

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**Статус документа**

Модифицированная рабочая программа по технологии для неделимых 5-8 классов «Технология. Обслуживающий труд» составлена на основе федерального компо­нента государственного стандарта основногообщего образования.

Программа позволяет всем участникам образова­тельного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образова­тельного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам курса и рекомендуемую последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, воз­растных особенностей учащихся.

**Структура документа**

Программа включает три раздела: пояснительную записку; основное содержание с распределением учебных часов по разделам курса и рекомендуемую последовательность изучения тем и разделов.

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

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного из двух направлений: «Технология. Технический труд», «Технология. Обслуживающий труд».

Программа разработана на основе авторской программы. «Технология 5-8 классы»

Технология: программа: 5-8 классы/В.Д.Симоненко, Н.В.Синица.-М.:Вентана-Граф, 2015 г.

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

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

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

**Целевые установки для 7 класса**:-освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

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

Основными **задачами** изучения учебного предмета «Техноло­гия» в системе основного общего образования являются:

* формирование представлений о составляющих техносфе­ры, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование представлений о технологической культу­ре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообраз­ные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовы­ми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными ви­дами бытовой техники;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, не­обходимыми для проектирования и создания продуктов тру­да, ведения домашнего хозяйства;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организатор­ских способностей;
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отноше­ния к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств лич­ности;
* профессиональное самоопределение школьников в усло­виях рынка труда, формирование гуманистически и праг­матически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

**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 не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Содержание програм­мы предусматривает освоение материала по следующим сквоз­ным образовательным линиям:

* культура, эргономика и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование техни­ческой и технологической информации;
* основы черчения, графики и дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпри­нимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор жизненных профессиональных планов;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* творческая, проектно-исследовательская деятельность;
* история разви­тия техники и технологии;
* распространённые технологии современного производ­ства.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Основы материаловедения», «Ручные работы», «Швейная машина», «Технология вышивания», «Технологии ведения дома», «Художественные ремесла» «Семейная экономика», «Рукоделие», «Эстетика пришкольного участка».

В соответствии с образовательной программой МБОУ-СОШ С.Новиковки рабочая программа ориентирована на использование учебно-методического комплекта:

1.Синица Н.В.Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, В.Д. Симоненко.- М.: Вентана –Граф,2015

2. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д. Симоненко.-М.: Вентана –Граф,2015

6**.** Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. -М.: Вентана –Граф,2015

**7.** Синица Н.В. Технология. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ В.Д. Симоненко, А.А.Электов-М.: Вентана –Граф,2016

Обучение технологии предполагает широкое использова­ние *межпредметных связей*. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстиль­ных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принци­пов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении техноло­гий художественно-прикладной обработки материалов, *информатикой и ИКТ* при поиске информации, подготовке презентаций, *риторикой* при защите творческих проектов, *ОБЖ* при работе с источниками повышенной опасности.

**Место предмета «Технология» в базисном учебном (образовательном) плане.**

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 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.

# Литература для учителя и учащихся

1.Синица Н.В.Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, В.Д. Симоненко.- М.: Вентана –Граф,2015

2. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. -М.: Вентана –Граф,2015

6**.** Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. -М.: Вентана –Граф,2015

**7.** Синица Н.В. Технология. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ В.Д. Симоненко, А.А.Электов -М.: Вентана –Граф,2016

**1. Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология» 5-8 класс:**

**5 класс**

**Личностные результаты:**

* развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию;
* развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира;
* проявление познавательной активности в области предметной технологической

деятельности;

**Метапредметные результаты**

* планировка процесса познавательно-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы;
* организация учебного сотрудничества и совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и ко­ординация совместной познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* осознанное использование речевых средств в соответст­вии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организацион­ного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

**Предметные результаты:**

***В познавательной сфере:***

* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* расчет себестоимости продукта труда;
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;

***В трудовой сфере:***

-планирование технологического процесса и процесса тру­да;

* подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;
* документирование результатов труда и проектной дея­тельности; расчёт себестоимости продукта труда;

***В мотивационной сфере:***

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

***В эстетической сфере:***

* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
* разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.
* участие в оформление класса, школы, озеленении пришкольного участка

***В коммуникативной сфере:***

* установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта,
* формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектив
* сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора
* практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с позиции других и уметь согласовывать свои действия;
* овладение устной и письменной речью;
* публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;

***В физиолого – психологической сфере:***

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

**6класс:**

**Личностные результаты:**

* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

**Метапредметные результаты:**

* согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципал!;
* диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты**

***В познавательной сфере:***

* осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества;
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач;

***В трудовой сфере:***

* овладение методами проектно-исследовательской деятельности , решение творческих задач;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей;
* подбор материалов с учетом характера и объекта труда;

***в мотивационной сфере:***

* согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий
* ценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности;
* осознание ответственности за качест­во результатов труда;

***в эстетической сфере:***

* овладение методами эстетического оформления изделий;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества;
* художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;

***в коммуникативной сфере:***

* практическое освоение умений, составляющих основу ком­муникативной компетентности: действовать с учётом пози­ции другого и уметь согласовывать свои действия;
* установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта,
* сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора;
* презентация и защита проекта изделия

***в физиолого-психологической сфере:***

* развитие моторики и координации движений рук при ра­боте с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
* сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности
* соблюдение необходимой точности движений при выполнении различных операций

**7 класс:**

**Личностные результаты:**

* умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;
* формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* осознание необходи­мости общественно полезного труда;
* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

**Метапредметные результаты:**

* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике
* поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;

**Предметные результаты:**

***в познавательной сфере:***

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчет себестоимости продукта труда;

***В трудовой сфере:***

* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;
* выявле­ние допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной дея­тельности; расчёт себестоимости
* продукта труда;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;

***В мотивационной сфере***:

* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;
* согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

***В эстетической сфере:***

* умение выражать себя в доступных видах и формах художественно- прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* овладение методами эстетического оформления изделия

***В коммуникативной сфере:***

* устанавливать и поддерживать коммуникативные контакты с другими людьми;
* удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
* определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения партнера, выбирая адекватные стратегии коммуникации; установление рабочих отношений в группе;
* отстаивание в споре своей позиции, приводя существенные аргументы

***В физиолого – психологической сфере:***

* соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности;
* достижение необходимой точности движений при выполнении операций

**8 класс**

**Личностные результаты:**

* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образова­тельной и профессиональной карьеры, осознание необходи­мости общественно полезного труда;
* формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домаш­него хозяйства;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* диагностика результатов познавательно – трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

**Метапредметные результаты:**

* самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предпола­гающих стандартного применения одного из них; поиск но­вых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
* согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

**Предметные результаты:**

***в познавательной сфере:***

* осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представ­ления о техносфере,
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, овладение методами чтения техни­ческой, технологической и инструктивной информации;
* примерная экономическая опенка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
* применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;

***В трудовой сфере:***

* планирование технологического процесса и процесса тру­да; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
* овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;

***в мотивационной сфере:***

* согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, свя­занных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору про­филя технологической подготовки в старших классах пол­ной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

***в эстетической сфере:***

* овладение методами дизайнерского проектирования изделий;
* разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества;
* художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;

***в коммуникативной сфере:***

* установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта,
* сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;
* публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

***в физиолого-психологической сфере:***

* развитие моторики и координации движений рук при ра­боте с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
* соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельность

**Планируемые результаты изучения учебного предмета**

Так как в наличие учебно-материальной базы школы есть учебно-опытный участок для практической деятельности школьников, то в программу включен раздел по сельскохозяйственному труду **«Эстетика пришкольного участка» *(осенние, весенние работы).*** В результате введения раздела по сельскохозяйственному труду произошло сокращение, и перераспределение часов в других разделах программы.

**Направление «Технологии ведения дома»**

**Раздел «Эстетика пришкольного участка» *(осенние, весенние работы).***

***Выпускник научится:***

* негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
* способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
* общие правила при работе с сельскохозяйственным инвентарем;
* общие сведения о развитии цветоводства и овощеводства, особенности декоративных и овощных культур: по продолжительности жизни, по отношению к теплу, влаге, свету, по срокам цветения и созревания, по способам размножения, о размерах растений с целью правильной посадки в грядах и клумбах, о правилах сбора, сушки и хранении семян и корнеплодов;

**Раздел «Кулинария»**

***Выпускник научится:***

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

***Выпускник получит возможность научиться:***

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

**Раздел «Робототехника»**

По окончании обучения обучающиеся должны ***знать:***

* правила безопасной работы;
* основные компоненты конструкторов Arduino и LEGO;
* конструктивные особенности различных моделей, сооружений и механизмов;
* компьютерную среду, включающую в себя графический язык программирования;
* виды подвижных и неподвижных соединений в конструкторе;
* конструктивные особенности различных роботов;
* приемы и опыт конструирования с использованием специальных элементов, и других объектов и т.д.;
* основные алгоритмические конструкции, этапы решения задач с использованием ЭВМ.

***уметь:***

* использовать основные алгоритмические конструкции для решения базовых задач;
* конструировать различные модели;
* использовать созданные программы;
* применять полученные знания в практической деятельности.

***владеть:***

* навыками работы с роботами;
* навыками работы в среде LEGO и Arduino.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

***Выпускник научится:***

* изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудо­вания для швейных и декоративно-прикладных работ, пользуясь технологической документацией;

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

***Выпускник научится:***

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

***Выпускник получит возможность научиться:***

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

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

***Выпускник научится:***

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

***Выпускник получит возможность научиться:***

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

Предполагаемые формы контроля:, беседа, практикум, тесты, проектные задания, фронтальный опрос, опрос в парах, контрольная работа.

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты. При оценке проекта учитывается целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите. Контроль формирования знаний осуществляется с помощью заданий в рабочей тетради. Входной контроль – тест, итоговый контроль –защита проекта, текущий – практические работы.

# II. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

Самая важная проблема на сегодня в школах - это создание необходимых условий для технологической подготовки школьников. Технология в 5-8 классах традиционно представ­лена такими направлениями, как технический и обслуживающий труд.

Данная программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-8 классов для сельской средней общеобразовательной школы. Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6, 7 и 8-х классов сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы. Оба направления «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома» интегрированы и для мальчиков и для девочек и изучаются не в полном объеме (зависит от материально-технической базы школы).

Дифференцированный подход применяется при составлении заданий по разделам «Технологии обработки конструкционных материалов» и «Создание изделий из текстильных материалов». Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 8 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется.

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения включает следующие разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих пред­мет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года уча­щиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Ку­линария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Технологии обработки конструкционных материалов», а к концу учебного года — ком­плексный творческий проект, объединяющий проекты, выпол­ненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

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

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

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

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

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

**5 класс**

***Вводный урок 1***

Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «технология», санитарно-гигиенические требования по охране труда. Ознакомление с основным разделами технологического образования в 5 классе.

***Раздел* *«Эстетика пришкольного участка» (осенние работы) 8***

**Тема «Осенние работы»** Уборка овощей – 4, подготовка цветников – 4

*Основные теоретические сведения*

Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях. Важнейшие особенности цветочных культур. Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок. Цветы в букетах и композициях. Источники заболевания декоративных растений.

### *Практические работы:*

Сбор и сортировка семян цветов перед хранением. Составление букетов и композиций из живых цветов. Очистка цветника от сухих растений.

### *Варианты объектов труда:*

Пришкольный участок, сельскохозяйственный инвентарь, учебная, справочно-информационная литература.

***Раздел «Технологии домашнего хозяйства»6***

**Тема «Интерьер кух­ни, столовой» 2**

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

Планировка кухни. Разделение кухни на ра­бочую и обеденную зоны. Цветовое реше­ние кухни. Использование современных ма­териалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформ­лении кухни. Проектирование кухни на ПК

**Тема «Бытовые электроприбо­ры» 2**

**Тема. Творческий проект 2**

Начало работы над проектом.

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

***Раздел «Кулинария» 11 ч***

**Тема «Санитария и гигиена на кухне» 1**

Санитарно-гигиенические требования к ли­цам, приготовляющим пищу, к приготовле­нию пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для при­готовления пищи. Правила и последователь­ность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с электрическими плитами, электронагревательными прибо­рами, с горячей посудой и жидкостью, но­жом и кухонными приспособлениями. Пер­вая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком

**Тема «Физиология питания» 1**

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значе­ние белков, жиров, углеводов для жизнедея­тельности человека. Пищевая пирамида.

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

**Тема «Бутерброды и горячие закуски» 2**

Значение хлеба в питании человека. Продук­ты, применяемые для приготовления бутер­бродов. Виды бутербродов. Технология при­готовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приго­товления, подача кофе. Приборы для приго­товления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

**Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» 1**

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Тех­нология приготовления крупяных рассып­чатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в ку­линарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из мака­ронных изделий. Подача готовых блюд

**Тема «Блюда из овощей и фруктов» 2**

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезаморо­женные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использо­вания свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доб­рокачественности овощей по внешнему ви­ду. Методы определения количества нитра­тов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домаш­них условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила меха­нической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кули­нарной обработки, обеспечивающие сохра­нение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распростра­нённые формы нарезки овощей. Инструмен­ты и приспособления для нарезки. Исполь­зование салатов в качестве самостоятель­ных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение го­товых блюд продуктами, входящими в со­став салатов, зеленью. Значение и виды теп­ловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассеро­вание, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовле­ния салатов и винегретов из варёных ово­щей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требова­ния к качеству и оформлению готовых блюд

**Тема Блюда из яиц» 1**

Значение яиц в питании человека. Использо­вание яиц в кулинарии. Меры предосторож­ности при кулинарной обработке яиц. Спосо­бы определения свежести яиц. Способы хра­нения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Спо­собы варки куриных яиц: всмятку, в мешо­чек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омле­та натурального. Подача готовых блюд.

**Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1**

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды хм завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

**Тема. Творческий проект**.**2**

Работа над проектом

***Раздел « Создание изделий из текстильных материалов » 10ч***

**Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»2**

Классификация текстильных волокон. Спо­собы получения и свойства натуральных во­локон растительного происхождения. Изго­товление нитей и тканей в условиях совре­менного прядильного, ткацкого и отделоч­ного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сати­новое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстиль­ных материалов: физические, эргономиче­ские, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из воло­кон растительного происхождения: хлопча­тобумажных и льняных тканей, ниток, тесь­мы, лент.

## Тема «Швейные ручные работы» 3

## *Основные теоретические сведения*

Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления. Технология выполнения ручных работ

***Практические работы***

Знакомство с инструментами и приспособлениями, применяемыми при выполнении ручных работ. Технология выполнения ручных работ. Выполнение ручных стежков и строчек.

### Варианты объектов труда.

### *Образцы выполнения ручных стежков и строчек*

**Тема**  «**Лоскутное шитьё» 4**

### *Основные теоретические сведения*

История возникновения лоскутной техники в России. Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Подготовка оборудования, инструментов и материалов к работе. Технология изготовления прихватки из лоскутов.

### *Практические работы*

Выполнение эскизов и изготовление прихватки.

### Варианты объектов труда. Лоскуты, подкладочная ткань, прокладочный материал, нитки швейные, ножницы, игла для ручных работ, мелок, картон или плотная бумага, линейка, швейная машина, утюг.

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, прихватки.

**Тема. Творческий проект.1**

Работа над проектом

***Раздел «Художественные ремесла» 16ч***

**Тема «Декоративно-прикладное искусство»2**

Понятие декоративно-прикладного искусст­ва. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с твор­чеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения празд­ничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувени­ров к праздникам.

**Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»2**

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и дина­мичная, ритмическая и пластическая компо­зиции.Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Приме­нение орнамента в народной вышивке. Сти­лизация реальных форм. Приёмы стилиза­ции. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахро­матические и хроматические цвета. Основ­ные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые компози­ции. Возможности графических редакто­ров ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различ­ных цветовых сочетаний. Создание компо­зиции на ПК с помощью графического ре­дактора. Профессия художник декоратив­но-прикладного искусства и народных промыслов.

Условия безопасной работы. Виды народного творчества. Предметы декоративно-прикладного творчества в интерьере квартиры. Законы художественного конструирования

Цветоведение. Влияние цвета на настроение человека. Острый угол. Тупой угол. Прямой угол. Заполнение квадрата, окружности. Составление композиции

**Тема: Техника «Изонить» 10**

**Тема. Творческий проект 2**

Работа над проектом

***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 8 ч***

**Тема «Исследова­тельская и сози­дательная деятельность»8**

Понятие о творческой проектной деятель­ности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проект­ной деятельности в 5 классе. Составные час­ти годового творческого проекта пятикласс­ников. Этапы выполнения проекта: поиско­вый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Опреде­ление затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной за­писки и доклада для защиты творческого проекта. Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

***Раздел* *«Эстетика пришкольного участка»*  (весна) 8часов**

# *Основные теоретические сведения*

Семена цветочных культур. Первичные источники заболевания растений. Цветы в озеленении. Планировка клумб. Особенности правильного размещения декоративных растений.

### *Практические работы:*

Посадка семян цветов на рассаду. Планировка цветника

### *Варианты объектов труда.*

Пришкольный участок, сельскохозяйственный инвентарь, семена цветов, учебная, справочно-информационная литература.

**6 класс**

***Вводный урок 1***

Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «технология», санитарно-гигиенические требования по охране труда. Ознакомление с основным разделами технологического образования в 6 классе.

***Раздел* *«Эстетика пришкольного участка»» (осенние работы) 8***

**Тема «Осенние работы»** Уборка овощей – 4, подготовка цветников – 4

### *Основные теоретические сведения*

## Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях. Важнейшие особенности цветочных культур. Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок. Цветы в букетах и композициях. Источники заболевания декоративных растений. Условия жизни цветочных растений. Роль удобрений.

### *Практические работы*

## Посадка под зиму луковичных растений. Сбор и сортировка семян цветов перед хранением. Составление букетов и композиций из живых цветов. Очистка цветника от сухих растений. Осенняя перекопка клумб с внесением удобрений.

### *Варианты объектов труда.*

## Пришкольный участок, сельскохозяйственный инвентарь.

***Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 7 ч***

**Тема «Интерьер жилого дома» 3**

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигие­нической зоны. Зонирование комнаты под­ростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потол­ка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в ин­терьере. Основные виды занавесей для окон.

**Тема «Комнатные растения в интерьере» 2**

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

**Тема. Творческий проект 2**

Работа над проектом

***Раздел «Кулинария» 12 ч***

**Тема «Блюда из ры­бы и нерыбных продуктов моря»2**

Пищевая ценность рыбы и нерыбных про­дуктов моря. Содержание в них белков, жи­ров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и не­рыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброка­чественности рыбы. Условия и сроки хране­ния рыбной продукции. Оттаивание моро­женой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству гото­вых блюд

**Тема «Блюда из мяса»2**

Значение мясных блюд в питании. Виды мя­са и субпродуктов. Признаки доброкачест­венности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Ус­ловия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудова­ние и инвентарь, применяемые при механи­ческой и тепловой обработке мяса. Виды те­пловой обработки мяса. Определение каче­ства термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

**Тема «Блюда из птицы»2**

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

**Тема «Заправочные супы»2**

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

**Тема «Приготовле­ние обеда. Сервировка стола к обеду»2**

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

**Тема. Творческий проект 2**

Работа над проектом

***Раздел «Робототехника»10ч.***

На занятиях используются конструкторы “Базовый набор 8547” серии LEGO MINDSTORMS NXT 2.0 с программным обеспечением ПервоРобот (CD-R диск с визуальной средой программирования NXT-G). Используя персональный компьютер, или ноутбук с ПО NXT-G, LEGO-элементы из конструктора ученики могут конструировать управляемые модели роботов. Загружая управляющую программу в специальный LEGO-компьютер NXT и присоединяя его к модели робота, робот функционирует автономно. NXT работает независимо от настольного компьютера, на котором была написана управляющая программа; получая информацию от различных датчиков и обрабатывая ее, он управляет работой моторов.

Программа отвечает требованиям направления региональной политики в сфере образования - развитие научно-технического творчества детей школьного возраста.

Итоги изученных тем подводятся созданием учениками собственных автоматизированных моделей, с написанием программ, используемых в своих проектах, и защитой этих проектов. В процессе активного конструирования, исследования, проведения исследования, испытаний и обсуждения результатов у обучающихся развивается широкий спектр навыков и знаний.

**Естественные науки**

Научные исследования, включающие в себя изучение различных факторов на работу простых механизмов. Наблюдение, описание и представление результатов.

Обучающиеся знакомятся с такими понятиями, как энергия ветра, понятия площади , зубчатой передачи, вращения, равновесия, вращения, понятия массы, соударения, силы трения, наклонной плоскости, считывания показаний шкалы при измерении расстояния, понятия силы, понятия трения.

**Технология**

Работа с различными элементами механизмов и конструкций с целью приобретения технических знаний. Оценка результатов с технической точки зрения; развитие дизайнерских навыков. Дети изучают шестерни, колёса, оси, рычаги и блоки; проектируют и конструируют модели и проводят их испытания; учатся принимать решения в соответствии с поставленной задачей, выбирать подходящие материалы, оценивать полученные результаты, пользоваться двухмерными чертежами в инструкциях для построения трёхмерных моделей, приобретают навык слаженной работы в команде.

**Математика**

Обучающиеся осваивают стандартные и нестандартные способы измерения расстояния, времени, массы, а также чтение показаний измерительных приборов. Они учатся производить расчёты, обрабатывать данные, строить графики и принимать решения.

В процессе решения практических задач и поиска оптимальных решений младшие школьники осваивают понятия баланса конструкции, ее оптимальной формы, прочности, устойчивости, жесткости и подвижности, а также передачи движения внутри конструкции. Изучая простые механизмы, дети учатся работать руками (развитие мелких и точных движений), развивают элементарное конструкторское мышление, фантазию.

Обучающая среда позволяет учащимся использовать и развивать навыки конкретного познания, строить новые знания на привычном фундаменте. В то же время новым для учащихся является работа над проектами. И хотя этапы работы над проектом отличаются от этапов, по которым идет работа над проектами в средней школе, но цели остаются теми же. В ходе работы над проектами дети начинают учиться работать с дополнительной литературой. Идет активная работа по обучению ребят анализу собранного материала и аргументации в правильности выбора данного материала. В ходе занятий повышается коммуникативная активность каждого ребенка, происходит развитие его творческих способностей. Повышается мотивация к учению. Занятия помогают в усвоении математических и логических задач, связанных с объемом и площадью, а так же в усвоении других математических знаний, так как для создания проектов требуется провести простейшие расчеты и сделать чертежи. У учащихся, занимающихся конструированием, улучшается память, появляются положительные сдвиги в улучшении почерка (так как работа с мелкими деталями конструктора положительно влияет на мелкую моторику), речь становится более логической.

Образовательная система предлагает такие методики и такие решения, которые помогают становиться творчески мыслящими, обучают работе в команде. Эта система предлагает детям проблемы, дает в руки инструменты, позволяющие им найти своё собственное решение. Благодаря этому учащиеся испытывают удовольствие подлинного достижения.

***Раздел «Художественные ремесла » 16***

**Тема** «**Аппликация как вид декоративно-прикладного творчества» 5**

*Мозаика из ниток.*

Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания

**Тема «Аппликация из ткани» 3**

Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте, санитарно – гигиенические требования, применять их на практике. Закрепить основы материаловедения, цветоведения, физические, гигиенические, эксплуатационные свойства х/б тканей. Знать историю аппликации. Осваивать способы изготовления лоскутной аппликации.

Закрепить способы перевода рисунка на ткань. Научиться создавать сюжетные композиции из лоскутов. Выполнять тв. работу в технике «текстильный коллаж» используя инструкционную карту. Анализировать выполненные работы,

давать самоанализ. Оформлять выставочные работы.Выставка творческих работ учащихся.

**Тема «Изготовление изделий из бисера» 6 (для девочек)**

Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте, санитарно – гигиенические требования, применять их на практике. Знать историю бисера, материалы и инструменты используемые в работе. Закрепить знания цветоведения, законы композиционного мастерства. Осваивать технику работы с бисером. Овладеть видами и способами низания

( цепочка с «пупырышками», цепочка с «бугорками», плотная многорядная цепочка, «ромбы в крестик»). Отрабатывать точность движений, ко­ординацию и глазомер при выполнении работ. Выполнять тв. работы от простого к сложному используя технику «низание» - параллельное плетение.

**Тема. Творческий проект 2**

Работа над проектом

***Раздел « Технологии творческой и опытнической деятельности»6ч***

**Тема «Исследователь­ская и созида­тельная дея­тельность»6**

Понятие о творческой проектной деятель­ности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проект­ной деятельности в 6 классе. Составные час­ти годового творческого проекта шести­классников. Этапы выполнения проекта: по­исковый (подготовительный), технологиче­ский, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление про­ектного изделия. Испытания проектных из­делий. Подготовка презентации, поясни­тельной записки и доклада для защиты творческого проекта

***Раздел* *«Эстетика пришкольного участка» (весенние работы) 8***

### Тема Основные теоретические сведения

Роль овощей в питании человека. Сорта и условия выращивания овощей. Правила посева семян овощей. Источники заболевания рассады овощей. Приемы ухода за рассадой овощей.

### Практические работы: Посев семян овощей

### Варианты объектов труда: Пришкольный участок, сельскохозяйственный инвентарь.

**7 класс**

***Вводный урок 1***

Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «технология», санитарно-гигиенические требования по охране труда. Ознакомление с основным разделами технологического образования в 7 классе.

***Раздел* *««Эстетика пришкольного участка»» (осенние работы) 8***

**Тема «Осенние работы»** Уборка овощей – 4, подготовка цветников – 4

Обработка почвы после уборки овощных растений, цветов.

Пришкольный участок. Его характерные особенности осенью. Совместимость и несовместимость растений. Приспособленность растений к перенесению неблагоприятных погодных условий. Разнообразие овощных культур пришкольного участка. Экскурсия на пришкольный участок. Подготовка почвы для будущего цветника. Многолетники: виды, особенности выращивания и уход за многолетниками. Значение овощных культур для жизни человека. Способы подготовки к сохранению под зиму. Основные источники заболевания овощных культур.

***Раздел « Технологии домашнего хозяйства» 6ч***

**Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и кол­лекции в интерьере» 2**

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

**Тема «Гигиена жилища» 2**

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

**Тема. Творческий проект 2**

Работа над проектом

***Раздел «Электротехника» 2ч***

**Тема «Бытовые элек­троприборы»**

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

***Раздел «Кулинария» 6ч***

**Тема «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.

**Тема «Изделия из жидкого теста» (объединена с темой «Виды теста и выпечки»)**

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.

**Тема «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.

**Тема «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. **«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.

**Тема творческий проект**

Работа над проектом

***Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»3 ч***

**Тема «Свойства текстильных материалов» 2**

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.

**Тема «Швейная машина»1ч**

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей

***Раздел «Рукоделие»* 9 часов**

**Тема: «Рукоделие. Вязание» (девочки). Выжигание (мальчики)**

### Основные теоретические сведения

*Кр*аткая история вязания Спицами. Техника вязания крючком. Материалы и инструменты. Условные обозначения, применяемые при вязании спицами. Основные виды петель. Техника выполнения основных видов петель. Техника ажурного вязания . Техника вязания варежек, носков.

*Практические работы:* **«**Начальный ряд петель. Вязание на двух спицах. Способы закрепления петель», «Выполнение образцов платочной и чулочной вязок», «Выполнение образцов ажурной вязки»,«Вязание образцов варежек, носков»

*Варианты объектов труда*

Образцы вязания спицами, спицы, нитки для вязания

**Тема. Творческий проект 2**

Работа над проектом

***Раздел «Художественные ремёсла»15ч***

**Тема «Декоративно-прикладное искусство»2ч**

Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину

**Тема «Плетение узлов» (макраме) 4 ч**

Обучение приемам плетения в технике макраме и технологии изго­товления различных изделий; приемам самостоятельной разработки поделок.

Закрепить и расширить знания и умения в области:  биоло­гии, истории, математики, изобразительного искусства.

**Тема «Древесина как природный конструкционный материал»8ч**

Знакомство с народными промыслами, использующими древесину, с их современным состоянием. Научить разбираться в разных породах древесины, пригодной для художественной обработки; научить соблюдать правила техники безопасности при работе с техническими средствами и инструментами.

**Тема. «Творческий проект»2**

Работа над проектом

***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»6 ч***

**Тема «Исследова­тельская и созидатель­ная деятель­ность»**

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

***Раздел* «Эстетика пришкольного участка» (весенние работы) 12 часов**

*Основные теоретические сведения*

Пришкольный участок, его характерные особенности весной. Выращивание весенней рассады однолетних цветов. Уход за посадками. Основные правила посева семян. Понятие о садовом дизайне Принципы подбора растений для цветника. Особенности выращивания однолетних цветов. Приемы планировки цветника Элементы озеленения в цветочном ландшафте. Принципы создания и правила обустройства альпийских горок. Роль кустарников и деревьев в саду. Планировка территории под клумбы. Особенности правильного размещения декоративных растений. Разбивка клумб. Обустройство цветника.

*Практические работы:*

Посев семян цветов в рассадные ящики. Планировка территории под клумбы. Разбивка клумб. Обустройство цветника. Посадка деревьев и кустарников

*Варианты объектов труда*

Пришкольный участок, сельскохозяйственный инвентарь, семена, рассадные ящики, земля для рассады цветов.

**8 класс**

***Вводный урок 1***

Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «технология», санитарно-гигиенические требования по охране труда. Ознакомление с основным разделами технологического образования в 8 классе.

***Раздел* *««Эстетика пришкольного участка»» (осенние работы) 4***

**Тема «Осенние работы»** Уборка овощей – 2, подготовка цветников – 2

Обработка почвы после уборки овощных растений, цветов.

Пришкольный участок. Его характерные особенности осенью. Совместимость и несовместимость растений. Приспособленность растений к перенесению неблагоприятных погодных условий. Разнообразие садовых и овощных культур пришкольного участка. Подготовка почвы для будущего цветника. Значение овощных культур для жизни человека. Способы подготовки к сохранению под зиму. Основные источники заболевания овощных культур.

***Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 3 ч***

**Тема «Экология жилища»2**

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

***Раздел «Электротехника»-4***

**Тема «Бытовые электроприборы»**

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.

***Раздел «Семейная экономика» 6 ч***

**Тема « Бюджет семьи» 4**

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

**Тема. Творческий проект 2**

***Современное производство и профессиональное самоопределение»6 ч***

**Тема «Сферы производства и разделение труда» 2**

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

**Тема «Профессио­нальное образование и профессиональ­ная карьера»2**

Виды массовых профессий сферы производ­ства и сервиса в регионе. Региональный ры­нок труда и его конъюнктура. Профессио­нальные интересы, склонности и способно­сти. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источни­ки получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального об­разования. Здоровье и выбор профессии.

**Тема. Творческий проект 2**

***Раздел « Технологии творческой и опытнической деятельности » 2ч***

**Тема « Исследовательская и созидательная деятельность» 2**

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

***Раздел «Строительные ремонтно - отделочные работы*»-4**

Знакомиться с материалами для отделки деревянных поверхностей. Изучать виды самоклеящейся пленки. Выполнять упражнения по наклейке пленки. Знать разнообразные профессии связанные с обработкой дерева и оформлением изделий.

***Раздел* *««Эстетика пришкольного участка»» (весенние работы) 4***

**Тема «Весенние работы»**  Высадка овощей, рассады – 2, подготовка цветников – 2

*Основные теоретические сведения*

Понятие о планировки участка.Декоративное оформление пришкольного участка. Примерный расчет отдельных функциональных зон. Рациональные пропорции зон.Создание цветника на пришкольном участке

*Практические работы*

Расчет отдельных функциональных зон. Высадка рассады цветов в открытый грунт

*Варианты объектов труда*

Пришкольный участок, сельскохозяйственный инвентарь.

**III. Календпрно-тематическое планирование**

Тематическое планирование 5 класс – 2 часа в неделю (68ч.)

| **№ урока** | **Содержание**  **(раздел, тема урока)** | **Количество часов** | **Практическая часть** | | **Характеристики основных видов  деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Вводный урок. Вводный инструктаж по охране труда.** | **1ч** | Инструктаж по охране труда.  Правила поведения в кабинете. | | Соблюдать безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями и т.д. |
| 2-9 | **Эстетика пришкольного участка» (осенние работы)** | **8 ч** | Инструктаж по охране труда.  Сбор и сортировка семян цветов перед хранением. Составление букетов и композиций из живых цветов. Очистка цветника от сухих растений. | | Соблюдать безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами. Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях. Важнейшие особенности цветочных культур. Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок. Цветы в букетах и композициях. Источники заболевания декоративных растений. |
| 10-11 | ***Технология домашнего хозяйства***  **Интерьер кухни, столовой.** | **6ч**  2ч | Инструктаж по охране труда.  Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК | | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК. |
| 12-13 | **Бытовые электроприборы** | 2ч | Инструктаж по охране труда.  Общие сведения о видах, принципе дейст­вия и правилах эксплуатации бытовых элек­троприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудо­моечной машины и др. | | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |
| 14-15 | **Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства»** | 2ч | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. | | Выполнить проект по разделу «Технология домашнего хозяйства» |
| 16 | ***Кулинария***  **Санитария и гигиена на кухне** | **11ч**  1 ч | Инструктаж по охране труда.  Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи | | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.  Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды.  Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.  Оказывать первую помощь при порезах и ожогах |
| 17 | **Физиология питания** | 1 ч | Инструктаж по охране труда.  Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды | | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды |
| 18-19 | **Бутерброды и**  **горячие напитки** | 2ч | Инструктаж по охране труда. Приготовление и оформление бутербродов,  Приготовление горячих напитков. | | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь |
| 20 | **Блюда из круп, бобовых**  **и макаронных изделий** | 1 ч | Инструктаж по охране труда.Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар |
| 21-22 | **Блюда из овощей и фруктов** | 2 ч | Инструктаж по охране труда. Приготовление и оформление блюд из вареных и сырых овощей. | | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады |
| 23 | **Блюда из яиц** | 1 ч | Инструктаж по охране труда.  Приготовление блюд из яиц | | Определять свежесть яиц с помощью подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам |
| 24 | **Приготовление завтрака.**  **Сервировка стола  к завтраку** | 1 ч | Инструктаж по охране труда. Разработка мню завтрака. Сервировка стола к завтраку, приготовление завтрака. | | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |
| 25-26 | **Творческий проект по разделу «Кулинария»** | 2ч | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта | | Выполнять проект по разделу «Кулинария» |
| 27-28 | ***Создание изделий из текстильных материалов***  **Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения** | **10ч**  2ч | Инструктаж по охране труда. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.  Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств ткани из хлопка и льна | | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований |
| 29-31 | **Швейные ручные работы** | 3ч | Инструктаж по охране труда.  Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления. Технология выполнения ручных работ | |
| 32 | ***Лоскутное шитьё.***  **Технологии лоскутного шитья. Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте** | **4**  1ч | Инструктаж по охране труда. | | Формулирование цели урока. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, символика, цветовые сочетания в орнаменте. Выполнение орнаментальной композиции для изделия из лоскутов. Определение дифференцированного домашнего задания. |
| 33 | **Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.** | 1 ч | Инструктаж по охране труда.  Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов» | | . Актуализация знаний о технологиях изготовления изделий из лоскутов, повторение правил безопасной работы на швейной машине. *Самостоятельная работа:* выполнение изделий. Контроль и самоконтроль. Определение дифференцированного домашнего задания. |
| 34-35 | **Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия»** | 2 ч | Инструктаж по охране труда. | | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. |
| 36 | **Защита проекта**  **«Лоскутное изделие для кухни».** | ч |  | | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения. |
| 37-38 | ***Художественные ремёсла***  **Декоративно-прикладное искусство** | **16 ч**  2ч | Экскурсия в краеведческий музей. Зарисовки наиболее интересных образцов рукоделия | | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |
| 39-40 | **Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства** | 2ч | Зарисовка и стилизация природных мотивов. Создание графической композиции, орнамента | | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора |
| 41-42 | **Вводное занятие**. Условия безопасной работы. Виды народного творчества. Предметы декоративно-прикладного творчества в интерьере квартиры. Законы художественного конструирования  Цветоведение. Влияние цвета на настроение человека.  Творческая работа. Составление композиции (цветная бумага) | 2 ч | Инструктаж по охране труда.  Влияние цвета на настроение человека.  Творческая работа. Составление композиции (цветная бумага) | | Иметь представление о содержании и задачах курса.  Знать правила поведения в мастерской  Овладевать безопасными приемами труда.  Уметь применять ПТБ с колющими и режущими инструментами во время работы.  Определять и формулировать проб­лемы  творческой деятельности.  Знать законы художественного конструирования, применять их на практике.  Осваивать законы цветоведения. (хроматические, ахроматические цвета, основные, производные),  изучать влияние цвета на настроение.  Используя полученные знания составлять композицию из цветной бумаги |
| 43-44 | **Техника изонити. Изображение углов**  Острый угол. Тупой угол. Прямой угол.  Творческая работа. Изготовление закладки с изображением углов. | 2 ч | Инструктаж по охране труда.  Изображение углов, квадрата, окружности. Изготовление закладки с изображением углов. | | Осваивать: технику изонити, построение различный углов, правила работы чертежными инструментами ( линейкой, прямоугольником, циркулем).  Закрепить понятия: угол, вершина угла, левая и правая стороны угла, лицевая и изнаночная стороны ткани  Упражняться в прокалывании отверстий по трафарету, в координации движений рук при прокалывании отверстий на расстоянии 0, 5 см.  Проверять остроту зрения. |
| 45-46 | Заполнение квадрата. | 2 ч |
| 47-48 | Творческая работа Изготовление композиций с использованием приема «Заполнение углов» «Звезда» «Снежинка» «Аквариум» | 2 ч | Инструктаж по охране труда. | | Вы­полнять узоры острого, тупого, прямого углов.  Отрабатывать вдевание нити в иглу, завязывание узелков.  Учиться подбирать цвета нитей, дорисовывать изображение после вышивки угла.  Выполнить узор, состоящий из нескольких углов направленных в разные стороны, на полоске картона.  Анализировать образец, как с лицевой стороны, так и с изнаночной стороны. |
| 49-50 | **Техника изонити. Изображение окружностей.**  Выполнение окружностей с использованием трафарета. | 2 ч | Инструктаж по охране труда. | | Совершенствовать умение работать изонитью.  Выполнять окружности в технике изонити, пользуясь трафаретом.  Осваивать правила и последовательность работы над окружностями, плоскостное моделирование (создание из углов и окружностей образа цыпленка, снеговика при использовании трафаретов).  Совершенствовать навыки выполнения в технике изонити углов и окружностей.  Анализировать образец, как с лицевой стороны, так и с изнаночной стороны.  Закрепить приобретенные навыки работы изонитью по трафаретам.  Научиться создавать сюжетные композиции |
| 51-52 | **Творческий проект по разделу « Художественные ремесла»** | 2ч | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта | | Выполнять Творческий проект по разделу « Художественные ремесла» |
| 53-54 | ***Технологии творческой и опытнической деятельности* Исследовательская и созидательная деятельность** | **8ч**  2ч | Варианты творческих проектов : «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи». Творческая работа | | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла».  Соблюдать этапы выполнения проекта |
| 55 | **Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи**. | 1 ч | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Набор столовых салфеток», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др. | |  |
| 56-57 | **Этапы выполнения проекта, содержание** | 2 ч |  |  | |
| 58 | **Оформление портфолио** | 1ч |
| 59-60 | **Презентация и защита комплексного проекта** | 2ч |
| 61-68 | ***Эстетика пришкольного участка*  (весна)** | 8 ч | Инструктаж по охране труда.  Посадка семян цветов на рассаду. Планировка цветника | | Знакомство с семена цветочных культур. Цветы в озеленении. Планировка клумб. Особенности правильного размещения декоративных растений. |

**Тематическое планирование 6 класс- 2 часа в неделю(68ч.)**

| **№ урока** | **Содержание(раздел, тема урока)** | **Количество часов** | **Практическая часть** | **Характеристики основных видов  деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Вводный урок. Вводный инструктаж по охране труда** | 1ч. | Инструктаж по охране труда.  Правила поведения в кабинете. | Соблюдать безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями |
| 2-9 | **Эстетика пришкольного участка**  **(осенние работы)** | **8** | Инструктаж по охране трудаПрактическая работаПосадка под зиму луковичных растений. Сбор и сортировка семян цветов перед хранением. Составление букетов и композиций из живых цветов. Очистка цветника от сухих растений. Осенняя перекопка клумб с внесением удобрений. | Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях. Важнейшие особенности цветочных культур. Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок. Цветы в букетах и композициях. Источники заболевания декоративных растений. Условия жизни цветочных растений. Роль удобрений. |
| 10-12 | **Технологии домашнего хозяйства**  **Интерьер жилого дома** | **7ч**  3 ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа  .Разработка плана жилого дома | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. |
| 13-14 | **Комнатные растения**  **в интерьере** | 2 ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа.  Пересадка комнатных растений.  Уход за растениями | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник |
| 15-16 | **Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства»** | 2ч | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. | Выполнить проект по разделу ««Технология домашнего хозяйства» |
| 17 | **Кулинария**  **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря** | **12**  1 ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа  Определение свежести рыбы,  качества,термической обработки рыбных блюд Приготовление блюда из рыбы,морепродуктов | Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы*.* Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных  блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и  морепродуктов |
| 18 | **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря** | 1 ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа Определение свежести рыбы,  качества, термической обработки рыбных блюд Приготовление блюда из рыбы,морепродуктов |
| 19-20 | **Блюда из мяса** | 2ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа.Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из мяса | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам |
| 21 | **Блюда из птицы** | 1ч | Инструктаж по охране труда.. | Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы |
| 22 | **Блюда из птицы** | 1ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа.  Приготовление блюда из птицы |
| 23-24 | **Заправочные супы** | 2ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа  Приготовление заправочного супа | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах |
| 25-26 | **Приготовление обеда.**  **Сервировка стола к обеду** | 2ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа.  Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола |
| 27-28 | **Творческий проект по разделу «Кулинария»** | 2ч | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия. | Выполнить проект по разделу «Кулинария» |
| 29 | ***Робототехника***  Понятие «робот»,  «робототехника».  Применение роботов в различных сферах жизни человека, значение робототехники. | **10ч**  1 ч | Соблюдать требования техники безопасности, гигиены, этики информационной деятельности. | Знать определение понятий «робот», «робототехника».  Значение робототехники в жизни человека  Знать порты подключения. Уметь создавать простые колесные базы. |
| 30 | Понятие «программа», «алгоритм.  Алгоритм движения робота по кругу, вперед-назад, «восьмеркой» и пр. | 1ч | Искать и выделять нужную информацию путем беглого просмотра текста, линейных информационных источников (видео, аудио) и т.п. |
| 31 | Просмотр видеофильма о роботизированных системах. | 1ч | Соблюдать требования техники безопасности, гигиены, этики информационной деятельности.  Знать порты подключения. Уметь создавать простые колесные базы. | Знать определение понятий «робот», «робототехника».  Значение робототехники в жизни человека |
| 32 | Написание других простых программ на выбор учащихся и их самостоятельная отладка. | 1ч | Искать и выделять нужную информацию путем беглого просмотра текста, линейных информационных источников (видео, аудио) и т.п. |
| 33-34 | Написание других простых программ на выбор учащихся и их самостоятельная отладка. | **2ч** | Знать определение понятий: «программа», «алгоритм». Уметь выполнять заданный алгоритм действий. | Осваивать лексику, использовать определения и толкования. |
| 35-36 | Интерфейс программы  LEGO MINDSTORMS  Education NXT и работа с ним. | **2ч** | Уметь писать программы через меню контроллера, проводить ее запуск и отладку. | Планировать деятельность, относящуюся к эксперименту. |
| 37-38 | Написание программы для воспроизведения звуков по образцу. | **2ч** | Самостоятельно писать простые программы и проводить их отладку. | Фиксировать информацию, вести запись наблюдения. |
| 39 | ***Художественные ремёсла***  «**Аппликация как вид декоративно-прикладного творчества».** Мозаика из ниток. | 16  5ч  1ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа.  Мозаика из ниток. | Знать правила поведения в мастерской и ТБ при работе крючком, ножницами на рабочем месте, применять их на практике.  Осваивать технику вязания крючком разноцветных цепочек. |
| 40 | **Мозаика из ниток.**  Подготовка эскиза и материалов к работе, выбор цветовой гаммы. | 1ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа.  Мозаика из ниток. | Знать правила поведения в мастерской и ТБ при работе крючком, ножницами на рабочем месте, применять их на практике.  Осваивать технику вязания крючком разноцветных цепочек.  Выбирать рисунок для панно.  Проявить фантазию, художественную инициативу.  Заполнять поверхность фона, цепочками используя знания цветоведения.  Закрепить умение пользоваться клеящими составами.  Оформлять творческую работу. |
| 41 | **Изготовление мозаики из ниток.** (вязание крючком). Выбор эскиза, подготовка цепочек. | 1ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа  Изготовление мозаики из ниток. (вязание крючком). |
| 42 | **Изготовление панно из разноцветных цепочек.** | 1ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа.  Изготовление панно из разноцветных цепочек. |
| 43 | **Изготовление панно из разноцветных цепочек.** | 1ч | Инструктаж по охране труда Практическая работа |
| 44 | **Аппликация из ткани.** Элементы материаловедения.  Подготовка тканей и эскиза к работе. | **3ч**  1ч | Инструктаж по охране труда Практическая работа | Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте, санитарно – гигиенические требования, применять их на практике.  Закрепить основы материаловедения, цветоведения, физические, гигиенические, эксплуатационные свойства х/б тканей.  Знать историю аппликации.  Осваивать способы изготовления лоскутной аппликации.  Закрепить способы перевода рисунка на ткань.  Научиться создавать сюжетные композиции из лоскутов  Выполнять тв. работу в технике «текстильный коллаж» используя инструкционную карту.  Анализировать выполненные работы,  давать самоанализ.  Оформлять выставочные работы.  Выставка творческих работ учащихся. |
| 45 | **Текстильный коллаж.**  Творческая работа. | 1ч | Инструктаж по охране труда.  Практическая работа.  Изготовление открытки в технике текстильный коллаж |
| 46 | **Текстильный коллаж.** | 1ч | Инструктаж по охране труда.  Практическая работа.  Изготовление открытки в технике текстильный коллаж |
| 47 | **«Изготовление изделий из бисера».** | **6ч**  1ч | Инструктаж по охране труда.  Практическая работа.  Простые элементы плетения, чтение схем. | Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте, санитарно – гигиенические требования, применять их на практике.  Знать историю бисера, материалы и инструменты используемые в работе.  Закрепить знания цветоведения, законы композиционного мастерства.  Осваивать технику работы с бисером.  Овладеть видами и способами низания  ( цепочка с «пупырышками», цепочка с «бугорками», плотная многорядная цепочка, «ромбы в крестик»).  Отрабатывать точность движений, ко­ординацию и глазомер при выполнении работ.  Выполнять тв. работы от простого к сложному используя технику «низание» - параллельное плетение. |
| 48 | **Украшения из бисера.** | 1ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа.  Ромашка, грибки. |
| 49 | **Украшения из бисера.** | 1ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа.  Ящерица, рыбка. | Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте.  Закрепить знания по истории бисера.  Знать материалы и инструменты используемые при вышивке бисером.  Закрепить знания цветоведения, законы композиционного мастерства.  Осваивать приемы пришивания бисера  («полукрест», «стежком за иголку», «вприкреп»), уметь применять на практике.  Выполнять тв. работы используя технику « вышивка бисером».  Анализировать выполненные работы,  давать самооценку.  Оформлять выставочные работы. |
| 50 | **Украшения из бисера.** | 1ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа. Б  абочка, божья коровка, жуки. |
| 51 | **Цветы из бисера.** | 1ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа.  Букетик лилий |
| 52 | **Цветы из бисера** | 1ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа.  Хионодокса, подснежник. |
| 53-54 | **Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»** | 2ч | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта | Выполнить проект по разделу «Художественные ремесла» |
| 55 | ***Технологии творческой и опытнической деятельности***  **Исследовательская и созидательная деятельность**  **Цель и задачи проектной деятельности**. | **6ч**  1ч | Темы проекта: «Растение в интерьере жилого дома» , « Планирование комнаты подростка», Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», украшения из бисера, цветы из бисера | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 56 | **Исследовательская и созидательная деятельность**  **Цель и задачи проектной деятельности**. | 1ч | Темы проекта: «Растение в интерьере жилого дома» , « Планирование комнаты подростка», Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», украшения из бисера, цветы из бисера |
| 57-58 | **Оформление портфолио** | 2ч |  | Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 59 | **Защита комплексного проекта** (Итоговый контроль) | 1ч |  | Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 60 | **Защита комплексного проекта** (Итоговый контроль) | 1ч |  | Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| 61-62 | **Эстетика пришкольного участка**  **Весенние работы** | 8  2 | Инструктаж по охране труда.  Практическая работа «Посев семян цветов на рассаду» | Роль овощей в питании человека. Сорта и условия выращивания цветов. Правила посева семян цветов и овощей. Источники заболевания рассады цветов. Приемы ухода за рассадой. |
| 63-65 | **Весенние работы** | 3 | Инструктаж по охране труда.  Практическая работа «Планировка цветника» |
| 66-68 | **Весенние работы** | 3 | Инструктаж по охране труда.  Практическая работа «Создание цветника на пришкольном участке». |

**Тематическое планирование 7 класс – 2 часа в неделю(68 ч)**

| **№ урока** | **Содержание**  **(раздел, тема)** | **Количество часов** | **Практическая часть программы** | **Универсальные учебные действия. Основные виды деятельности обучающихся** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Вводный урок. Инструктаж по охране труда**  (Входной контроль Тест №1) | 1ч | Инструктаж по охране труда. Правила поведения в кабинете | Соблюдать безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями |
| 2-9 | **Эстетика пришкольного участка**  **(осенние работы)** | **8** | Инструктаж по охране труда Практическая работа  Обработка почвы после уборки овощных растений, цветов. | Пришкольный участок. Его характерные особенности осенью. Совместимость и несовместимость растений. Приспособленность растений к перенесению неблагоприятных погодных условий. Разнообразие овощных культур пришкольного участка. Экскурсия на пришкольный участок. Подготовка почвы для будущего цветника. Многолетники: виды, особенности выращивания и уход за многолетниками. Значение овощных культур для жизни человека. Способы подготовки к сохранению под зиму. Основные источники заболевания овощных культур. |
| 10-11 | ***Технологии домашнего хозяйства***  **Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции  в интерьере** | **6**  2ч | Инструктаж по охране труда.  Практическая работа  .Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер |
| 12-13 | **Гигиена жилища** | 2ч | Инструктаж по охране труда.  Практическая работа.  Генеральная уборка. Подбор моющих средств для уборки помещения | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений |
| 14-15 | **Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства»** | 2ч | Выполнение проекта Реализация этапов выполнения творческого проекта | Выполнение проектапо разделу «Технология домашнего хозяйства**»** |
| 16 | ***Электротехника***  **Бытовые электроприборы** | ***2***  1ч | Инструктаж по охране труда.  Практическая работа  .Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи |
| 17 | **Бытовые электроприборы** | 1ч |
| 18 | ***Кулинария***  **Блюда из молока и кисломолочных продуктов** | **6**  1ч | Инструктаж по охране труда.  Практическая работа.  Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши(блюда из творога) | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания |
| 19 | **Изделия из жидкого теста** | 1ч | Инструктаж по охране труда.  Практическая работа.  Определение качества меда. Приготовление изделий из жидкого теста | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов |
| 20 | **Виды теста и выпечки** | *1ч*  *(уроки объединены)* | Инструктаж по охране труда.  Практическая работа.  Приготовление изделий из пресного слоеного теста. Приготовление изделий из песочного теста. | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста |
| 21 | **Сладости, десерты, напитки** | 1ч | Инструктаж по охране труда.  Практическая работа №7.Приготовление сладких блюд и напитков | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления |
| 22 | **Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет** | 1ч *(уроки объединены)* | Инструктаж по охране труда.  Практическая работа.  Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК |
| 23 | **Творческий проект по разделу «Кулинария»** | 1ч | Выполнение проекта Реализация этапов выполнения творческого проекта | Выполнение проекта по разделу «Кулинария» |
| 23-24 | ***Создание изделий из текстильных материалов***  **Свойства текстильных материалов** | **3**  2ч | Инструктаж по охране труда.  Практическая работа.  Определение сырьевого состава ткани и изучение их свойства | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований |
| 25 | **Швейная машина** | 1ч | Инструктаж по охране труда.  Практическая работа.  Уход за швейной машиной: чистка и смазка. | Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения |
| 26-35 | **Рукоделие**  **Вязание (девочки)**  **Выжигание (мальчики)**  **Выжигание и лакирование изделий из дерева.** | 9 ч | Инструктаж по охране труда.  Практическая работа  **«**Начальный ряд петель. Вязание на двух спицах. Способы закрепления петель», «Выполнение образцов платочной и чулочной вязок», «Выполнение образцов ажурной вязки»,«Вязание образцов варежек, носков» | *Кр*аткая история вязания Спицами. Техника вязания крючком. Материалы и инструменты. Условные обозначения, применяемые при вязании спицами. Основные виды петель. Техника выполнения основных видов петель. Техника ажурного вязания . Техника вязания варежек, носков. |
| 9 ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа  «Изготовление разделочной доски» Техника безопасности во время работы с электровыжигателями, лакокрасочными материалами. |  |
| 36 | **Творческий проект «Создание изделий из текстильных материалов»** | 1ч | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. | Выполнение проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» |
| 37 | ***Художественные ремёсла***  **Декоративно-прикладное искусство** | **15**  1ч |  | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |
| 38 | **Основы композиции и законы восприятия при создании предметов декоративно-прикладного искусства** | 1ч |
| 39-40 | **Плетение узлов (макраме)** | 2ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа.  Плетение пояса | Обучение приемам плетения в технике макраме и технологии изго­товления различных изделий;  приемам самостоятельной разработки поделок.  Закрепить и расширить знания и умения в области:  биоло­гии, истории, математики, изобразительного искусства. |
| 41-42 | **Плетение простых изделий** | 2ч |
| 43-44 | **Древесина как природный конструкционный материал. Пиломатериалы. Древесные материалы** | **8ч**  2ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа Пиломатериалы. Древесные материалы | Знакомство с народными промыслами, использующими древесину, с их современным состоянием. Научить разбираться в разных породах древесины, пригодной для художественной обработки; научить работать на различных деревообрабатывающих станках и с различными инструментами; научить соблюдать правила техники безопасности при работе с техническими средствами и инструментами. |
| 45-46 | **Графическая документация. «Создание технологической карты изделия»** | 2ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа «Создание технологической карты изделия» | Уметь рационально организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены при выполнении работ.  Владеть элементарными умениями выполнять основные операции по обработке древесины ручными инструментами, изготавливать простейшие изделия из древесины по чертежам, эскизам, техническим рисункам.  Осуществлять контроль качества изготавливаемых изделий. Владеть простейшими способами технологии художественной отделки древесины. Уметь соединять детали на шипах и клею.  Выполнение проекта по разделу «Художественные ремесла |
| 47-48 | **Склеивание и зачистка изделий из дерева.** | 2ч | Инструктаж по охране труда. Практическая работа «Склеивание и зачистка изделий из дерева» |
| 49-50 | **Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»**  **«Изготовление разделочной доски»** | 2ч | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта |
| 51-52 | **Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах** | **6**  2 ч | Варианты творческих проектов: «Умный дом», Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Подарок своими руками», | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.  Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Обосновать тему творческого проекта. |
| 53-54 | **Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Этапы выполнения проекта** | 2 ч |  | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения. |
| 55-56 | **Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада. Защита комплексного проекта** | 2ч |  | Собрать документацию, сделать расчеты. Проанализировать проделанную работу.  Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект  Осуществлять презентацию проекта в рамках класса. Анализировать результаты работы.  Участвовать в подготовке к выставке, оформлении |
| 57-68 | **Эстетика пришкольного участка**  **(весенние работы)** | 12ч | Инструктаж по охране труда Практическая работа  Посев семян цветов в рассадные ящики. Планировка территории под клумбы. Разбивка клумб. Обустройство цветника. Посадка деревьев и кустарников | Выращивание весенней рассады однолетних цветов. Уход за посадками. Основные правила посева семян. Понятие о садовом дизайне Принципы подбора растений для цветника. Особенности выращивания однолетних цветов. Приемы планировки цветника Элементы озеленения в цветочном ландшафте. Принципы создания и правила обустройства альпийских горок. Роль кустарников и деревьев в саду. Планировка территории под клумбы. Особенности правильного размещения декоративных растений. Разбивка клумб. Обустройство цветника. |

**Тематическое планирование 8 класс- 1 час в неделю (34ч)**

| **№ урока** | **Содержание (раздел, тема)** | **Количество часов** | **Практическая часть программы** | **Характеристики основных видов  деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Вводный урок. Вводный инструктаж по охране труда** | **1ч** | Инструктаж по охране труда. Правила поведения в кабинете | Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. |
| 2-5 | **Эстетика пришкольного участка**  ***(осенние работы)*** | ***4*** | Инструктаж по охране труда |  |
| 6-7 | ***Технологии домашнего хозяйства***  **Экология жилища** | **3**  2ч | Инструктаж по охране труда. | Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц Ознакомление с приточно – вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Изучение конструкции водопроводных смесителей |
| 8 | **Водоснабжение и канализация в доме** | 1ч | Инструктаж по охране труда |
| 9 | ***Электротехника***  **Бытовые электроприборы** | **4**  1ч | Инструктаж по охране труда.  Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети. | Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. |
| 10 | **Электронагревательные приборы, их характеристика по мощности и рабочему напряжению.** | 1ч |
| 11 | **Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин - автоматов, фена** | 1ч | Инструктаж по охране труда  Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины – автомата, электрического фена. | Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. |
| 12 | **Электронные приборы. Сокращение срока их службы и поломки при скачках напряжения** | 1ч | Инструктаж по охране труда  Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения | Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения |
| 13 | ***Семейная экономика***  **Бюджет семьи.** **Доходы и расходы семьи** | **6**  1ч | Анализ потребностей членов семьи  Практическая работа | Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава.  Анализировать качество и потребительские  свойства товаров. Выбор способа совершения покупок. Изучение законодательства по правам потребителей. |
| 14 | **Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг**. | 1ч | Анализ качества потребительских свойств товаров. |
| 15 | **Технология ведения бизнеса.** | 1ч | Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности | Оценка возможностей предпринимательской деятельности. Выбор возможного объекта для предпринимательской деятельности. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность |
| 16 | **Технология ведения бизнеса.** | 1ч | Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности |  |
| 17-18 | **Творческий проект по разделу « Семейная экономика»** | 2ч | Выполнение проекта «Семейная экономика» |  |
| 19 | ***Современное производство и профессиональное самоопределение***  **Сферы**  **производства**  **и разделение труда.** | **6**  1ч | Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. | Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса.  Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация» |
| 20 | **Основные структурные подразделения производственного предприятия** | 1ч | Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда |
| 21-22 | **Профессиональное образование и профессиональная карьера** | 2 ч | Диагностика склонностей качества личности | Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства |
| 23-24 | **Творческий проект по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение»** | 2ч | Выполнение проекта «Современное производство и профессиональное самоопределение» |  |
| 25 | ***Технологии творческой и опытнической деятельности***  **Исследовательская и созидательная деятельность.** | **2**  1ч | Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес – план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» | Обосновывать тему творческого проекта. Выбрать объект. |
| 26 | **Проектирование как сфера** **профессиональной деятельности** | 1ч | Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес – план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» | Обосновывать тему творческого проекта. Выбрать объект. |
| 27-28 | ***Строительные ремонтно - отделочные работы***  **Материалы для отделки деревянных поверхностей.** | **4**  2ч | Инструкция по охране труда. Подготовка деревянной поверхности к обработке | Знакомиться с материалами для отделки деревянных поверхностей . |
| 29 | **Изделия из дерева в интерьере** | 1ч | Инструкция по охране труда. Использование самоклеящейся пленки из дерева в интерьере | Изучать виды самоклеящейся пленки. Выполнять упражнения по наклейке пленки. |
| 30 | **Профессия столяр, декоратор** | 1ч |  | Знать разнообразные профессии связанные с обработкой дерева и оформлением изделий. |
| 31-34 | **Эстетика пришкольного участка**  ***(весенние работы)*** | **4** | Инструкция по охране труда  Расчет отдельных функциональных зон. Высадка рассады цветов в открытый грунт | Понятие о планировки участка.Декоративное оформление пришкольного участка. Примерный расчет отдельных функциональных зон. Рациональные пропорции зон.Создание цветника на пришкольном участке |