделей. [http://www.vostal.narod.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.vostal.narod.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEU4TEWsvSTyPcxggNocp68FXowVw)

Школьный кружок по росписи ткани. Можно получить консультации и научиться рисовать.

[http://www.catalog.alledu.ru/predmet/trud/http/www.sunrain.by.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.catalog.alledu.ru%2Fpredmet%2Ftrud%2Fhttp%2Fwww.sunrain.by.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHfYNO6_bGQuRpJ5upqmtzMOuP7Fg)

Приемы, техника, описание узоров плетения из бисера.

[http://www.chat.ru/~hisveta/lesson.htm](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.chat.ru%2F~hisveta%2Flesson.htm&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNFR0pPfee3otKoU7DxesoD2DBpHOQ)

Обучение детей традиционной для Поволжья филейно-гипюрной вышивке. Образцы работ, методика обучения, информация о преподавателях и ученицах школы.[http://www.uic.ssu.samara.ru/~lada/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.uic.ssu.samara.ru%2F~lada%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHT0Pb-ZrUSiExc-UITJnlCPJEfwg)

Картины-панно в технике аппликация соломкой. Последовательность и технология изготовления.

[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb\_dt/app/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww-koi8-r.edu.yar.ru%2Frussian%2Ftvorch%2Fryb_dt%2Fapp%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNG-AkiV_0gTvVMwa675VsLUxaneBQ)

История Палеха. Технология изготовления лаковой миниатюры. Стилистические особенности палехской росписи. Художники Палеха и их произведения. Палехские миниатюры в музейных собраниях. Словарь специальных терминов и сокращений.[http://www.palekh.narod.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.palekh.narod.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEmfGajrs83Hmdl2zZYomJ8L3LCTw)

Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэтчворк». Работы: фотографии, описания изготовления.

[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl\_dt/models1.html](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww-koi8-r.edu.yar.ru%2Frussian%2Ftvorch%2Fugl_dt%2Fmodels1.html&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNERdnpdWVsXMXTWB-F40Jqtbb0ElQ)

Страница посвящена бисеру и работе с ним. Создание украшений и модных вещей. Галереи работ, ссылки на родственные сайты.

[http://ns.cg.ukrtel.net/~wowik/biser.htm](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fns.cg.ukrtel.net%2F~wowik%2Fbiser.htm&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNFDS6jsZVkRAcvW9CYVI73k0cn6VA)

Конспект открытого тематического урока работа с соломкой: цель, задачи, ход урока, эскизы.

[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/moscow.html](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww-koi8-r.edu.yar.ru%2Frussian%2Forg%2Fpre-school%2Fsad171%2Fmoscow.html&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEdIuWAJF0DrtAJFemnjizPYyiTOg)

Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки.

[http://www.chat.ru/~krestom/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.chat.ru%2F~krestom%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEVrqNHAtq0akrDOhsLQUeN1hsf7Q)

Глиняная игрушка. Этапы создания игрушки: план лепки, режим обжига, роспись.

[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/kr\_perek/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww-koi8-r.edu.yar.ru%2Frussian%2Ftvorch%2Fkr_perek%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNGa_3JCJnwq7emrp0kecl_jcp76aw)

Представленные на сайте работы иллюстрируют один из вариантов альтернативной истории керамического искусства. Истории, где гончарный круг так и не был изобретён, а интерес к форме возобладал над увлечением орнаментацией поверхности.

[http://www.romangoncharov.narod.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.romangoncharov.narod.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNF7mn5VPKYNiSu4V_9MYY5pemPLbg)

Игрушки из мастерских вальдорфских школ. Фотогалереи игрушек, изготовленных в вальдорфских школах Санкт-Петербурга. Тряпичные куклы в русских народных костюмах, изготовленные по традиционным технологиям. Деревянные конструкторы и игрушки в народном стиле. Вальдорфские куклы. Исторические очерки о народной кукле: социокультурная роль куклы, традиции изготовления и использования. Современная техника изготовления тряпичной куклы.

[http://kenunen.boom.ru/igru/toys\_1.html](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fkenunen.boom.ru%2Figru%2Ftoys_1.html&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNGMyttIg-t67j1njZ74cLbabMPKVw)

Виртуальный музей палехской лаковой миниатюры. Лаковая миниатюра: технология, особенности изготовления, художники. Коллекция миниатюр. История Палеха.

[http://palekh.narod.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fpalekh.narod.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEhyypLX28TNn_h2j-AjBBnr2_stA)

Гобелен. Исторический очерк из истории гобеленов и шпалерного производства. Техника изготовления гобеленов.

[http://archive.1september.ru/nsc/2002/02/7.htm](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Farchive.1september.ru%2Fnsc%2F2002%2F02%2F7.htm&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHtsDv1WSoaU3U0KLTRHNyC1K73jQ)

Конспект открытого комплексно-тематического занятия. Работа с соломкой.

[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/yar.html](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww-koi8-r.edu.yar.ru%2Frussian%2Forg%2Fpre-school%2Fsad171%2Fyar.html&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNGfXFaywoIds1KQbEiaLq-541CuUg)

Уроки плетения из бисера. Приемы, техника, описание узоров.

[http://www.chat.ru/~hisveta/lesson.htm](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.chat.ru%2F~hisveta%2Flesson.htm&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNFR0pPfee3otKoU7DxesoD2DBpHOQ)

Сайт для тех, кто любит вышивать. Очень много цветных бесплатных схем, которые можно скачать.

[http://www.rukodelie.ru](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.rukodelie.ru&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHfRSgDSzCXijH26loDHZmq9B3Fzw)

Картины-панно в технике «аппликация соломкой». Последовательность и технология изготовления.

[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb\_dt/app/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww-koi8-r.edu.yar.ru%2Frussian%2Ftvorch%2Fryb_dt%2Fapp%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNG-AkiV_0gTvVMwa675VsLUxaneBQ)

Волшебный лоскуток. Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэтчворк». Работы: фотографии, описания изготовления.

[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl\_dt/models1.html](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww-koi8-r.edu.yar.ru%2Frussian%2Ftvorch%2Fugl_dt%2Fmodels1.html&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNERdnpdWVsXMXTWB-F40Jqtbb0ElQ)

Конспект открытого тематического урока работа с соломкой: цель, задачи, ход урока, эскизы.

[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/moscow.html](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww-koi8-r.edu.yar.ru%2Frussian%2Forg%2Fpre-school%2Fsad171%2Fmoscow.html&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEdIuWAJF0DrtAJFemnjizPYyiTOg)

Вышивка крестом. Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки.

[http://krestom.chat.ru/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fkrestom.chat.ru%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNGRAPH25w9zz5ueq3vQtTGruFQAyQ)

Глиняная игрушка. Этапы создания игрушки: план лепки, режим обжига, роспись.

[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/kr\_perek/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww-koi8-r.edu.yar.ru%2Frussian%2Ftvorch%2Fkr_perek%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNGa_3JCJnwq7emrp0kecl_jcp76aw)

Декоративно-прикладное творчество. Раздел сайта Ярославского областного центра дистанционного обучения школьников.

[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/indexa.html](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww-koi8-r.edu.yar.ru%2Frussian%2Ftvorch%2Findexa.html&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNH-Z66GrWAzF5oJjh30Cq6pUXI1LQ)

Игрушки-сувениры. Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей.

[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb\_dt/toy/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww-koi8-r.edu.yar.ru%2Frussian%2Ftvorch%2Fryb_dt%2Ftoy%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHK7H0ctDXZe6J9aoqMA0MaqjoTTQ)

Картина на бересте. Этапы создания картины на бересте. Фотографии.

[http://www.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/beresta/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.edu.yar.ru%2Frussian%2Ftvorch%2Fnekras%2Fberesta%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNGSvlEKpRcuGZbRl5V1RPGxoLA4Tg)

Кружевные платочки. План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс.

[http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/platok/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww-windows-1251.edu.yar.ru%2Frussian%2Ftvorch%2Fnekras%2Fplatok%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEzpCaifUypOA18139MrbxqKRwL6A)

Макраме. Работы, техника выполнения макраме, описание выполнения работ, эскизы.

[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb\_dt/mak/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww-koi8-r.edu.yar.ru%2Frussian%2Ftvorch%2Fryb_dt%2Fmak%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNGUreDEoOOmLOODYYVH5DXhL8uR3A)

**Литература**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. № 1897.
2. Примерные программы по учебным предметам Технология 5-8 классы: проект. – 2 – е изд. – М.: Просвещение, 2020 – 96 с. – «Стандарты второго поколения»
3. Журналы «Школа и производство»
4. Учебник «Технология» 5 – 8 классы под редакцией  В.М. Казакевича

**Практические и лабораторные работы**

6 класс

Практические работы:

№ 1 «Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера»

№ 2 «Перевалка (пересадка) комнатных растений»

№ 3 «Приготовление блюд из рыбы»

№ 4 «Приготовление блюд из морепродуктов»

№ 5 «Приготовление блюд из мяса»

№ 6 «Приготовление блюд из птицы»

№ 7 «Приготовление заправочного супа»

№ 8 «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»

№ 9 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроёным рукавом»

№ 10 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»

№ 11 «Раскрой швейного изделия»

№ 12 «Дублирование деталей клеевой прокладкой»

№ 13 «Изготовление образцов ручных швов»

№ 14 «Устранение дефектов машинной строчки»

№ 15 «Применение приспособлений к швейной машине»

№ 16 «Изготовление образцов машинных работ»

№ 17 «Обработка мелких деталей»

№ 18 «Примерка изделия»

№ 19 «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»

№ 20 «Обработка горловины и застёжки проектного изделия»

№ 21 2Обработка боковых срезов и отрезного изделия»

№ 22 «Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия»

№ 23 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами»

№ 24 «Выполнение плотного вязания по кругу»

№ 25 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»

№ 26 « Разработка схемы жаккардового узора»

Лабораторные работы:

№1 «Определение свежести рыбы»

№ 2 «Определение качества термической обработки рыбных блюд»

№ 3 «Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов»

№ 4 «Определение качества мясных блюд»

№ 5 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»

7 класс

Практические работы:

№ 1 «Практические работы:

№ 1 « Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»

№ 2 «Генеральная уборка кабинета технологии»

№ 3 «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюд из творога»

№ 4 «Приготовление изделий из жидкого теста»

№ 5 «Приготовление изделий из пресного слоёного теста»

№ 6 «Приготовление изделий из песочного теста»

№ 7 «Приготовление сладких блюд и напитков»

№ 8 «Разработка приглашения в редакторе»

№ 9 «Снятие мерок для построения чертежа прямой юбки»

№ 10 «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою»

№ 11 «Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка её к раскрою»

№ 12 «Раскрой проектного изделия»

№ 13 «Изготовление образцов ручных швов»

№ 14 «Изготовление образцов машинных швов»

№ 15 «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией»

№ 16 «Обработка складок»

№ 17 «Примерка изделия»

№ 18 «Обработка юбки после примерки»

8 класс

№1«Тема, проблема творческого проекта»

№2«Варианты решения проблем в творческом проекте»

№3«Результаты и оформление творческого проекта»

№4«Исследование потребительских свойств товара».

№5 «Исследование составляющих бюджета своей семьи»

№6«Исследование возможностей для бизнеса».

№7«Ознакомление с приточно – вытяжной естественной вентиляцией в помещении».

№8«Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды»

№9 «Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда»

№10«Профессиональные пробы»

**Творческие проекты**

**6 класс**

1. Растение в интерьере жилого дома
2. Приготовление воскресного семейного обеда
3. Проектирование ночной сорочки
4. Вяжем аксессуары крючком или спицами

**7 класс**

* + 1. Умный дом
    2. Праздничный сладкий стол
    3. Изготовление поясного изделия (юбка)

**8 класс**

1. «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного»
2. «Дом будущего»
3. «Мой профессиональный выбор»

**Содержание учебного предмета**

Программа по профильному труду в 5-8 классах определяет со­де­р­жа­ние и уровень основных знаний и умений учащихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов, в связи с чем оп­ре­де­ле­ны примерный перечень профилей трудовой подготовки: «Швейное де­ло», «Сельскохозяйственный труд», «Цветоводство и декоративное са­доводство», «Ху­до­же­с­т­ве­н­ный труд» и др. Также в содержание программы включены пер­воначальные све­дения об элементах организации уроков трудового профильного обучения.

Структуру программы составляют следующие обязательные содержательные линии, вне зависимости от выбора общеобразовательной организацией того или иного профиля обучения.

*Материалы*, *используемые в трудовой деятельности*. Перечень ос­нов­ных материалов используемых в трудовой деятельности, их основные свойства. Происхождение материалов (природные, производимые про­мы­ш­ленностью и проч.).

*Инструменты и оборудование*: простейшие инструменты ручного тру­да, приспособления, и проч. устройство, подготовка к работе инструментов и оборудования, ремонт, хранение инструмента. Свойства инструмента и оборудования ― качество и производительность труда.

*Технологии изготовления предмета труда*: предметы профильного труда; основные профессиональные операции и действия; технологические карты. Выполнение отдельных трудовых операций и изготовление стандартных изделий под руководством педагога. Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний.

*Этика и эстетика труда*: правила использования инструментов и материалов, за­п­ре­ты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при про­ве­де­нии работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального по­ве­дения.

**Жилище**

*Планировка жилища*. Виды жилых комнат: гостиная, спальня, детская комната. Виды нежилых помещений: кухня, ванная комната, санузел. Назначение жилых комнат и нежилых (подсобных) помещений.

*Кухня*. Нагревательные приборы: виды плит в городской квартире; печь и плита в сельской местности; микроволновые печи. Правила техники безопасности пользования нагревательными приборами. Электробытовые приборы на кухне (холодильник, морозильник, мясорубка, овощерезка и др.): назначение, правила использования и ухода, техника безопасности.

*Кухонная утварь*. Правила гигиены и хранения. Деревянный инвентарь. Уход за деревянными изделиями. Кухонная посуда: виды, функциональное назначение, правила ухода. Предметы для сервировки стола: назначение, уход. Посуда для сыпучих продуктов и уход за ней.

*Кухонное белье*:полотенца, скатерти, салфетки. Материал, из которого изготовлено кухонное белье (льняной, хлопчатобумажный, смесовая ткань). Правила ухода и хранения.

*Кухонная мебель*: названия, назначение.

*Санузел и ванная комната*. Оборудование ванной комнаты и санузла, его назначение. Правила безопасного поведения в ванной комнате.

*Электробытовые приборы в ванной комнате*: стиральные машины, фены для сушки волос. Правила пользования стиральными машинами; стиральные средства для машин (порошки, отбеливатели, кондиционеры), условные обозначения на упаковках. Правила пользования стиральными машинами. Техника безопасности. Ручная стирка белья: замачивание, кипячение, полоскание. Стиральные средства для ручной стирки. Техника безопасности при использовании моющих средств. Магазины по продаже электробытовой техники (стиральных машин).

*Мебель в жилых помещениях*.Виды мебели в жилых помещениях и их назначение (мягкая, корпусная). Уход за мебелью: средства и правила ухода за различными видами мебели. Магазины по продаже различных видов мебели.

*Убранство жилых комнат*: зеркала, картины, фотографии; ковры, паласы; светильники. Правила ухода за убранством жилых комнат.

*Уход за жилищем*. Гигиенические требования к жилому помещению и меры по их обеспечению. Виды уборки жилища (сухая, влажная), инвентарь, моющие средства, электробытовые приборы для уборки помещений. Правила техники безопасности использования чистящих и моющих средств. Уборка санузла и ванной комнаты. Правила техники безопасности использования бытовых электроприборов по уборке жилого помещения. Уход за различными видами напольных покрытий. Ежедневная уборка. Сезонная уборка жилых помещений. Подготовка квартиры и дома к зиме и лету.

*Общее представление о доме.* Типы жилых помещений в городе и сельской местности. Виды жилья: собственное и государственное. Домашний почтовый адрес. Коммунальные удобства в городе и сельской местности. Общие коммунальные удобства в многоквартирных домах (лифт, мусоропровод, домофон, почтовые ящики). *Комнатные растения*. Виды комнатных растений. Особенности ухода: полив, подкормка, температурный и световой режим. Горшки и кашпо для комнатных растений.

**Одежда и обувь**

*Одежда*. Виды одежды в зависимости от пола и возраста, назначения (деловая, праздничная, спортивная и т.д.), способа ношения (верхняя, нижняя), сезона (летняя, зимняя, демисезонная), вида тканей. Особенности разных видов одежды. Головные уборы: виды и назначение. Роль одежды и головных уборов для сохранения здоровья человека. Магазины по продаже различных видов одежды.

*Значение опрятного вида человека*.

*Уход за одеждой*. Хранение одежды: места для хранения разных видов одежды; правила хранения. Предупреждение появление вредителей на одежде (моли). Правила и приемы повседневного ухода за одеждой: стирка, глажение, чистка, починка. Ручная и машинная стирка изделий. Чтение условных обозначений на этикетках по стирке белья. Правила сушки белья из различных тканей. Чтение условных обозначений на этикетках. Электробытовые приборы для глажения: виды утюгов, правила использования. Глажение изделий из различных видов тканей. Правила и приемы глажения белья, брюк, спортивной одежды. Правила и приемы глажения блузок и рубашек. Правила пришивания пуговиц, крючков, петель; зашивание распоровшегося шва Продление срока службы одежды: штопка, наложение заплат. Выведение пятен в домашних условиях. Виды пятновыводителей. Правила выведение мелких пятен в домашних условиях. Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при пользовании средствами для выведения пятен.

*Предприятия бытового обслуживания*. Прачечная. Виды услуг. Правила пользования прачечной. Прейскурант. Химчистка. Услуги химчистки. Правила приема изделий и выдачи изделий. Стоимость услуг в зависимости от вида одежды.

*Выбор и покупка одежды*. Выбор одежды при покупке в соответствии с назначением и необходимыми размерами. Подбор одежды в соответствии с индивидуальными особенностями.

*Магазины по продаже одежды.* Специализированные магазины по продаже одежды. Правила возврата или обмена купленного товара (одежды). Хранение чека. Гарантийные средства носки.

*Обувь*. Виды обуви: в зависимости от времени года; назначения (спортивная, домашняя, выходная и т.д.); вида материалов (кожаная, резиновая, текстильная и т.д.).

*Магазины по продаже различных видов обуви*. Порядок приобретения обуви в магазине: выбор, примерка, оплата. Гарантийный срок службы обуви; хранение чека или его копии.

*Уход за обувью*. Хранение обуви: способы и правила. Чистка обуви. Использование кремов для чистки обуви. Виды кремов для чистки обуви; их назначение. Сушка обуви. Правила ухода за обувью из различных материалов.

*Предприятия бытового обслуживания*. Ремонт обуви. Виды услуг. Прейскурант. Правила подготовки обуви для сдачи в ремонт. Правила приема и выдачи обуви.

*Обувь и здоровье человека*. Значение правильного выбора обуви для здоровья человека.

**Питание**

*Организация питания семьи.* Значение питания в жизни и деятельности людей. Влияние правильного питания на здоровье человека. Режим питания. Разнообразие продуктов, составляющих рацион питания.

*Приготовление пищи.* Место для приготовления пищи и его оборудование. Гигиена приготовления пищи.

*Виды продуктов питания.* Молоко и молочные продукты: виды, правила хранения. Значение кипячения молока. Виды блюд, приготовляемых на основе молока (каши, молочный суп).

Хлеб и хлебобулочные изделия. Виды хлебной продукции. Правила хранения хлебобулочных изделий. Вторичное использование черствого хлеба. Приготовление простых и сложных бутербродов и канапе.

Мясо и мясопродукты; первичная обработка, правила хранения. Глубокая заморозка мяса. Размораживание мяса с помощью микроволновой печи.

Яйца, жиры. Виды жиров растительного и животного происхождения. Виды растительного масла (подсолнечное, оливковое, рапсовое). Правила хранения. Места для хранения жиров и яиц.

Овощи, плоды, ягоды и грибы. Правила хранения. Первичная обработка: мытье, чистка, резка. Свежие и замороженные продукты.

Мука и крупы. Виды муки (пшеничная, ржаная, гречневая и др.); сорта муки (крупчатка, высший, первый и второй сорт). Правила хранения муки и круп. Виды круп. Вредители круп и муки. Просеивание муки.

Соль, сахар, пряности и приправы. Соль и ее значение для питания. Использование соли при приготовлении блюд. Сахар: его польза и вред. Виды пряностей и приправ. Хранение приправ и пряностей.

Чай и кофе. Виды чая. Способы заварки чая. Виды кофе. Польза и негативные последствия чрезмерного употребления чая и кофе.

*Магазины по продаже продуктов питания.* Основные отделы в продуктовых магазинах. Универсамы и супермаркеты (магазины в сельской местности). Специализированные магазины. Виды товаров: фасованные, на вес и в разлив. Порядок приобретения товаров в продовольственном магазине (с помощью продавца и самообслуживание). Срок годности продуктов питания (условные обозначения на этикетках). Стоимость продуктов питания. Расчет стоимости товаров на вес и разлив.

*Рынки.* Виды продовольственных рынков: крытые и закрытые, постоянно действующие и сезонные. Основное отличие рынка от магазина.

*Прием пищи.* Первые, вторые и третьи блюда: виды, значение.

Завтрак. Блюда для завтрака; горячий и холодный завтраки. Бутерброды. Каши. Блюда из яиц (яйца отварные; яичница-глазунья). Напитки для завтрака. Составление меню для завтрака. Отбор необходимых продуктов для приготовления завтрака. Приготовление некоторых блюд для завтрака. Стоимость и расчет продуктов для завтрака. Посуда для завтрака. Сервировка стола.

Обед. Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов. Овощные салаты: виды, способы приготовления. Супы (виды, способы приготовления). Мясные блюда (виды, способы приготовления). Рыбные блюда (виды, способы приготовления). Гарниры: овощные, из круп, макаронных изделий. Фруктовые напитки: соки, нектары. Составление меню для обеда. Отбор необходимых продуктов для приготовления обеда. Стоимость и расчет продуктов для обеда. Посуда для обедов. Праздничный обед. Сервирование стола для обеда. Правила этикета за столом.

Ужин. Блюда для ужина; холодный и горячий ужин. Составление меню для холодного ужина. Отбор продуктов для холодного ужина. Приготовление несложных салатов и холодных закусок. Стоимость и расчет продуктов для холодного ужина. Составление меню для горячего ужина. Отбор продуктов для горячего ужина. Стоимость и расчет продуктов для горячего ужина.

*Изделия из теста.* Виды теста: дрожжевое, слоеное, песочное. Виды изделий из теса: пирожки, булочки, печенье и др. приготовление изделий из теста. Составление и запись рецептов. Приготовление изделий из замороженного теста. Приготовление

*Домашние заготовки.* Виды домашних заготовок: варка, сушка, соление, маринование. Глубокая заморозка овощей и фруктов. Меры предосторожности при употреблении консервированных продуктов. Правила первой помощи при отравлении. Варенье из ягод и фруктов.

**Семья**

*Экономика домашнего хозяйства.* Бюджет семьи. Виды и источники дохода. Определение суммы доходов семьи на месяц. Основные статьи расходов. Планирование расходов на месяц по отдельным статьям. Планирование дорогостоящих покупок

**Минимальный и достаточный уровни усвоения предметных результатов по технологии на конец школьного обучения (IX класс)**:

Минимальный уровень:

- знание названий некоторых материалов; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

- представления об основных свойствах используемых материалов;

- знание правил хранения материалов; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

- отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы;

- представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины: швейной машины, ткацкого станка и др.);

- представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;

- владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных про­из­во­дственных технологических процессов (шитье, литье и т. д.);

- чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;

- представления о разных видах профильного труда ( швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, цветоводство и др.);

- понимание значения и ценности труда;

- понимание красоты труда и его результатов;

- заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;

- понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»);

- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;

- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;

- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;

- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;

- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;

- посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды

- представления о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам; понимание их значения для здорового образа жизни человека;

- приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;

- представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи; соблюдение требований техники безопасности при приготовлении пищи;

- знание отдельных видов одежды и обуви, некоторых правил ухода за ними; соблюдение усвоенных правил в повседневной жизни;

- первоначальные представления о статьях семейного бюджета.

Достаточный уровень:

- определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

- экономное расходование материалов;

- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;

- знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;

- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;

- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;

- знание способов хранения и переработки продуктов питания;

- составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;

- самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;

- самостоятельное совершение покупок товаров ежедневного назначения;

- некоторые навыки ведения домашнего хозяйства (уборка дома, стирка белья, мытье посуды и т. п.);

-знание основных статей семейного бюджета; коллективный расчет расходов и доходов семейного бюджета

***Личностные результаты освоения АОП (индивидуально- личностные качества, жизненные и социальные компетенции и ценностные установки)***

Личностные результаты освоения АОП образования включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

К личностным результатам освоения АОП относятся:

1) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;

2) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;

3) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;

4) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

5) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;

6) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;

7) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нра­вственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;

8) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

9) проявление готовности к самостоятельной жизни.

**Методы, формы, приемы**

**Основные формы:**

-урок,

- практическая работа,

- самостоятельная работа, - фронтальная работа.

**Основные технологии:**

- личностно - ориентированное,

- Деятельностный подход,

- уровневая дифференциация,

- информационно -коммуникативные,

- здоровьесберегающие,

- игровые.

**Основными видами деятельности учащихся** по предмету являются:

**-** Беседа (диалог).

- Работа с книгой.

- практическая деятельность: изготовление изделий по чертежу, рисунку, наглядному изображению.

- Самостоятельная работа.

- Работа по карточкам.

- Работа по плакатам.

- Составление плана работ, планирование последовательности операций по технологическим картам.

**Методы обучения:** беседа, словесные, практические, наглядные.

**Методы стимуляции:**

- Демонстрация натуральных объектов;

- ИКТ, - дифференцирование, равнеуровневое обучение;

- наглядные пособия, раздаточный материал;

-создание увлекательных ситуаций;

- занимательные упражнения;

- декады трудового обучения;

- участие в конкурсах;

- участие в выставках декоративно - прикладного творчества.