



УТВЕРЖДАЮ:

И. о. директора МКОУ «БорСШ»

/Н.З. Жданова/

Приказ № 62 от 20.08.2020г.

ПРОГРАММА

Основное общее образование

Предмет: технология

Класс: 5-8

Разработана: учителем технологии

первой квалификационной категории Храмцовой Т.В.

Проверено

Руководителем ЦО ЦПП

«Точка роста»

_____/Т.А. Конищева/

« ____ » августа 2020г.

2020 год.

Раздел 1. Пояснительная записка

Рабочая программа поддерживает образовательный процесс в организациях, реализующих Концепцию преподавания учебного предмета «Технология» в условиях Центров образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста».

Использование практико-ориентированных интерактивных форм организации учебных занятий предполагает применение тренажерных систем и виртуальных моделей, способных отображать объекты, не воспроизводимые в обычных условиях, а также обеспечивающих электронную поддержку выданных для решения ситуационных задач, отражающих повседневную действительность, это становится возможно с учетом оборудования, которым обеспечена школа «Точка роста». Внедрение в преподавание учебного предмета «Технология» современных форм электронного обучения подчинено соблюдению следующих базовых принципов: использование электронной образовательной среды на учебных занятиях должно быть разумным; цифровые образовательные ресурсы являются дополнительным инструментом достижения цели учебного занятия, их использование не является самоцелью; компьютер и дистанционные образовательные технологии не способны полностью заменить педагога и практические действия обучающихся.

Рабочая программа 5-6-7-8 -х классов составлена на основании:

1. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18.12.2012 № 1060 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 06.10.2009 № 373»;
3. Основной образовательной программы основного общего образования МОУ «БорСШ».

Изучение технологии в школе направлено на достижение следующих **целей**:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного составления своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приемов труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленно-

сти, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- **формирование** у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- **получение** опыта применения политехнических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Основные задачи обучения

- Ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.
- Обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.
- Формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайнера и возможностей декоративно-прикладного творчества.
- Ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции.
- Развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из различных областей для решения практических задач.
- Подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

Обоснование выбора содержания части программы по учебному предмету «Технология»

Программа для основной школы, автором которой являются Сасова И. А., Марченко А.В. Учебно-методический комплект (УМК) «Технология» (автор: Сасова И.А., Марченко А.В.) предназначен для 5-8-х классов общеобразовательных учреждений. Учебники включены в Федеральный перечень учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях, на учебный год. Содержание учебников соответствует федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования (ФГОС ООО, 2010г.). Достоинством учебников данного УМК являются ясность, краткость и доступность изложения, подробно описанные и снабженные рисунками демонстрационные опыты и экспериментальные задачи. Все главы учебника содержат богатый иллюстративный материал. Учебники рассчитаны на такую структуру, при которой на первой ступени профильное обучение не вводится. Он включает весь необходимый

теоретический материал по технологии для изучения в общеобразовательных учреждениях. Учебник отличается простотой и доступностью изложения материала, предусматривается выполнение упражнений, которые помогают не только закрепить пройденный теоретический материал, но и научиться применять на практике.

Данная программа курса технологии для основной школы, рассчитана на 1 год и обеспечена УМК для 5 – 8 класса, который включает:

1. Учебник издательства «Вента-Граф» «Технология 5 класс» 2008г. авторы: М.Б. Павлова, И.А. Сасова. № 1.2.6.1.4.1.

2. Учебник издательства «Вента-Граф» «Технология 6 класс» 2008г. авторы: М.Б. Павлова, И.А. Сасова. № 1.2.6.1.4.2.

3. 2. Учебник издательства «Вента-Граф» «Технология 7 класс» 2008г. авторы: М.Б. Павлова, И.А. Сасова. № 1.2.6.1.4.3.

4. Учебник издательства «Вента-Граф» «Технология 8 класс» 2008г. авторы: М.Б. Павлова, И.А. Сасова. № 1.2.6.1.4.3.

4. Программы и примерное поурочное планирование для общеобразовательных учреждений. Технология. 5-9 классы / авт.-сост. М.Б. Павлова, И.А. Сасова.

Основной формой занятий является урок, который представляет собой по содержанию часть учебного курса предмета «Технологии» и имеет определенную дидактическую цель, обусловленную местом урока в учебном курсе, разделе, теме. Учебная работа организована с учетом психолого-возрастных особенностей школьников, формирует коллективистические отношения. На уроке применяются различные формы (фронтальная, индивидуальная, групповая, в парах постоянного и сменного состава).

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий.

В результате изучения технологии учащиеся познакомятся с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей, это обеспечит их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Промежуточная аттестация (ПА) проводится в сроки, утвержденные годовым календарным графиком работы школы в формах указанных в учебном плане.

Раздел 2. Общая характеристика предмета «Технология»

«Технология» - учебный предмет в основной школе, фундаментом которого являются научные знания о человеке, его физиологии, о технологических процессах, применя-

емых как в быту, так и в промышленном производстве. Предмет «Технология» обобщает знания, полученные обучающимися по другим предметам, преподаваемым в школе, показывает их практическое применение в повседневной жизни. Основная часть учебного времени (70%) отводится на практическую деятельность-овладение обще трудовыми умениями и навыками.

Тематическое планирование рабочей программы составлено с учетом требований к результатам обучения и освоения содержания курса по обществознанию, 20% учебного времени отводится на внеклассную учебную деятельность (ВУД). «Технология» в основной школе является логическим продолжением обучения учащихся в начальных классах в рамках учебного предмета «Технология».

Основные цели обучения технологии в 5 классе

- **привитие** элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- **ознакомление** с основами современного производства и сферы услуг;
- **развитие** самостоятельности и способности обучающихся решать творческие и изобретательские задачи;
- **воспитание** трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;

Основные цели обучения технологии в 6 классе

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного составления своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приемов труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

Основные цели обучения технологии в 7 классе

- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

- **развитие** значения здорового питания для сохранения своего здоровья.

Основные цели обучения технологии в 8 классе

- 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;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Раздел 3. Описание места предмета технологии в учебном плане

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

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 306 учебных часа для обязательного изучения предмета «Технология». Кроме того, в программе (в каждом классе) предусмотрено не менее 20 % часов на внеурочную учебную деятельность (ВУД – дни проектов, дни модулей, дни коммуникации, день науки, учебное исследование и т.д.). В том числе: в 5-х, 6-х, 7-х классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, для 8-х классов 102 часа, из расчета 3 учебных часа в неделю.

Раздел 4. Результаты освоения учебного предмета

5 класс

Личностные универсальные учебные действия

Ученик сформирует:

- экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях; знание основных принципов и правил отношения к природе; знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях.

- потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании.

В рамках деятельностного (поведенческого) компонента будут сформированы:

- устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей

функции познавательного мотива.

Ученик получит возможность для формирования:

- познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развития трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Регулятивные универсальные учебные действия

- Ученик научится:
- целеполаганию, включая постановку новых целей;
- самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
- планировать пути достижения целей;
- уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
- осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по результату и по способу действия; актуальный контроль на уровне произвольного внимания;
- адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение, как в конце действия, так и по ходу его реализации;

Ученик получит возможность научиться:

- самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;
- построению жизненных планов во временной перспективе;
- при планировании достижения целей самостоятельно, полно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;
- выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный;
- основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;
- осуществлять познавательную рефлексия в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;

Коммуникативные универсальные учебные действия

Ученик научится:

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в

сотрудничестве;

- формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;
- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
- задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
- адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
- организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;
- осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;
- работать в группе – устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;

Ученик получит возможность научиться:

- учитывать и координировать позиции других людей в сотрудничестве;
- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;
- понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы;
- продуктивно разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов; договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;
- осуществлять коммуникативную рефлексию как осознание оснований собственных действий и действий партнёра;
- в процессе коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию как ориентир для построения действия;

- вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем, участвовать в дискуссии и аргументировать свою позицию, владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
- устраивать эффективные групповые обсуждения и обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;
- в совместной деятельности чётко формулировать цели группы и позволять её участникам проявлять собственную энергию для достижения этих целей.

Познавательные универсальные учебные действия

Ученик научится:

- основам реализации проектно-исследовательской деятельности;
- проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач;
- осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- давать определение понятиям;
- строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования;
- основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения;
- структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста, выстраивать последовательность описываемых событий;

Ученик получит возможность научиться:

- основам рефлексивного чтения;
- ставить проблему, аргументировать её актуальность;
- самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;
- выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;
- организовывать исследование с целью проверки гипотез;

Предметные результаты:

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Ученик 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.

Ученик 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.

6 класс

Личностные универсальные учебные действия

Ученик сформирует:

- экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях; знание основных принципов и правил отношения к природе; знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях.

- потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании.

В рамках деятельностного (поведенческого) компонента будут сформированы:

- устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции познавательного мотива.

Ученик получит возможность для формирования:

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

- развития трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

- необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Регулятивные универсальные учебные действия

Ученик научится:

- целеполаганию, включая постановку новых целей;
- самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
- планировать пути достижения целей;
- уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
- осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по результату и по способу действия; актуальный контроль на уровне произвольного внимания;
- адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение, как в конце действия, так и по ходу его реализации;

Ученик получит возможность научиться:

- самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;
- построению жизненных планов во временной перспективе;
- при планировании достижения целей самостоятельно, полно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;
- выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный;
- осуществлять познавательную рефлексию в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;
- адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи;
- адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;

Коммуникативные универсальные учебные действия

Ученик научится:

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;
- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
- задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности

и сотрудничества с партнёром;

- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
- адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание;
- осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;
- работать в группе – устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;

- основам коммуникативной рефлексии;

Ученик получит возможность научиться:

- учитывать и координировать позиции других людей в сотрудничестве;
- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;
- понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы;
- продуктивно разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов; договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;
- брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);
- осуществлять коммуникативную рефлексию как осознание оснований собственных действий и действий партнёра;
- в процессе коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию как ориентир для построения действия;
- следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнёрам, внимания к личности другого, адекватного межличностного восприятия, готовности адекватно реагировать на нужды других, в частности оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнёрам в процессе достижения общей цели совместной деятельности;
- в совместной деятельности чётко формулировать цели группы и позволять её участникам проявлять собственную энергию для достижения этих целей.

Познавательные универсальные учебные действия

Ученик научится:

- основам реализации проектно-исследовательской деятельности;
- проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач;
- осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- давать определение понятиям;
- устанавливать причинно-следственные связи;
- обобщать понятия – осуществлять логическую операцию перехода от видовых признаков к родовому понятию, от понятия с меньшим объёмом к понятию с большим объёмом;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования;
- основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения;
- структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста, выстраивать последовательность описываемых событий;

Ученик получит возможность научиться:

- основам рефлексивного чтения;
- ставить проблему, аргументировать её актуальность;
- самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;
- выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;
- организовывать исследование с целью проверки гипотез;
- делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации.

Предметные результаты:

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правиль-

ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Ученик 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 за-

мысла; 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.

Ученик 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.

в 7 классе:

Личностные универсальные учебные действия

Ученик сформирует:

- экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях; знание основных принципов и правил отношения к природе;

В рамках деятельностного (поведенческого) компонента будут сформированы:

- устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции познавательного мотива.

Ученик получит возможность для формирования:

- познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развития трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

Регулятивные универсальные учебные действия

Ученик научится:

- целеполаганию, включая постановку новых целей;
- самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;

- планировать пути достижения целей;
- уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;

Ученик получит возможность научиться:

- самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;
- построению жизненных планов во временной перспективе;
- при планировании достижения целей самостоятельно, полно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;

- выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный;

Коммуникативные универсальные учебные действия

Ученик научится:

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;
- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
- задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
- адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание;

Ученик получит возможность научиться:

- учитывать и координировать позиции других людей в сотрудничестве;
- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;
- понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы;
- продуктивно разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов; договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;
- брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);
- оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;

Познавательные универсальные учебные действия

Ученик научится:

- основам реализации проектно-исследовательской деятельности;
- проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

Ученик получит возможность научиться:

- основам рефлексивного чтения;
- ставить проблему, аргументировать её актуальность;
- самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;

Предметные результаты:

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из различных видов пресного теста, молока и молочных продуктов, сладкие блюда, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- сервировать сладкий стол.

Ученик 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;
- 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;

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Ученик научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий,
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Ученик 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; представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;

Ученик получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- осуществлять презентацию проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке.

в 8 классе:

Личностные универсальные учебные действия

Ученик сформирует:

- знание основных принципов и правил отношения к природе; знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях.
- потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании.

В рамках деятельностного (поведенческого) компонента будут сформированы:

- устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции познавательного мотива.

Ученик получит возможность для формирования:

- необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Регулятивные универсальные учебные действия

Ученик научится:

- осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по результату и по способу действия; актуальный контроль на уровне произвольного внимания;
- адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение, как в конце действия, так и по ходу его

реализации;

Ученик получит возможность научиться:

- основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;
- осуществлять познавательную рефлексия в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;
- адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи;
- адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;

Коммуникативные универсальные учебные действия

Ученик научится:

- организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;
- осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;
- работать в группе – устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;
- основам коммуникативной рефлексии;

Ученик получит возможность научиться:

- осуществлять коммуникативную рефлексия как осознание оснований собственных действий и действий партнёра;
- в процессе коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию как ориентир для построения действия;
- вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем, участвовать в дискуссии и аргументировать свою позицию, владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
- следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнёрам, внимания к личности другого, адекватного межличностного восприятия, готовности адекватно реагировать на нужды других, в частности оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнёрам в процессе достижения общей цели совместной деятельности;

- устраивать эффективные групповые обсуждения и обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;
- в совместной деятельности чётко формулировать цели группы и позволять её участникам проявлять собственную энергию для достижения этих целей.

Познавательные универсальные учебные действия

Ученик научится:

- создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач;
- осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- давать определение понятиям;
- устанавливать причинно-следственные связи;
- осуществлять логическую операцию установления родовидовых отношений, ограничение понятия;
- обобщать понятия – осуществлять логическую операцию перехода от видовых признаков к родовому понятию, от понятия с меньшим объёмом к понятию с большим объёмом;
- строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования;
- основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения;
- структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста, выстраивать последовательность описываемых событий;

Ученик получит возможность научиться:

- выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;
- организовывать исследование с целью проверки гипотез;
- делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации.

Предметные результаты:

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из различных видов дрожжевого теста, мясных продуктов, делать зимние заготовки из ово-

щей, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

- составлять меню, сервировать стол;

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Ученик научится:

- изготавливать с помощью швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- выполнять смазку и простейший ремонт швейного оборудования.

Ученик получит возможность научиться:

- работать с журналами мод;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Ученик научится:

- составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- 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 5. Содержание учебного курса

Содержание учебного предмета (курса) является основной частью программы и включает в себя перечень изучаемого материала – разделы программы, их содержание и реализуется через учебные ситуации, виды учебной деятельности (ВУД) с учетом годового календарного графика.

В результате того, что по расписанию уроки технологии приходятся на праздничные дни 23.02.16, 08.03.16, 01.05.16, 09.05.16 в программу внесены изменения. Содержание предмета технологии является основной частью программы и включает в себя перечень изучаемого материала – разделы программы, их содержание и реализуется через учебные ситуации, виды учебной деятельности (ВУД) с учетом годового календарного графика.

№	Тема (глава)	Краткое содержание курса	Количество часов			Из них	
			Примерная (авторская) программа	Календарно тематический	ВУД	П/Р	К/Р
5 класс							
1	Вводное занятие. Техно-логия в жизни человека и общества	Познакомить со школьными учебными мастер-скими, правилами внутреннего распорядка, са-нитарно-гигиеническими требованиями, прави-лами безопасного труда.	2	2	4		
2	Кулинария	Кухня и ее оборудование. Уход за кухонной по-судой. Общие сведения о пище. Бутерброды. Горячие напитки. Значение яиц в питании чело-века. Понятие о пищевой ценности овощей. Влияние способов обработки на пищевую цен-ность продукта. Сервировка стола к завтраку. Правила этикета.	14	14	2	6	1
3	Создание изделий из тек-стильных и поделочных материалов. Технология обработки ткани.	Классификация текстильных волокон. Виды ручных стежков и строчек. Назначение и устройство швейной машины. Назначение раз-личных швейных изделий. Построение и пошив швейного изделия.	42	42	4	29	2

4	Уход за одеждой	Виды ручных стежков и строчек, ремонт и уход за одеждой.	8	8	2	8	
5	Защита проекта	Защищают сшитое изделие	2	2			2
	Итого:		68				
6 класс							
1	Вводное занятие Основы проектирования	Познакомить со школьными учебными мастерскими, правилами внутреннего распорядка, санитарно-гигиеническими требованиями, правилами безопасного труда.	2	2	2		
2	Кулинария	Технология обработки пищевых продуктов Приготовление блюд. Сервировка стола. Правила поведения за столом.	18	18	4	8	1
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	Технология обработки ткани. Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества.	42	42	12	19	2
4	Технология ведения домашнего хозяйства	Уборка квартиры. Моющие средства. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Проект «Оформление детской комнаты».	4	4	2		2
5	Защита проекта		2	2			
	Итого:		68				
7 класс							
1	Вводное занятие. Технология в жизни человека и общества	Правила внутреннего распорядка, санитарно-гигиенические требования, правила безопасного труда.	2	2	4		
2	Кулинария	Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд. Сервировка стола. Правила поведения за столом.	16	16	2	6	1
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	Машиноведение. Технология обработки ткани. Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества	34	34	4	23	2
4	Интерьер жилого дома	Проект. Интерьер жилого дома	4	4			
5	Гигиена девушки	Гигиена девушки	2	2			
6	Технология ведения до-	Роль комнатных растений в жизни человека.	10	10	2		2

	машного хозяйства	Вышивка					
	Итого:		68				
8класс							
1	Вводное занятие Разработка проекта	Инструктаж по технике безопасности. Разработ- ка проекта	3	3			
2	Семейная экономика	Семейная экономика. Бюджет семьи. Расходы на питание	15	15	4		
3	Кулинария	Физиология питания. Блюда из птицы. Блюда наци- ональной кухни. Сервировка стола. Заготовка про- дуктов.	18	18	4	12	3
4	Элементы материаловедения	Ткани из смесовых волокон, их эксплуатационные и технологические свойства.	6	6	2	3	
5	Обработка швейных узлов	Последовательность обработки швейных узлов	9	9		9	3
6	Художественное моделиро- вание	Основные направления современной моды в области поясных изделий. Правила снятия выкроек из жур- налов мод.	12	12	2	12	3
7	Технология изготовления поясного изделия	Раскрой и пошив изделия	39	39	4	33	3
	ИТОГО		102				

Перечень контрольных работ (КР)

№ п/п	Тема	Форма	Кол-во часов	Сроки проведения
5 класс				
1.	ПА*Технология обработки пищевых продуктов	КР*	1	8
2.	ПА Обработка швейного изделия	КР	1	16
3.	ПА ПР №12«Лоскутная пластика. Панно»	ПР	1	29
4.	ПА Защита проекта		2	34
6 класс				
1.	ПА* ПР №2 «Блюда из макарон»	ПР	1	8
2.	ПА ПР №6 «Моделирование»	ПР	1	16
3.	ПА ПР №16 «Вышивка крестом»	ПР	1	27
4.	ПА Защита проекта		2	34
7 класс				
1.	ПА* ПР №7«Консервирование плодов сахаром»	ПР	1	8
2.	ПА ПР №13 «Моделирование прямой юбки»	ПР	1	16
3.	ПА КР №1 «Технология обработки поясного изделия»	КР	1	27
4.	ПА Защита проекта		2	34
8 класс				
1.	ПА* ПР №1 «Пресное тесто»	ПР	3	8
2.	ПА ПР №7«Обработка кармана в шве»	ПР	3	16
3.	ПА ПР №16 «Проведение первой примерки»	ПР	3	26
4.	ПА «Пошив брючного костюма»	Защита проекта	3	34

Перечень практических работ (ПР)

№ п/п	Тема	Форма	Кол-во часов	Сроки проведения
5 класс				
1.	Блюда из сырых овощей	ПР*	1	3
2.	Блюда из вареных овощей	ПР	1	4
3.	Блюда из яиц	ПР	1	5
4.	Овощные салаты	ПР	1	6
5.	Бутерброды. Горячие напитки	ПР	1	7
6.	Сервировка стола	ПР	1	8
7.	Работа на швейной машине	ПР	1	10
8.	Машинные швы	ПР	2	11,12
9.	Лоскутная пластика. Панно.	ПР	3	14,15, 16
10.	Знакомство с мерками. Конструирование фартука.	ПР	1	17,18
11.	Моделирование фартука	ПР	1	19
12.	Раскрой фартука	ПР	1	20
12.	Обработка накладных карманов	ПР	1	21,22
13.	Обработка бретелей	ПР	1	23
14.	Обработка нижней части фартука	ПР	1	24
15.	Пришивание карманов к нижней части фартука	ПР	1	25
16.	Обработка нагрудника	ПР	1	26
17.	Обработка верхнего среза фартука	ПР	3	27,28
18.	Окончательная отделка фартука	ПР	1	29

19.	Уход за одеждой	ПР	3	30,31, 32
20.	Ремонт швов	ПР	3	33
		итого	30	
6 класс				
1.	Манная каша	ПР*	1	6
2.	Блюда из макарон	ПР	1	8
3.	Блюда из рыбы	ПР	1	9
4.	Снятие мерок	ПР	1	14
5.	Построение	ПР	1	15
6.	Моделирование	ПР	1	16
7.	Раскрой	ПР	2	17
8.	Машинные швы	ПР	3	18
9.	Обработка горловины	ПР	4	20,21
10.	Отделка изделия	ПР	2	22
11.	Вышивка крестом	ПР	3	24,25, 26,27
12.	Изготовление футляра»	ПР	2	30
		ПР	22	
7 класс				
1.	Кисломолочные продукты и блюда из них	ПР*	1	2
2.	Приготовление супа с фрикадельками	ПР	1	3
3.	Приготовление жареного мяса	ПР	1	4
4.	Технология приготовления блюд из пресного теста	ПР	2	5,6
5.	Приготовление обеда в походных условиях	ПР	1	7
6.	Консервирование плодов сахаром	ПР	1	8
7.	Ткани из химических волокон	ПР	1	10
9.	Зигзагообразная строчка и ее применение в изделиях	ПР	1	11
10.	Классификация машинных швов. Изготовление образцов машинных швов	ПР	1	12
11.	Построение прямой и клиньевой юбки	ПР	3	14,15
12.	Моделирование юбок	ПР	3	16,17
13.	Раскрой изделия	ПР	1	19
14.	Подготовка деталей кроя к примерке	ПР	3	20,21
15.	Обработка вытачек и швов	ПР	3	22,23
16.	Обработка застежки	ПР	1	24
17.	Обработка пояса	ПР	1	25
18.	Обработка низа юбки	ПР	1	26
19.	Вышивка	ПР	3	32,33
			29	
8 класс				
1.	Пресное тесто	ПР*	4	8\9\10
2.	Дрожжевое тесто	ПР	4	11
3.	Свойства нетканых материалов	ПР	2	14
4.	Обработка воротника-стойка	ПР	2	15
5.	Обработка кармана в шве	ПР	2	16
6.	Обработка низа рукава манжетой	ПР	2	17
7.	Моделирование	ПР	2	18
8.	Изготовление выкроек	ПР	2	19
9.	Моделирование воротников. Моделирование рукавов	ПР	2	20
10.	Снятие мерок. Построение брюк.	ПР	2	23

11.	Раскрой пижамы	ПР	2	24
12.	Подготовка к примерке	ПР	2	25
13.	Проведение примерки	ПР	2	26
14.	Обработка застежки, горловины	ПР	2	27\28
15.	Вметывание, втачивание рукава в пройму	ПР	2	29
16.	Обработка низа рукава, петель. Пришивание пуговиц	ПР	2	30\31
17.	Стачивание брюк. Обметывание швов в.т.о. швов	ПР	2	32
18.	Обметывание и в.т.о. швов Обработка верхнего и нижне-го среза брюк	ПР	4	33
	Итого		42	

Раздел 6. Календарно-тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

Учебно-тематический план 5 «А» класс

Неделя число	Кор рек ция	№ п/п	№ урока по разде лу	Тема урока	Деятельность учащихся	Примечание
		2.		Введение		
1.		1-2	1-2	ВУД* Основные компоненты проекта Инструктаж по технике безопасности	Заполняют кроссворд, работают над понятиями.	
		14.		Кулинария		
2.		1-2	3-4	ВУД Физиология питания Физиология питания	Составляют индивидуальный режима питания и дневно-го рациона на основе пищевой пирамиды.	Проектная задача
3.		3-4	5-6	Овощи в питании ПР*№1 «Блюда из сырых овощей»	Выполняют первичную обработку овощей. Делают нарезку и оформление блюд из сырых овощей и фруктов»	
4.		5-6	7-8	Блюда из вареных овощей ПР№2 «Блюда из вареных овощей»	Заполняют таблицу тепловая обработка овощей. Делают нарезку и оформление блюд из варёных овощей и фруктов.	
5.		7-8	9-10	Яйца в питании ПР №3«Блюда из яиц»	Слушают сообщения, анализируют, работают с раздаточным материалом. Готовят блюдо из яиц.	
6.		9-10	11-12	Овощные салаты. ПР № 4 «Овощные салаты»	Готовят овощные салаты, украшают салаты.	
7.		11-12	13-14	ПР №5 «Бутерброды. Горячие напитки» <i>ПА*.КР. * №1«Технология обработки пищевых продуктов»</i>	Работают с раздаточным материалом, нарезают и оформляют бутерброды.	
8.		13-14	15-16	ВУД Сервировка стола ПР №6 «Сервировка стола»	Складывают салфетки. Сервируют стол.	Проектная задача
		42		Создание изделия из текстильных материалов		
9.		1-2	17-18	ВУД Элементы материаловедения Производство тканей	Изучают свойства тканей, заполняют кроссворды	
10.		3-4	19-20	Бытовая швейная машина. ПР №7«Работа на швейной машине»	Учатся заправлять швейную машину. Учатся шить на швейной машине.	
11.		5-6	21-22	Машинные швы	Выполняют соединительные машинные швы, сшивают	

				ПР №8«Машинные швы»	мешочки	
12.		7-8	23-24	БУД Машинные швы ПР№9 «Машинные швы»	Выполняют краевые машинные швы, подшивают край платка.	Учебное исследование
13.		9-10	25-26	История «Пэчворка» Выбор сюжетных композиций	Заполняют кроссворд и выбирают композицию и рисунок. Делают заготовки из бумаги.	
14.		11-12	27-28	Лоскутная пластика. Панно ПР№10 Лоскутная пластика. Панно.	Вырезают мелкие детали рисунка из ткани. Приметывают мелкие детали.	
15.		13-14	29-30	Лоскутная пластика. Панно ПР №11«Лоскутная пластика. Панно	Приметывают мелкие детали. Пришивают на швейной машине детали кроя.	
16.		15-16	31-32	Лоскутная пластика. Панно ПА ПР №12«Лоскутная пластика. Панно»	Приметывают мелкие детали. Пришивают на швейной машине детали кроя.	
17.		17-18	33-34	БУД История фартука ПР №13«Мерки»	Просматривают учебную презентацию, анализируют, делают выводы. Снимают мерки друг с друга.	
18.		19-20	35-36	Конструирование фартука ПР№14 «Конструирование фартука»	Выполняют расчеты. Строят фартук в размере 1:4	
19.		21-22	37-38	БУД Моделирование фартука ПР №15«Моделирование фартука»	Смотрят учебную презентацию, сравнивают модели, моделируют фартук в соответствии выбранной модели	День науки
20.		23-24	39-40	Раскрой фартука с нагрудником ПР№16«Раскрой фартука»	Определяют направление нити в ткани. Раскладывают детали кроя. Вырезают фартук.	
21.		25-26	41-42	Обработка накладных карманов ПР№17 «Обработка карманов»	Заметывают и застрачивают верхний край кармана швом в подгибку с закрытым срезом.	
22.		27-28	43-44	Пришивание карманов ПР №18 «Пришивание карманов»	Заметывают боковые стороны кармана. Приметывают и пришивают карман.	
23.		29-30	45-46	Обработка бретелей ПР №19«Обработка бретелей»	Сметывают и обтачивают бретели. Выворачивают и выметывают бретели. Проводят вто бретелей.	
24.		31-32	47-48	Обработка нижней части фартука ПР №20«Обработка фартука	Заметывают нижнюю часть фартука швом в подгибку с закрытым срезом.	
25.		33-34	49-50	БУД Обработка нижней части фартука ПР № 21«Обработка фартука»	Застрачивают нижнюю часть фартука на швейной машине. Проводят вто.	Проектная задача
26.		35-36	51-52	Обработка нагрудника ПР №22«Обработка нагрудника»	Обрабатывают верхний и боковые срезы нагрудника. Приметывают, пришивают бретели.	
27.		37-38	53-54	Обработка верхнего среза фартука ПР№23 «Обработка фартука»	Приметывают и пришивают пояс к верхнему срезу фартука.	
28.		39-40	55-56	Обработка верхнего среза фартука ПР №24«Обработка фартука»	Обтачивают, выворачивают и выметывают пояс. Настрачивают пояс.	
29.		41-42	57-58	ПР №25«Окончательная отделка фартука»	Пришивают тесьму. Удаляют нитки сметывания. Проводят вто	

				<i>ПА КР №2 «Обработка швейного изделия»</i>	фартука.	
		8		<i>Уход за одеждой</i>		
30.		1-2	59-60	Уход за одеждой ПР №26«Уход за одеждой»	Работают с информацией, заполняют кроссворд. Подбирают средства по уходу за одеждой.	
31.		3-4	61-62	Уход за одеждой ПР №27 «Уход за одеждой»	Удаляют замины, лассы на одежде, удаляют загрязненные места на одежде.	
32.		5-6	63-64	<i>ВУД</i> Ремонт швов ПР №28 «Ремонт швов»	Приметывают и пришивают заплаты на вещах.	Модули
33.		7-8	65-66	ВУД Ремонт швов ПР №29 «Ремонт швов»	Зашивают разорванные швы. Обметывают распоровшие строчки.	Учебное исследование
		2.		<i>Защита проекта</i>		
34.		1-2	67-68	Защита проекта <i>ПА</i> Защита проекта	Слушают и анализируют выступления своих товарищей, делают вывод, проводят самоанализ своей работы.	

Учебно-тематический план 6 «А» класс

Неделя/ число	Кор рек ция	№ п/п	№ урока по разделу	Тема урока	Деятельность учащихся	Примечание
		2.		Введение		
1		1-2	1-2	ВУД* Основы проектирования Разработка проекта	Заполняют кроссворд, работают над понятиями. Работают над этапами проекта.	Проектная задача
		18.		Кулинария		
2		1-2	3-4	ВУД Оборудование кухни. Техника безопасности на кухне.	Смотрят учебную презентацию, работают с раздаточным материалом, заполняют таблицу.	Экскурсия
3		3-4	5-6	Гигиена питания. Питательные вещества	Работают с дополнительной литературой, заполняют таблицу, анализируют проблемную ситуацию.	
4		5-6	7-8	Правила хорошего тона. Санитарные требования	Работают с дополнительной литературой, составляют кроссворд, делают вывод.	
5		7-8	9-10	Молоко и молочные продукты. Хранение молочной продукции	Смотрят учебную презентацию, работают с раздаточным материалом, заполняют таблицу.	
6		9-10	11-12	Механическая обработка круп. ПР* №1 «Манная каша»	Выполняют механическую обработку круп. Варят манную кашу.	
7		11-12	13-14	Макаронные изделия Механическая обработка макаронных изделий	Смотрят учебную презентацию, работают с раздаточным материалом, заполняют таблицу. Проводят механическую обработку макаронных изделий	
8		13-14	15-16	ВУД Приготовление блюд из макарон ПА* ПР №2 «Блюда из макарон»	Готовят блюдо из макаронных изделий.	Дни проектов
9		15-16	17-18	Рыба. Требования к тепловой обработке рыбы. ПР №3 «Блюда из рыбы»	Составляют технологическую последовательность приготовления блюда из рыбы. Готовят блюдо из рыбы.	
10		17-18	19-20	Разработка меню ужина. Подсчет калорий.	Составляют меню. Подбирают полезные продукты	
		42.		Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		

11		1-2	21-22	Создание изделий из текстильных материалов. Производство тканей	Смотрят учебную презентацию. Составляют кроссворд, анализируют информацию.	
12		3-4	23-24	ВУД Материаловедение. Свойства тканей. Ткани из натуральных волокон и их свойства	Выполняют лабораторную работу, проверяют на практике свойства тканей.	Проектная задача
13		5-6	25-26	ВУД Смесовые ткани. Трикотаж.	Работают с дополнительной информацией, сравнивают виды тканей, делают вывод	Проектная задача
14		7-8	27-28	Снятие мерок ПР № 4 «Снятие мерок»	Работают с раздаточным материалом, заполняют таблицу. Снимают мерки	
15		9-10	29-30	Конструирование чертежа ночной сорочки ПР №5 «Построение»	Выполняют построение ночной сорочки в М1:4	
16		11-12	31-32	ВУД Моделирование. ПА ПР №6 «Моделирование»	Смотрят учебную информацию, анализируют, выполняют моделирование для выбранной модели.	Экскурсия
17		13-14	33-34	Раскрой плечевого изделия. ПР №7»Раскрой»	Раскладывают детали кроя на ткань. Раскраивают изделие	
18		15-16	35-36	Обработка и соединение деталей кроя ПР №8Обработка и соединение деталей кроя	Сметывают и сшивают плечевые швы ночной сорочки	
19		17-18	37-38	Работа на швейной машине. ПР 9 «Машинные швы»	Выполняют бельевые машинные швы. Сшивают боковые швы	
20		19-20	39-40	ВУД Обработка горловины. ПР№10 «Обработка горловины»	Выкраивают обтачку к горловине. Приметывают пришивают обтачку. Выметывают обтачку. Приутюживают горловину.	День науки
21		21-22	41-42	Обработка горловины. ПР№11 «Обработка горловины»	Наметывают и настрачивают обтачку. Застрачивают низ рукава.	
22		23-24	43-44	Отделка изделия ПР №12 «Отделка изделия»	Подшивают низ изделия. Проводят окончательную отделку изделия	
23		25-26	45-46	ВУД Вышивка. Подбор рисунка. Техника безопасности при работе.	Смотрят учебную информацию. Составляют кроссворд.	
24		27-28	47-48	Композиция. Перенос рисунка ПР №13 «Вышивка крестом»	Выполняют шов - крест	
25		29-30	49-50	Технология вышивки крестом ПР №14 «Вышивка крестом»	Выполняют шов - крест	

26		31-32	51-52	Декоративные швы. Вышивка бисером ВУД ПР №15 «Вышивка крестом»	Выполняют шов крест бисером	Модуль
27		33-34	53-54	Вышивка бисером ПА ПР №16 «Вышивка крестом»	Выполняют шов крест бисером	
28		35-36	55-56	Проект «Футляр для телефона» Проект «Футляр для телефона».	Работают с дополнительной литературой, выявляют проблему, ищут пути ее решения	
29		37-38	57-58	Работа над проектом Работа над проектом	Разрабатывают эскиз футляра. Подбирают материал. Выкраивают футляр	
30		39-40	59-60	Изготовление проектного изделия ПР №17 «Изготовление футляра»	Шьют футляр ручным петельным обметочным швом. Приклеивают украшения	
31		41-42	61-62	Оценка изделия пользователями Защита проекта	Слушают и анализируют выступления своих товарищей, делают вывод, проводят самоанализ своей работы.	
		4		Технология ведения домашнего хозяйства		
32		1-2	63-64	ВУД Уборка комнаты. Правила работы с электроприборами.	Самостоятельная работа с учебником, составление кроссворда. Просмотр учебной презентации.	Дни модулей
33		3-4	65-66	ВУД Стилиевые и цветовые решения в интерьере. Проект «Оформление детской комнаты»	Разрабатывают макет детской комнаты.	Дни модулей
		2.	Защита проекта			
34			67-68	Защита проекта ПА Защита проекта	Презентуют выполненную работу. Проводят самоанализ работы.	

Учебно-тематический план 6 «Б» класс

Неделя / число	Кор рек ция	№ п/п	№ урока по разде лу	Тема урока	Деятельность учащихся	Примечание
		2.		Введение		
1		1-2	1-2	ВУД* Основы проектирования Разработка проекта	Заполняют кроссворд, работают над понятиями. Работают над этапами проекта.	Проектная задача
		18.		Кулинария		
2		1-2	3-4	ВУД Оборудование кухни. Техника безопасности на кухне.	Смотрят учебную презентацию, работают с раздаточным материалом, заполняют таблицу.	Экскурсия
3		3-4	5-6	Гигиена питания. Питательные вещества	Работают с дополнительной литературой, заполняют таблицу, анализируют проблемную ситуацию.	
4		5-6	7-8	Правила хорошего тона. Санитарные требования	Работают с дополнительной литературой, составляют кроссворд, делают вывод.	
5		7-8	9-10	Молоко и молочные продукты. Хранение молочной продукции	Смотрят учебную презентацию, работают с раздаточным материалом, заполняют таблицу.	
6		9-10	11-12	Механическая обработка круп. ПР* №1 «Манная каша»	Выполняют механическую обработку круп. Варят манную кашу.	
7		11-12	13-14	Макаронные изделия Механическая обработка макаронных изделий	Смотрят учебную презентацию, работают с раздаточным материалом, заполняют таблицу. Проводят механическую обработку макаронных изделий	
8		13-14	15-16	ВУД Приготовление блюд из макарон ПА* ПР №2 «Блюда из макарон»	Готовят блюдо из макаронных изделий.	Дни проектов
9		15-16	17-18	Рыба. Требования к тепловой обработке рыбы. ПР №3 «Блюда из рыбы»	Составляют технологическую последовательность приготовления блюда из рыбы. Готовят блюдо из рыбы.	
10		17-18	19-20	Разработка меню ужина.	Составляют меню. Подбирают полезные	

				Подсчет калорий.	продукты	
		42.		Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		
11		1-2	21-22	Создание изделий из текстильных материалов. Производство тканей	Смотрят учебную презентацию. Составляют кроссворд, анализируют информацию.	
12		3-4	23-24	ВУД Материаловедение. Свойства тканей. Ткани из натуральных волокон и их свойства	Выполняют лабораторную работу, проверяют на практике свойства тканей.	Проектная задача
13		5-6	25-26	ВУД Смесовые ткани. Трикотаж.	Работают с дополнительной информацией, сравнивают виды тканей, делают вывод	Проектная задача
14		7-8	27-28	Снятие мерок ПР № 4 «Снятие мерок»	Работают с раздаточным материалом, заполняют таблицу. Снимают мерки	
15		9-10	29-30	Конструирование чертежа ночной сорочки ПР №5 «Построение»	Выполняют построение ночной сорочки в М1:4	
16		11-12	31-32	ВУД Моделирование. ПА ПР №6 «Моделирование»	Смотрят учебную информацию, анализируют, выполняют моделирование для выбранной модели.	Экскурсия
17		13-14	33-34	Раскрой плечевого изделия. ПР №7»Раскрой»	Раскладывают детали кроя на ткань. Раскраивают изделие	
18		15-16	35-36	Обработка и соединение деталей кроя ПР №8Обработка и соединение деталей кроя	Сметывают и сшивают плечевые швы ночной сорочки	
19		17-18	37-38	Работа на швейной машине. ПР 9 «Машинные швы»	Выполняют бельевые машинные швы. Сшивают боковые швы	
20		19-20	39-40	ВУД Обработка горловины. ПР№10 «Обработка горловины»	Выкраивают обтачку к горловине. Приметывают пришивают обтачку. Выметывают обтачку. Приутюживают горловину.	День науки
21		21-22	41-42	Обработка горловины. ПР№11 «Обработка горловины»	Наметывают и настрачивают обтачку. Застрачивают низ рукава.	
22		23-24	43-44	Отделка изделия ПР №12 «Отделка изделия»	Подшивают низ изделия. Проводят окончательную отделку изделия	
23		25-26	45-46	ВУД Вышивка. Подбор рисунка. Техника безопасности при работе.	Смотрят учебную информацию. Составляют кроссворд.	
24		27-28	47-48	Композиция. Перенос рисунка ПР №13 «Вышивка крестом»	Выполняют шов - крест	

25		29-30	49-50	Технология вышивки крестом ПР №14 «Вышивка крестом»	Выполняют шов - крест	
26		31-32	51-52	Декоративные швы. Вышивка бисером ВУД ПР №15 «Вышивка крестом»	Выполняют шов крест бисером	Модуль
27		33-34	53-54	Вышивка бисером ПА ПР №16 «Вышивка крестом»	Выполняют шов крест бисером	
28		35-36	55-56	Проект «Футляр для телефона» Проект «Футляр для телефона».	Работают с дополнительной литературой, выявляют проблему, ищут пути ее решения	
29		37-38	57-58	Работа над проектом Работа над проектом	Разрабатывают эскиз футляра. Подбирают материал. Выкраивают футляр	
30		39-40	59-60	Изготовление проектного изделия ПР №17 «Изготовление футляра»	Шьют футляр ручным петельным обметочным швом. Приклеивают украшения	
31		41-42	61-62	Оценка изделия пользователями Защита проекта	Слушают и анализируют выступления своих товарищей, делают вывод, проводят самоанализ своей работы.	
		4.		Технология ведения домашнего хозяйства		
32		1-2	63-64	ВУД Уборка комнаты. Правила работы с электроприборами.	Самостоятельная работа с учебником, составление кроссворда. Просмотр учебной презентации.	Дни модулей
33		3-4	65-66	ВУД Стилиевые и цветовые решения в интерьере. Проект «Оформление детской комнаты»	Разрабатывают макет детской комнаты.	Дни модулей
		2.	Защита проекта			
34			67-68	Защита проекта ПА Защита проекта	Презентуют выполненную работу. Проводят самоанализ работы.	

Тематическое планирование 7 класс

Неделя число	Корре кция	№ урока по разде лу	№ п\п	Тема урока	Деятельность учащихся	Примечание
		2		Введение		
1.		1-2	1-2	ВУД* Разработка проекта Инструктаж по технике безопасности	Работают с дополнительной литературой, составляют кроссворд.	Проектная задача
		16		Кулинария		
2.		1-2	3-4	ВУД Физиология питания ПР *№1 «Кисломолочные продукты»	Заполняют таблицу, готовят творожные сырники.	Проектная задача
3.		3-4	5-6	Суп с мясными фрикадельками ПР №2 «Приготовление супа мясными фрикадельками»	Готовят суп с мясными фрикадельками.	
4.		5-6	7-8	Приготовление жареного мяса Пр №3 «Приготовление жареного мяса»	Готовят жареное мясо.	
5.		7-8	9-10	ВУД Проект. Блюда из пресного теста ПР №4 «Блюда из пресного теста»	Готовят блюдо из пресного теста.	Экскурсия
6.		9-10	11-12	Блюда из пресного теста ПР №5 «Блюда из пресного теста»	Готовят блюдо из пресного теста.	
7.		11-12	13-14	Приготовление обеда в походных условиях. ПР №6 «Приготовление обеда в походных условиях»	Составляют меню, подбирают продукты для похода.	
8.		13-14	15-16	ВУД Консервирование плодов сахаром ПА* ПР №7 «Консервирование плодов сахаром»	Консервируют компот из ягод.	Дни проектов
9.		15-16	17-18	Защита проекта Защита проекта	Презентуют проект. Проводят самоанализ.	
		34		Создание изделий из текстильных материалов		
10.		1-2	19-20	ВУД Химические волокна ПР №8 «Ткани из химических волокон»	Проводят сравнительный анализ тканей. Проверяют свойства тканей	Проектная задача

11.		3-4	21-22	Зигзагообразная строчка ПР №9«Зигзагообразная строчка»	Выполняют зигзагообразную строчку. Обрабатывают край волана	
12.		5-6	23-24	Классификация машинных швов ПР №10 «Классификация машинных швов»	Выполняют машинные швы (бельевые). Шьют наволочки двойным швом	
13.		7-8	25-26	ВУД Проект. Проектирование юбки. Силуэт и стиль в одежде	Смотрят учебную презентацию. Рисуют модели юбок, выбирают модель для себя.	Модуль
14.		9-10	27-28	Построение основы чертежа прямой юбки ПР №11«Построение юбки»	Снимают мерки. Выполняют построение прямой юбки в М1:4	
15.		11-12	29-30	Построение основы чертежа клинковой юбки ПР №21«Построение юбки»	Выполняют построение клинковой юбки в М1:4	
16.		13-14	31-32	Моделирование прямой юбки ПА ПР №13 «Моделирование прямой юбки»	Выполняют моделирование прямой юбки	
17.		15-16	33-34	Моделирование клинковой юбки ПР №14 «Моделирование юбки»	Выполняют моделирование клинковой юбки	
18.		17-18	35-36	Выбор модели. Подготовка выкройки	Выбирают модель. Готовят выкройку к раскрою.	
19.		19-20	37-38	Раскрой юбки ПР № 15Раскрой юбки	Раскладывают детали кроя на ткани. Раскраивают юбку.	
20.		21-22	39-40	Подготовка юбки к примерке ПР № 16 «Сметывание юбки»	Сметывают боковые швы, вытачки.	
21.		23-24	41-42	Проводят примерку, устраняют недочеты ПР №17 «Проведение примерки»	Выявляют дефекты посадки юбки на фигуре	День науки
22.		25-26	43-44	Сшивают вытачки. Проводят в.т.о ПР №18 «Обработка вытачек»	Стачивают, проводят вто вытачек	
23.		27-28	45-46	ВУД Стачивание, обметывание боковых швов ПР №19 «Обрабатывают швы»	Стачивают, обметывают, проводят вто швов	Проектная задача
24.		29-30	47-48	Обработка застежки ПР № 20 «Обработка застежки»	Вшивают тесьму-молнию	
25.		31-32	49-50	Обработка верхнего среза юбки ПР № 21 «Обработка верхнего среза юбки»	Пришивают пояс к юбке	

26.		33-34	51-52	ВУД Обработка низа юбки ПР № 22 «Обработка низа юбки».	Подшивают низ юбки	Модуль
		4		Интерьер жилого дома		
27.		1-2	53-54	ВУД Проект. Интерьер жилого дома <i>ПА КР №1</i> «Технология обработки поясного изделия №	Выявляют проблему, работают над ее решением.	Модуль
28.		3-4	55-56	Интерьер жилого дома Интерьер жилого дома	Смотрят учебную презентацию. Рису- ют эскизы.	
		2		Гигиена девушки		
29.		1-2	57-58	ВУД Гигиена девушки. Косметика	Работают с дополнительной информацией. Подбирают косметику для своего типа кожи	Учебное исследование
		10		Технология ведения домашнего хозяйства		
30.		1-2	59-60	Проект. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями	Выявляют проблему, составляют план работы.	
31.		3-4	61-62	Работа над проектом Работа над проектом	Находят пути решения проблемы, работая с дополнительной литературой.	
32.		5-6	63-64	Вышивка ПР №23 «Вышивка»	Выполняют декоративные швы по краю салфеток	
33.		7-8	65-66	ВУД Вышивка ПР №24 «Вышивка»	Выполняют декоративные швы по краю салфеток	Дни модулей
34.		9-10	67-68	Защита проекта <i>ПА</i> Защита проекта	Презентуют проект. Проводят самоанализ своей работы	

Тематическое планирование 8 класс

Неделя / число	Коррекция	№ по разделу	№ п/п	Тема урока	Характеристика деятельности обучающихся	Примечание
1.		3	1-2-3	*ВУД Инструктаж по технике безопасности Разработка проекта	Составляют кроссворд, расписываются. Обдумывают проект	Урок-практикум
		15		Семейная экономика		
2.		1-2-3	4-5-6	ВУД Семья как экономическая ячейка общества Семейная экономика. Потребности семьи	Работают с понятиями, слушают сообщения делают выводы. Заполняют таблицу.	Урок- игра
3.		4-5-6	7-8-9	Информация о товарах. Торговые символы Этикетки и штрихкод	Смотрят учебную презентацию, делают выводы.	
4.		7-8-9	10-11-12	ВУД Бюджет семьи Расходная части бюджета	Расчитывают доходы и расходы своей семьи	Урок - игра
5.		10-11-12	13-14-15	Расходы на питание Сбережения.	Рассчитывают семейный бюджет на питание за месяц.	
6.		13-14-15	16-17-18	Личный бюджет. Приусадебный участок	Расчитывают доходы из приусадебного участка	
		18		Физиология питания		
7.		1-2-3	19-20-21	Физиология питания. Пищевые отравления Обмен веществ	Заполняют таблицу, работают с информацией, составляют кроссворд	
8.		4-5-6	22-23-24	Русская кухня. Пресное тесто <i>ПА</i> ПР* №1 «Пресное тесто»	Готовят блюдо из пресного теста.	Дни проектов
9.		7-8-9	25-26-27	ВУД Русская кухня. Пресное тесто ПР№2 «Пресное тесто»	Готовят выпечку из пресного теста.	Урок-практикум
10.		10-11-12	28-29-30	Пресное тесто. Встреча весны ПР №3 «Пресное тесто»	Готовят блюдо из пресного теста.	
11.		13-	31-32-33	Русские пироги	Готовят пироги из дрожжевого теста	

		14-15		ПРН № 4 « Дрожжевое тесто»		
12.		16-17-18	34-35-36	Блюда национальной кухни. Праздники народов России	Работают с кулинарными книгами, составляют меню.	
		6		Новые ткани и нетканые материалы		
13.		1-2-3	37-38-39	ВУД Новые ткани и нетканые материалы Новые ткани и нетканые материалы	Смотрят учебную презентацию, заполняют таблицу	Экскурсия в ателье
14.		4-5-6	40-41-42	Новые ткани и нетканые материалы ПР № 5«Свойства нетканых материалов»	Проводят механические испытания материалов, изучают их свойства.	
		9		Обработка швейных узлов		
15.		1-2-3	43-44-45	Обработка воротника-стойка ПР №6 «Обработка воротника-стойка»	Обрабатывают воротник стойка	
16.		4-5-6	46-47-48	Обработка кармана в шве ПА ПР №7«Обработка кармана в шве»	Знакомятся с последовательностью обработки. Учатся обрабатывать карман в шве.	
17.		7-8-9	49-50-51	Обработка низа рукава манжетой ПР №8 «Обработка низа рукава манжетой»	Обрабатывают низ рукава притачной манжетой.	
		12		Художественное моделирование		
18.		1-2-3	52-53-54	Моделирование ПР №9«Моделирование лифа»	Рисуют модели. Выполняют моделирование нагрудной вытачки.	
19.		4-5-6	55-56-57	ВУД Изготовление выкроек ПРН №10 «Изготовление выкроек»	Переводят выкройку из журналов мод.	День науки
20.		7-8-9	58-59-60	ВУД Моделирование изделия ПР №11«Моделирование выбранного изделия»	Делают перенос нагрудной вытачки согласно модели.	
21.		10-11-12	61-62-63	Моделирование изделия ПР №12«Моделирование выбранного изделия»	Выполняют перенос нагрудной вытачки на свое изделие.	
		39		Технология изготовления брючного костюма		
22.		1-2-3	64-65-66	Проект. Брюки в народном костюме.	Работают с информацией, заполняют таблицу.	

				История брюк Направления моды	Смотрят учебную презентацию.	
23.		4-5-6	67-68-69	Снятие мерок. Построение брюк в М 1:4 ПР № 13 Построение брюк в М 1:4	Снимают мерки. Строят брюки в М1:4.	
24.		7-8-9	70-71-72	Раскрой пижам ПР№14«Раскрой пижамы»	Раскраивают пижаму.	
25.		10-11-12	73-74-75	Подготовка к примерке ПР №15 «Подготовка к примерке»	Сметывают изделие.	
26.		13-14-15	76-77-78	ВУД Проведение первой примерки. <i>ПА</i> ПР №16 «Проведение первой примерки»	Проводят первую примерку, устраняют недочеты, стачивают изделие.	
27.		16-17-18	79-80-81	Обработка горловины ПР №17«Обработка горловины»	Обрабатывают горловину.	
28.		19-20-21	82-83-84	Обработка застежки ПР №18 «Обработка застежки»	Приметывают обтачки, подборта, прошивают, выметывают, приутюживают мелкие детали кроя.	
29.		22-23-24	85-86-87	Вметывание, втачивание рукава в пройму ПР №19 «Вметывание втачивание рукава»	Вметывают, втачивают рукава в пройму.	
30.		25-26-27	88-89-90	Обработка низа рукава. ПР № 20«Обработка низа рукава»	Обрабатывают низ рукава. Делают петли, пришивают пуговицы	
31.		28-29-30	91-92-93	Пришивание пуговиц ПР № 21«Пришивание пуговиц»	Обрабатывают низ рукава. Делают петли, пришивают пуговицы.	
32.		31-32-33	94-95-96	Брюки. Стачивание, обметывание швов. ПР№22«Стачивание, обметывание швов»	Стачивают, обметывают швы.	
33.		34-35-36	97-98-99	ВУД Обработка верхнего среза брюк ПР № 23«Обработка верхнего среза брюк»	Обрабатывают верх брюк, вставляют резинку.	Дни модулей
34.		37-38-39	100-101-102	<i>ПА</i> Защита проекта Защита проекта	Обрабатывают нижний срез брюк швом в подгибку с закрытым срезом.	

ПА*- Промежуточная аттестация

ПР* - Практическая работа
КР* - Контрольная работа
ПА* - Промежуточная аттестация

**Раздел 7. Описание учебно-методического и
материально-технического обеспечения образовательного процесса
Перечень электронно-методических образовательных ресурсов
Методическая литература**

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Необходимое количество					Примечания
		Основная школа			Старшая школа		
		Направления технологической подготовки			Базовый уровень	Профильный уровень	
		Технический труд	Обслуживающий труд				
1.	БИБЛИОТЕЧНЫЙ ФОНД (книгопечатная продукция)						
1.1.	Стандарт основного общего образования по технологии	М	М				
1.2.	Стандарт среднего (полного) общего образования по технологии (базовый уровень)				М		
1.3.	Стандарт среднего (полного) общего образования по технологии (профильный уровень)					М	
1.4.	Примерная программа основного общего образования по технологии	М	М				
1.5.	Примерная программа среднего (полного) общего образования на базовом уровне по технологии				М		
1.6.	Примерная программа среднего (полного) общего образования на профильном уровне по технологии					М	
1.7.	Рабочие программы по направлениям технологии	М	М		М	М	
1.8.	Учебники по технологии для 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 класса	К	К		К	К	
1.9.	Рабочие тетради для 5, 6, 7, класса	К	К				
1.10.	Другие дидактические материалы по всем разделам каждого направления технологической подготовки учащихся	М	М		М	М	
1.11.	Научно-популярная и техническая литература по темам учебной программы. «Зеленый стол. Вкусно и целебно» Кордол Ю.А. Житомир, 1990. «Руководство по рукоделию» Кошкарова Е.Д. Москва, 1993. «Прием гостей» Лыба С.П. Москва, 1998. «Рукодельница» Любина Ю.Л. Москва, 1998. «Основы художественного ремесла» Ляукина М.В., Кузьмина М.А. Москва, 1999. «Лоскутики» Максимова М.В., Кузьмина М.А. Москва, 1998.	Д	Д		Д	Д	

	Энциклопедия «Шитье и рукоделие» Андреева И.А. Москва, 1994 «Вышивка. Первые шаги» Максимова М.В. ЭКСМО 2002. «Шьем для дома» Сюзан Микей Москва 2006. «Школа кройки и шитья» Мартопляс Л.В. Пенза «Ваш дом»						
1.12.	Нормативные материалы (ГОСТы, ОСТы, ЕТКС и т.д.) по разделам технологической подготовки	М	М		М	М	2 экз. на мастерскую
1.13.	Справочные пособия по разделам и темам программы	М	М		М	М	2 экз. на мастерскую
1.14.	Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков) Научно-методические журналы «Школа и производство», «Технология все для учителя» 2012-2015 гг Занимательные уроки технологии для девочек. 6 кл: Пособие для учителей. – М: Школьная Пресса, 2010. Волкова Н. Т. Новоселова, Азбука кройки и шитья, Издательство: Феникс 2010 г Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс /Сост. Л.П. Барылкина, С.Е. Соколова. – М.: 5 за знания, 2012 Использование электронных образовательных ресурсов нового поколения в учебном процессе: Научно-методические материалы / Бордовский Г. А., Готская И. Б., Ильина С. П., Снегурова В. И. — СПб.: Изд-во РГПУ им. А. И. Герцена, 2010	М	М		М	М	
1.15.	Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских	М	М		М	М	
2.	ПЕЧАТНЫЕ ПОСОБИЯ						
2.1.	Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки	М	М		М	М	
2.2.	Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся	М	М		М	М	
2.3.	Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся	К, П	К, П		К, П	К, П	
2.4.	Раздаточные контрольные задания	К	К		К	К	
2.5.	Плакаты и таблицы по профессиональному самоопределению	М	М		М	М	
3.	ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ						

3.1.	Цифровые компоненты учебно-методического комплекса по основным разделам технологии, в том числе с элементами автоматизированного обучения, тренинга, моделирующие, контролирующие • Сервировка стола; • Физиология питания; • Приготовление семейного обеда • Материаловедение. Шерстяные и шелковые волокна. • шелковые волокна; • Машиноведение; • История создания швейной машины; • Виды машинных швов; • Виды одежды и ее назначение; • Снятие мерок и их запись; • Построение чертежа плечевой одежды в масштабе; • Построение чертежа плечевой одежды в натуральную величину; • Конструирование лифа; • Моделирование лифа, юбки; • Вязание:	Ф	Ф		Ф	Ф	
------	--	---	---	--	---	---	--

3.2.	Коллекция цифровых образовательных ресурсов по технологии. в том числе цифровые энциклопедии. Название ресурса Адрес Украшение бутербродов http://supercook.ru/ Приготовление блюд из яиц http://www.gotovim.ru/ Новая пицца http://www.gotovim.ru/ Приготовление блюд из овощей http://www.povarenok.ru/ Сервировка, украшение блюд, этикет, салфетки http://supercook.ru/ Классификация текстильных волокон http://www.narodko.ru/ Переплетение тканей http://www.narodko.ru/ Подготовка швейной машины к работе http://www.nkj.ru/archive/articles/3264 http://wsyachina.com/technology/sewing-machine.html Спицы и крючок http://vilushka.ru/loskutnoe/loskutnoe.html Вышивка http://vilushka.ru/ Коллекция электронных материалов по технологии http://tehnologia.59442s003.edusite.ru/p2aa1.html	Ф	Ф		Ф	Ф	
3.3.	Комплект заданий для создания тематических и итоговых разноуровневых тренировочных и проверочных материалов для организации фронтальной и индивидуальной работы.	Ф	Ф		Ф	Ф	
3.4.	Общепользовательские цифровые инструменты учебной деятельности	Ф	Ф		Ф	Ф	
3.5.	Специализированные цифровые инструменты учебной деятельности	Ф	Ф		Ф	Ф	
4.	ЭКРАННО-ЗВУКОВЫЕ ПОСОБИЯ (МОГУТ БЫТЬ В ЦИФРОВОЙ ФОРМЕ)						
4.1.	Видеофильмы по основным разделам и темам программы	М	М		М	М	
4.2.	Видеофильмы по современным направлениям развития технологий, материального производства и сферы услуг.	М	М		М	М	
4.3.	Таблицы-фолии и транспаранты-фолии по основным темам разделов программы	М	М		М	М	
4.4.	Комплекты диапозитивов (слайдов) по различным темам и разделам программы	М	М		М	М	
5.	ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ (средства ИКТ)						
5.1.	Экран на штативе или навесной	М	М		М	М	
5.2.	Мультимедийный компьютер	М	М		М	М	
5.3.	Сканер	М	М		М	М	
5.4.	Принтер	М	М		М	М	
5.5.	Мультимедийный проектор	М	М		М	М	

5.6.	Плоттер	М	М				
5.7.	Графопроектор (Оверхед-проектор)	М	М		М	М	
5.8.	Диапроектор	М	М		М	М	
5.9.	Средства телекоммуникации	М	М		М	М	
5.10.	Раздел: Технологии ведения дома						
5.10.1.	Комплект инструментов для санитарно-технических работ	П	П				
5.10.2.	Сантехнические установочные изделия	Ф	Ф				
5.10.3.	Комплект бытовых приборов и оборудования для ухода за жилищем, одеждой и обувью	М	М				
5.11.	Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов						
5.11.1.	Станок ткацкий учебный		М				
5.11.2.	Манекен 44 размера (учебный, раздвижной)		М				
5.11.3.	Стол рабочий универсальный		К				
5.11.4.	Машина швейная бытовая универсальная		К				
5.11.5.	Оверлок		М				
5.11.6.	Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки		М				
5.11.7.	Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ		К				
5.11.8.	Комплект инструментов и приспособлений для вышивания		К				
5.11.9.	Комплект для вязания крючком		К				
5.11.10.	Комплект для вязания на спицах		К				
5.11.11.	Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования		П				
5.11.12.	Набор приспособлений для раскроя косых беек		М				
5.11.13.	Набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской		К				
5.11.14.	Шаблоны стилизованной фигуры		П				
5.11.15.	Набор измерительных инструментов для работы с тканями		К				
5.12.	Раздел: Кулинария						
5.12.1.	Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой		М				
5.12.2.	Фильтр для воды		М				
5.12.3.	Холодильник		М				
5.12.4.	Печь СВЧ		М				
5.12.5.	Весы настольные		М				
5.12.6.	Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды)		П				
5.12.7.	Электроплиты		П				
5.12.8.	Набор кухонного электрооборудования		П				
5.12.9.	Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов		П				
5.12.10.	Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов		П				
5.12.11.	Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пи-		П				

	щевых продуктов						
5.12.12.	Набор инструментов для разделки рыбы		П				
5.12.13.	Набор инструментов для разделки мяса		П				
5.12.14.	Мясорубка (электромясорубка)		П				
5.12.15.	Набор инструментов и приспособлений для разделки теста		П				
5.12.16.	Комплект разделочных досок		П				
5.12.17.	Набор мисок		П				
5.12.18.	Набор столовой посуды из нержавеющей стали		К				
5.12.19.	Сервиз столовый		М				
5.12.20.	Сервиз чайный		М				
5.12.21.	Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола		М				

Для отражения количественных показателей в требованиях используется следующая система символических обозначений:

К – для каждого ученика (15 ученических комплектов на мастерскую плюс один комплект для учителя);

М – для мастерской (оборудование для демонстраций или использования учителем при подготовке к занятиям, редко используемое оборудование);

Ф– для фронтальной работы (8 комплектов на мастерскую, но не менее 1 экземпляра на двух учеников.);

П – комплект или оборудование, необходимое для практической работы в группах, насчитывающих несколько учащихся (4-5 человек);

Перечень оборудования для практических работ по технологии

№	Название работы	Необходимое оборудование
1	Технология приготовления пищи №1. Сервировка стола к завтраку. Способы складывания салфеток №2. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. №3. Приготовление бутербродов. №4. Приготовление горячих напитков. №5. Приготовление блюд из яиц. №6. Определение доброкачественности овощей №7. Приготовление салатов и винегретов. №8. Органолептическая оценка готовых блюд (дегустация). №9. Приготовление овощного супа. №10. Приготовление тушеных или жареных овощей.	Ваза Вилки столовые Губка для мытья посуды Душлаг Доски разделочные Комплект прихваток из 2 штук Кастрюля эмалированная на 1,5 л Кастрюля эмалированная на 3л Кофейник Ложка чайная Ложка столовая Набор столовый для специй Набор кухонных ножей Нож столовый из нерж. Стали Нож желобковый для очистки овощей и картофеля Плита электрическая 4-х конфорочная Поднос Подставка под горячее Полотенце кухонное Салатница Сервиз чайный Скатерть матерчатая с салфетками Стакан для салфеток Сковорода средняя Тарелка глубокая Тарелка мелкая Тарелка десертная Тарелка пирожковая Терка комбинированная

		Холодильник Чайник Чашка с блюдцем
2	Элементы материаловедения №1.Изучение волокон хлопка и льна №2.Определение в ткани направления нитей основы и утка №3.Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. №4.Определение свойств ткани из натуральных волокон.	Коллекция «Лен и продукты его переработки» Коллекция « Хлопок и продукты его переработки» Лупа текстильная Станок ткацкий учебный Коллекция тканей с раздаточным материалом
3	Ручные работы №1.Знакомство с инструментами и приспособлениями при выполнении ручных работ №2.Терминология, применяемая при выполнении ручных работ и ВТО №3.Выполнение ручных стежков и строчек.	Игольница Наперсток Ножницы Ножницы для раскроя ткани Утюг электрический Доска гладильная Щетка-счетка
4	Элементы машиноведения №1.Знакомство с историей создания швейной машины №2.Знакомство с бытовой швейной машиной и ее составными частями №3.Подготовка швейной машины к работе. №4.Знакомство с терминологией при выполнении машинных работ. №5.Выполнение машинных швов	Игольница Наперсток Ножницы Утюг электрический Доска гладильная Машина швейная с электроприводом Краеобметочная швейная машина бытовая (оверлог)
5	Технология обработки ткани. Конструирование. Моделирование №1.Снятие мерок и запись результатов измерений. №2.Построение чертежа фартука в масштабе 1:4. строение чертежа фартука в натуральную величину. №3.Моделирование фартука.	Игольница Наперсток Ножницы Угольник пластмассовый Манекен учебный Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования Лента сантиметровая
6	Технология изготовления фартука. №1.Подготовка выкройки к раскрою. №2.Экономная раскладка выкройки. №3.Прокладывание контрольных и контурных линий на деталях кроя. №4.Обработка накладных карманов. №5.Обработка бретелей, пояса и нагрудника. №6.Соединение нагрудника с поясом. №7.Соединение нагрудника с нижней частью фартука №8.Художественная отделка фартука	Ножницы Ножницы для раскроя ткани Утюг электрический Доска гладильная Щетка-счетка Машина швейная с электроприводом Краеобметочная швейная машина бытовая (оверлог)

5 класс

Контрольная работа №1 «Кулинария»

1. Салатными заправками являются:
 - а) майонез;
 - б) сметана;
 - в) уксус;
 - г) растительное масло
2. Является ли бутербродом хлеб с маслом
 - а) да;
 - б) нет;
3. К столовым приборам относится:
 - а) ложка;
 - б) дуршлаг;
 - в) вилка;
 - г) нож;
4. Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:
 - а) опустив яйцо в сосуд с водой;
 - б) по звуку, издаваемому яйцом при встряхивании;
 - в) кручением яйца по поверхности стола;
 - г) по внешнему виду;
5. Когда яйцо сварилось «в мешочек», у него:
 - а) крутые желток и белок;
 - б) жидкие желток и белок;
 - в) жидкий желток, крутой белок;
6. Техника безопасности при кулинарных работах
7. Выполни сервировку стола к завтраку

Контрольная работа №2 «Материаловедение»

1. Ткань, окрашенная в один цвет, называется:
 - А) окрашенная
 - Б) однотонная
 - В) гладкокрашенная
 - Г) отбеленная
 - Д) цветная
2. Волокна растительного происхождения получают из:
 - А) крапивы
 - Б) льна
 - В) шерсти
 - Г) хлопка
3. Долевая нить при растяжении:
 - А) изменяет свою длину
 - Б) не изменяет своей длины
4. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетением называется:
 - а) прядением
 - б) ткачество
 - в) отделкой
5. При раскрое ткани пользуются ножницами
 - А) Маникюрными
 - Б) Садовыми
 - В) Канцелярскими
 - Г) Портновскими

Контрольная работа №3 «Машиноведение»

1. В машинной игле ушко находится:
А) в середине иглы
Б) рядом с острием
В) там же где у ручной иглы
2. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:
А) длины стежка
Б) ширины стежка
В) ширины зигзага
Г) натяжения верхней нити

Задание: заправьте швейную машину

6 класс

Контрольная работа №1 «Кулинария»

1. Чай – освежающий и хорошо утоляющий жажду напиток. Укажите, как чай называли древние китайцы.
А) «огнём мудрости»
Б) «огнём здоровья»
С) «огнём жизни»
Д) «огнём молодости»
2. В 1528 году конкистадор Фернандо Кортес вернулся из Мексики и привёз с собой, в числе многих и многих трофеев, ацтекский рецепт приготовления напитка. В том же году Кортес лично угостил этим напитком императора Карла V. О каком напитке идёт речь?
А) чай
Б) какао
С) сахарный сироп
Д) гоголь-моголь
3. По каким признакам определяют доброкачественность рыбы?
4. Виды макаронных изделий?
5. Назови крупяные изделия, польза или вред?
6. Первичная обработка круп.
7. Виды тепловой обработки круп.
8. Нарисуй сервировку стола к завтраку.

Контрольная работа №2

«Создание изделия из текстильного материала»

1. Чтобы не ошибиться в выборе ткани для изготовления какого-либо изделия, необходимо уметь правильно определять свойства, которыми она обладает. Укажите основные свойства ткани.
А) растительные, животные
Б) механические, физические, технологические
С) натуральные, химические
Д) искусственные, синтетические
2. Ткань – текстильный материал, полученный на ткацком станке путём переплетения двух взаимно перпендикулярных систем нитей. Укажите верное утверждение, относящееся к основной нити.
А) Основная нить – система нитей, расположенных поперёк ткани.
Б) Основная нить – толстая, пушистая, извитая, неравномерная, поддаётся растяжению.
С) Основная нить определяет ширину ткани.
Д) Основная нить определяет длину ткани.
3. Цвет ткани соответствует цвету волокон, из которых она изготовлена. Какой оттенок имеет хлопчатобумажная суровая ткань?
А) желтоватый оттенок

- В) сероватый оттенок
- С) синеватый оттенок
- Д) красноватый оттенок

4. Неправильная регулировка натяжения верхней и нижней ниток приводит к дефектам машинной строчки. Укажите название дефекта, если причина заключается в излишнем натяжении обеих ниток.

- А) слабая строчка
- В) тугая строчка
- С) строчка петляет снизу
- Д) строчка петляет сверху

5. Применение бельевых швов.

6. Выполни бельевые машинные швы.

7 класс

Контрольная работа №1 «Кулинария»

Интерьер жилого дома. В которую входят:

1. Освещение жилого помещения.
2. Предметы искусства и коллекции в интерьере.
3. Гигиена жилища.

Кулинария. В которую входят:

1. Блюда из молочных продуктов.
2. Изделия из жидкого теста.
3. Приготовление сладостей, десертов, напитков.

Критерии оценок

- 86% - 100% - «5»
- 70% - 85% - «4»
- 50% - 69% - «3»
- 0% - 49% - «2»

Контрольная работа по технологии 7 класс (девочки)

Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)

1. Интерьер - это...
 - А. внутренний вид помещения;
 - Б. внешний вид помещения;
 - В. классический вид помещения.
2. В современном интерьере размещают предметы:
 - А. живописи;
 - Б. скульптуры;
 - В. панно.
3. К основным типам ламп относятся:
 - А. люминесцентные;
 - Б. светодиодные;
 - В. стеклянные;
 - Г. лампы накаливания.
4. Светильники делят на 2 типа освещения:
 - А. рассеянного;
 - Б. конкретного;
 - В. направленного.
5. Различают три вида уборки:
 - А. ежедневная;
 - Б. еженедельная;
 - В. ежеквартальная;
 - Г. сезонная.

6. Молоко очень важный продукт. Оно содержит:
- А. белок;
 - Б. йод;
 - В. кальций;
 - Г. железо.
7. Молоко, нагретое, до температуры ниже 100 градусов называется...
- А. стерилизованным;
 - Б. пастеризованным.
8. Изделия из жидкого теста называются:
- А. пирожки;
 - Б. оладьи;
 - В. блинчики.
9. Что является разрыхлителем в дрожжевом тесте?
- А. сода;
 - Б. дрожжи;
 - В. маргарин.
10. Цукаты – это...
- А. сладости;
 - Б. десерты;
 - В. напитки.
- Часть Б. Дополните ответы.
- 1. Озонаторы – это приборы...
 - 2. Кондитер должен уметь...
- Часть С. Дайте развернутый ответ.
- Как приготовить блинчики из жидкого теста?

Проверено:

Руководитель МО Орлова И.П. _____