

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Каменская средняя общеобразовательная школа»
(МБОУ «Каменская СОШ»)**

РАССМОТРЕНА
на заседании ШМО от
24.08.2020 г., протокол № 1

СОГЛАСОВАНА
с зам. директора по УВР
Бандурист Я.С.
от 25.08.2020 г.

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
МБОУ «Каменская СОШ»
№ 84 от 27.08.2020 г.
Внесены изменения от
23.04.2021 г., приказ № 36

**Рабочая программа
по технологии (девочки)
для 5-8 класса**

Учителя технологии: Вантеевой Е.Н. (СЗД)

Рабочая программа по технологии разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Каменская СОШ».

Планируемые результаты

Личностные результаты освоения основной образовательной программы:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной.

Направления деятельности, обеспечивающие достижение планируемых результатов: внеурочная деятельность (система классных часов, внеклассных мероприятий, традиции, связанные с традиционными национальными и государственными событиями и праздниками), урочная деятельность.

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

Направления деятельности, обеспечивающие достижение планируемых результатов: мотивация через урочную деятельность. Система мотивации на достижение личностных результатов. Внеурочная деятельность: система конкурсов и олимпиад, участие в ученическом самоуправлении, профориентация.

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

Направления деятельности, обеспечивающие достижение планируемых результатов: Внеурочная деятельность (система классных часов, организация, волонтерское движение) Включение родителей в социально-значимую деятельность, привлечение к разработке и участию внеклассных мероприятий, формирование традиций. Общественно- полезная деятельность, общественно-полезный труд. Урочная деятельность: система единых требований и подходов к организации образовательной деятельности. Психолого- педагогические консультации для родителей.

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;

Направления деятельности, обеспечивающие достижение планируемых результатов: Формирование целостной картины мира через урочную и внеурочную деятельность. Система психолого-педагогического сопровождения ребенка.

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

Направления деятельности, обеспечивающие достижение планируемых результатов: Коллективные способы обучения, обучение в диалоге. Внеурочная деятельность: коллективные творческие дела. (День самоуправления), образовательные игры. Объединения по интересам и т.д.

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

Направления деятельности, обеспечивающие достижение планируемых результатов: Активное и результативное участие учащихся в органах самоуправления, школьном парламенте. Поддержка и активное участие в подготовке и проведении традиционных школьных мероприятий.

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

Направления деятельности, обеспечивающие достижение планируемых результатов: Предметы: ОБЖ, химия, физика, обществознание, физическая культура. Система внеурочной деятельности, включающая классные часы. Тренировочные мероприятия. Пропаганда. Волонтерское движение.

9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно- оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

Направления деятельности, обеспечивающие достижение планируемых результатов: предметы: географии, биология, химия, ОБЖ, технология. Межпредметное содержание в рамках любых предметов. Система внеурочной деятельности: Участие в экологических акциях. Обучение основам экологического мониторинга в рамках проектной и учебно-исследовательской деятельности.

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Направления деятельности, обеспечивающие достижение планируемых результатов: Предметы: музыка, искусство, литература, история. Межпредметное содержание в рамках всех предметов. Система внеурочной деятельности.

Метапредметные результаты освоения ООП

Метапредметные результаты включают освоенные учащимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные).

Межпредметные понятия.

Условием формирования межпредметных понятий, таких, как система, факт, закономерность, феномен, анализ, синтез является овладение учащимися основами читательской компетенции, приобретение навыков работы с информацией, участие в проектной

деятельности. На втором уровне обучения на всех предметах будет продолжена работа по формированию и развитию основ читательской компетенции. Учащиеся овладеют чтением как средством осуществления своих дальнейших планов: продолжения образования и самообразования, осознанного планирования своего актуального и перспективного круга чтения, в том числе досугового, подготовки к трудовой и социальной деятельности. У выпускников будет сформирована потребность в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, создании образа «потребного будущего».

При изучении учебных предметов учащиеся усовершенствуют приобретенные на первом уровне навыки работы с информацией и пополнят их. Они смогут работать с текстами, преобразовывать и интерпретировать содержащуюся в них информацию, в том числе:

- систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах;
- выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свертывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий - концептуальных диаграмм, опорных конспектов);
- заполнять и дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты.

В ходе изучения всех учебных предметов учащиеся приобретут опыт проектной деятельности как особой формы учебной работы, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности; в ходе реализации исходного замысла на практическом уровне овладеют умением выбирать адекватные стоящей задаче средства, принимать решения, в том числе и в ситуациях неопределенности. Они получают возможность развить способность к разработке нескольких вариантов решений, к поиску нестандартных решений, поиску и осуществлению наиболее приемлемого решения.

В соответствии ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий: регулятивные, познавательные, коммуникативные.

Регулятивные УУД

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Учащийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Учащийся сможет:

- определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;

- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Учащийся сможет:

- Определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Учащийся сможет:

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;

- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;

- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.

Учащийся сможет:

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других учащихся в процессе взаимопроверки;

- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;

- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;

- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;

- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;

- демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

Познавательные УУД

1. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы.

Учащийся сможет:

- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;

- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;

- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;

- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;

- выделять явление из общего ряда других явлений;

- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;

- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;

- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;

- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой

задачи;

- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и

применять способ проверки достоверности информации;

- вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные /наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

2. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.

Учащийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
- переводить сложную по составу информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

3. Смысловое чтение. Учащийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов; - резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный - учебный, научно-популярный, информационный...);
- критически оценивать содержание и форму текста.

4. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Учащийся сможет:

- определять свое отношение к природной среде;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
- выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

Учащийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями; - формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

Коммуникативные УУД

1. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.

Учащийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности; - играть определенную роль в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение, доказательство, факты, гипотезы, аксиомы, теории;
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль;
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации; - выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

2. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

Учащийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

3. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее - ИКТ).

Учащийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
- использовать компьютерные технологии для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

Предметные результаты

Технология

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология» планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- формирование технологической культуры и культуры труда;
- формирование проектного, инженерного, технологического мышления обучающегося, соответствующего актуальному технологическому укладу;
- адаптивность к изменению технологического уклада;
- осознание обучающимся роли техники и технологий и их влияния на развитие системы «природа — общество — человек»;

- овладение методами исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами графического отображения и формами визуального представления объектов или процессов, правилами выполнения графической документации (рисунок, эскиз, чертеж);
- применение предметных знаний и формирование запроса у обучающегося к их получению для решения прикладных задач в своей текущей деятельности/реализации замыслов;
- формирование культуры по работе с информацией, необходимой для решения учебных задач, и приобретение необходимых компетенций (например, поиск различными способами, верификация, анализ, синтез);
- формирование представлений о развитии мира профессий, связанных с изучаемыми технологиями, для осознанного выбора собственной траектории развития.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология», по блокам содержания Современные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии материальной и нематериальной сферы;
- производить мониторинг и оценку состояния и выявлять возможные перспективы развития технологий в произвольно выбранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *осуществлять анализ и давать аргументированный прогноз развития технологий в сферах, рассматриваемых в рамках предметной области;*
- *осуществлять анализ и производить оценку вероятных рисков применения перспективных технологий и последствий развития существующих технологий.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- определять цели проектирования субъективно нового продукта или технологического решения;
- готовить предложения технических или технологических решений с использованием методов и инструментов развития креативного

мышления, в том числе с использованием инструментов, таких как дизайн-мышление, ТРИЗ и др.;

- планировать этапы выполнения работ и ресурсы для достижения целей проектирования;
- применять базовые принципы управления проектами;
- следовать технологическому процессу, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии итоговые характеристики продукта в зависимости от изменения параметров и/или ресурсов, проверять прогнозы опытно- экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии, проводить анализ возможности использования альтернативных ресурсов, соединять в единый технологический процесс несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, схемы, рисунка, графического изображения и их сочетаний;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- применять базовые принципы бережливого производства, включая принципы организации рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- проводить и анализировать разработку и/или реализацию продуктовых проектов, предполагающих:
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая планирование, моделирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), в соответствии с задачей собственной деятельности или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов,
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования,
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта,
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку,
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и/или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - модификацию (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике),
 - разработку инструкций и иной технологической документации для исполнителей,
 - разработку способа или процесса получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить анализ конструкции и конструирование механизмов, простейших роботов с помощью материального или виртуального конструктора;

- выполнять чертежи и эскизы, а также работать в системах автоматизированного проектирования;
- выполнять базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации).

Выпускник получит возможность научиться:

- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией /заказом /потребностью /задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
- *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или иной технологической документации; оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии.*

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, относящихся к актуальному технологическому укладу;
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции ее развития;
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;
- анализировать и обосновывать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории;
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности.

Выпускник получит возможность научиться:

- *предлагать альтернативные варианты образовательной траектории для профессионального развития;*
- *характеризовать группы предприятий региона проживания;*
- *получать опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств и тенденциях их развития в регионе проживания и в мире, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального и мирового рынка труда.*

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом, результаты разбиты на подблоки: культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки), предметные результаты (технологические компетенции), проектные компетенции (включая компетенции проектного управления).

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки): соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;

- владеет безопасными приемами работы с ручными и электрифицированным бытовым инструментом;
- использует ручной и электрифицированный бытовой инструмент в соответствии с задачей собственной деятельности (по назначению);
- разъясняет содержание понятий «изображение», «эскиз», «материал», «инструмент», «механизм», «робот», «конструкция» и

адекватно использует эти понятия;

- организует и поддерживает порядок на рабочем месте;
- применяет и рационально использует материал в соответствии с задачей собственной деятельности;
- осуществляет сохранение информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения;
- использует при выполнении учебных задач научно-популярную литературу, справочные материалы и ресурсы интернета;
- осуществляет операции по поддержанию порядка и чистоты в жилом и рабочем помещении;
- осуществляет корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки и др.).

Предметные результаты:

- выполняет измерение длин, расстояний, величин углов с помощью измерительных инструментов;
- читает информацию, представленную в виде специализированных таблиц;
- читает элементарные эскизы, схемы;
- выполняет элементарные эскизы, схемы, в том числе с использованием программного обеспечения графических редакторов;
- характеризует свойства конструкционных материалов природного происхождения (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- характеризует оборудование, приспособления и инструменты для обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) с использованием ручного и электрифицированного инструмента, имеет опыт отделки изделий из данного материала или иных материалов (например, текстиля);
- выполняет разметку плоского изделия на заготовке;
- осуществляет сборку моделей, в том числе с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- строит простые механизмы;
- имеет опыт проведения испытания, анализа продукта;
- получил и проанализировал опыт модификации материального или информационного продукта;
- классифицирует роботов по конструкции, сфере применения, степени самостоятельности (автономности), способам управления.

Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления):

- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации или по готовому

образцу с применением рабочих инструментов, не требующих регулирования.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- разъясняет содержание понятий «чертеж», «форма», «макет», «прототип», «3D- модель», «программа» и адекватно использует эти понятия;
- характеризует содержание понятия «потребность» (с точки зрения потребителя) и адекватно использует эти понятия;
- может охарактеризовать два-три метода поиска и верификации информации в соответствии с задачами собственной деятельности;
- применяет безопасные приемы первичной и тепловой обработки продуктов питания.

Предметные результаты:

читает элементарные чертежи;

- выполняет элементарные чертежи, векторные и растровые изображения, в том числе с использованием графических редакторов;
- анализирует формообразование промышленных изделий;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- применяет навыки формообразования, использования объемов в дизайне (макетирование из подручных материалов);
- характеризует основные методы/способы/приемы изготовления объемных деталей из различных материалов, в том числе с применением технологического оборудования;
- получил и проанализировал собственный опыт применения различных методов изготовления объемных деталей (гибка, формовка, формование, литье, послойный синтез);
- получил опыт соединения деталей методом пайки;
- получил и проанализировал опыт изготовления макета или прототипа;
- проводит морфологический и функциональный анализ технической системы или изделия;
- строит механизм, состоящий из нескольких простых механизмов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов для получения заданных свойств (решение задачи);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию процесса изготовления материального продукта;
- может охарактеризовать технологии разработки информационных продуктов (приложений/компьютерных программ), в том числе технологии виртуальной и дополненной реальности;
- проектирует и реализует упрощенные алгоритмы функционирования встраиваемого программного обеспечения для управления элементарными техническими системами;
- характеризует свойства металлических конструкционных материалов;
- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например,

цветных или черных металлов, включая листовые материалы);

- характеризует оборудование, приспособления и инструменты для ручной обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);

- применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов) с использованием ручного и электрифицированного инструмента; имеет опыт подготовки деталей под окраску.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- может назвать инструменты выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
- может охарактеризовать методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем;

- умеет разделять технологический процесс на последовательность действий;
- получил опыт выделения задач из поставленной цели по разработке продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки, моделирования и изготовления оригинальных конструкций (материального продукта) по готовому заданию, включая поиск вариантов (альтернативные решения), отбор решений, проектирование и конструирование с учетом заданных свойств.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;
- разъясняет содержание понятий «станок», «оборудование», «машина», «сборка», «модель», «моделирование», «слой» и адекватно использует эти понятия;
- следует технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;

- выполняет элементарные операции бытового ремонта методом замены деталей;
- характеризует пищевую ценность пищевых продуктов;
- может назвать специфичные виды обработки различных видов пищевых продуктов (овощи, мясо, рыба и др.);
- может охарактеризовать основы рационального питания.

Предметные результаты:

выполняет элементарные технологические расчеты;

- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии;
- получил и проанализировал опыт проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся тематике;

- анализирует данные и использует различные технологии их обработки посредством информационных систем;
- использует различные информационно-технические средства для визуализации и представления данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
- выполняет последовательность технологических операций по подготовке цифровых данных для учебных станков;
- применяет технологии оцифровки аналоговых данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
- может охарактеризовать структуры реальных систем управления робототехнических систем;
- объясняет сущность управления в технических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- конструирует простые системы с обратной связью, в том числе на основе технических конструкторов;
- знает базовые принципы организации взаимодействия технических систем;
- характеризует свойства конструкционных материалов искусственного происхождения (например, полимеров, композитов);
- применяет безопасные приемы выполнения основных операций слесарно-сборочных работ;
- характеризует основные виды механической обработки конструкционных материалов;
- характеризует основные виды технологического оборудования для выполнения механической обработки конструкционных материалов;
- имеет опыт изготовления изделия средствами учебного станка, в том числе с симуляцией процесса изготовления в виртуальной среде;
- характеризует основные технологии производства продуктов питания;
- получает и анализирует опыт лабораторного исследования продуктов питания.
- Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):
- использует методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем, направленных на достижение поставленных целей;
- самостоятельно решает поставленную задачу, анализируя и подбирая материалы и средства для ее решения;
- использует инструмент выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
- получил и проанализировал опыт определения характеристик и разработки материального или информационного продукта, включая планирование, разработку концепции, моделирование, конструирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- организует рабочее место в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации используемого оборудования и/или технологии, соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологиями;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;

- может охарактеризовать ключевые предприятия и/или отрасли региона проживания;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания.

Предметные результаты:

- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- объясняет простейший технологический процесс по технологической карте, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам и т. п.) технологии получения материального/информационного продукта с заданными свойствами;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- описывает технологическое решение с помощью текста, эскизов, схем, чертежей;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- создает модель, адекватную практической задаче;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- осуществляет конструирование и/или модификацию электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
- производит сборку электрической цепи посредством соединения и/или подключения электронных компонентов заданным способом (пайка, спаечный монтаж, механическая сборка) согласно схеме;
- производит элементарную диагностику и выявление неисправностей технического устройства, созданного в рамках учебной деятельности;
- производит настройку, наладку и контрольное тестирование технического устройства, созданного в рамках учебной деятельности;
- различает типы автоматических и автоматизированных систем;
- получил и проанализировал опыт проектирования и/или конструирования автоматизированной системы, в том числе с применением специализированных программных средств (в том числе средств автоматизированного проектирования и/или систем моделирования) и/или языков программирования, электронных компонентов, датчиков, приводов, микроконтроллеров и/или микроконтроллерных платформ и т. п.;
- объясняет назначение и принцип действия систем автономного управления;
- объясняет назначение, функции датчиков и принципы их работы;
- применяет навыки алгоритмизации и программирования в соответствии с конкретной задачей и/или учебной ситуацией;
- получил и проанализировал опыт моделирования и/или конструирования движущейся модели и/или робототехнической системы и/или беспилотного аппарата;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид,

механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);

- характеризует применимость материала под имеющуюся задачу, опираясь на его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность;
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует наноматериалы, наноструктуры, нанокompозиты, многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики, керамику и возможные технологические процессы с ними;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии для прогрессивного развития общества (в том числе в следующих отраслях: робототехника, микроэлектроника, интернет вещей, беспилотные летательные аппараты, технологии геоинформатики, виртуальная и дополненная реальность и др.);
- объясняет причины, перспективы и последствия развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере услуг;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии пищевой промышленности (индустрии питания);
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания; профессии, обслуживающие автоматизированные производства; приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- может охарактеризовать содержание понятий «проблема», «проект», «проблемное поле»;
- получил и анализировал опыт выявления круга потребителей, их потребностей и ожиданий, формирования технического/технологического решения, планирования, моделирования и конструирования на основе самостоятельно проведенных исследований в рамках заданной проблемной области или проблемы;
- имеет опыт подготовки презентации полученного продукта различным типам потребителей.

9 Класс

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- организует рабочее место в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации используемого оборудования и/или технологии, соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией;
- получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения) и/или ознакомления с современными производствами в различных технологических сферах и деятельностью занятых в них работников;
- получил опыт поиска, структурирования и проверки достоверности информации о перспективах развития современных производств

в регионе проживания;

- анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности, и планирует дальнейшую образовательную траекторию;
- имеет опыт публичных выступлений (как индивидуальных, так и в составе группы) с целью демонстрации и защиты результатов проектной деятельности.

Предметные результаты:

- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- оценивает условия использования технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность — качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- выявляет и формулирует проблему, требующую технологического решения;
- получил и проанализировал опыт разработки и/или реализации командного проекта по жизненному циклу на основании самостоятельно выявленной проблемы;
- имеет опыт использования цифровых инструментов коммуникации и совместной работы (в том числе почтовых сервисов, электронных календарей, облачных сервисов, средств совместного редактирования файлов различных типов);
- имеет опыт использования инструментов проектного управления;
- планирует продвижение продукта.

Содержание учебного курса 5 класс (девочки)

№ п/п	Раздел	Тема	Краткое содержание темы
1	Кулинария (20ч)	1.Санитария и гигиена на кухне	<u>Теоретические сведения.</u> Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, хранению продуктов и готовых блюд, необходимы набор посуды для приготовления пищи, правила мытья посуды, современные моющие средства. Безопасные приемы работы на кухне <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.
		2. Интерьер кухни, столовой	<u>Теоретические сведения.</u> Понятие об интерьере, требования. Создание интерьера кухни, планировка кухни, разделение на зоны, цветовое решение, оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере, декоративное оформление, стили кухни. <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.
		3.Бутерброды и горячие напитки	<u>Теоретические сведения.</u> Продукты, применяемые для приготовления бутербродов, виды бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения. Виды горячих напитков, сорта чая, технология заваривания чая, его подача, сорта и виды кофе, технология приготовления кофе, подача напитка, получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Приготовление и оформление бутербродов, приготовление горячих напитков. Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.
		4.Блюда из яиц	<u>Теоретические сведения.</u> Значение яиц в питании человека, меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц. Жарение яиц. Подача готовых блюд. <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд, оценка качества.

		5.Блюда из овощей и фруктов	<p><u>Теоретические сведения.</u> Пищевая ценность овощей и фруктов, свежемороженые</p> <p>Овощи, подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов.</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов, определение содержания нитратов в овощах народными способами(внешний вид), приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.</p>
2	Материаловедение(6 ч)	1.Свойства текстильных материалов	<p><u>Теоретические сведения.</u> Классификация текстильных волокон, способы получения и свойства волокон растительного происхождения, изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения, лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов, их виды и свойства, профессия оператор прядильного производства.</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Определение направления долевой нити в ткани, определение лицевой и изнаночной стороны ткани, сравнительный анализ прочности окраски тканей, изучение свойств тканей из хлопка и льна.</p>
3	Машиноведение(6ч)	1.Швейная машина	<p><u>Теоретические сведения.</u> Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места. Подготовка машины к работе: заправка нитей, выведение нижней нити вверх. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление строчки в начале и конце работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой нитей. Правила безопасной работы на швейной машине.</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины упражнение в шитье заправленной нитками выполнение прямой и</p>

			зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.
4	Ручные и машинные швы(4ч)		Классификация машинных и ручных швов. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ, основные операции при ручных работах, основные операции при машинной обработке изделия. <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Раскрой швейного изделия, изготовление образцов ручных и машинных работ.
5	Влажно-тепловая обработка изделий(2ч)		Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО), основные операции ВТО. <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Проведение ВТО. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.
6	Конструирование и моделирование(14ч)	Конструирование швейных изделий	<u>Теоретические сведения.</u> Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки, определение размера швейного изделия, снятие мерок, подготовка выкройки к раскрою, правила безопасной работы с ножницами <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ, снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
		Технология изготовления изделий	<u>Теоретические сведения.</u> Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя, обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО), основные операции ВТО. Классификация машинных швов <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Раскладка выкройки на ткани. Раскрой швейного изделия, изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение ВТО. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.
7	Рукоделие (14ч)	1.Декоративно-прикладное искусство	<u>Теоретические сведения.</u> Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись

			по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего села. Приемы украшений праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам. <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Выполнение вышивки простыми швами. Обработка краев изделия.
		2.Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	<u>Теоретические сведения.</u> Понятие композиции, правила, приемы и средства композиции, статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и ассиметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента, символика в орнаменте, применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм, приемы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте, ахроматические и хроматические цвета, основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация, создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку
		3.Узелковый батик	<u>Теоретические сведения.</u> Краткие сведения из истории создания изделий. <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Изготовление кукол. Изготовление проектного изделия игольница «Солнышко» в технике узелкового батика

Содержание учебного курса 6 класс (девочки)

№ п/ п	Раздел	Тема	Краткое содержание темы
1	Технологии домашнего хозяйства (4ч)	1.Интерьер жилого дома (2)	<u>Теоретические сведения.</u> Понятие о жилом помещении. Зонирование пространства жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Основные виды занавесей для дома. <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома.

		2. Комнатные растения в интерьере (2)	<p><u>Теоретические сведения.</u> Понятие о фитодекоре. Роль комнатных растений в интерьере. Требования растений к окружающим условиям. Виды растений. Технология выращивания комнатных растений, правила ухода за ними. Профессия садовник</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Пересадка комнатных растений, уход за растениями в кабинете, коридорах школы.</p>
2	Кулинария (14ч)	1.Блюда из рыбы и морепродуктов (2)	<p><u>Теоретические сведения.</u> Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Виды рыбы и морепродуктов. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов, требования к качеству готовых блюд.</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Определение свежести рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Приготовление блюд из морепродуктов.</p>
		2.Блюда из мяса (4)	<p><u>Теоретические сведения.</u> Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь. Виды тепловой обработки мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из мяса</p>
		3.Блюда из птицы (2)	<p><u>Теоретические сведения.</u> Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их на стол</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Приготовление блюд из птицы.</p>
		4.Заправочные супы (2)	<p><u>Теоретические сведения.</u> Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов, и супов с крупами и мучными изделиями.</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Приготовление</p>

3			заправочного супа.
		5.Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду(2)	<u>Теоретические сведения.</u> Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда, подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Составление меню обеда, приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.
	Создание изделий из текстильных материалов (22ч)	1.Свойства текстильных материалов (2)	<u>Теоретические сведения.</u> Классификация текстильных химических волокон, способы получения, виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон. <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.
		2.Конструирование швейных изделий (4)	<u>Теоретические сведения.</u> Понятие о плечевой одежде, понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок, построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа в натуральную величину(проектное изделие)
		3.Моделирование швейных изделий	<u>Теоретические сведения.</u> Понятие о моделировании одежды, моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Профессия художник по костюму <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
		4.Швейная машина	<u>Теоретические сведения.</u> Устройство машинной иглы, неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Устранение дефектов машинной строчки, применение приспособлений к швейной машине, выполнение прорезных петель, пришивание пуговиц.

		5.Технология изготовления изделий	<p><u>Теоретические сведения.</u> Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Правила раскроя. Понятие о дублировании деталей кроя, технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах, основные машинные операции. Квалификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Раскрой швейного изделия, дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ, обработка мелких деталей проектного изделия. Проведение примерки. Окончательная обработка изделия.</p>
4	Художественные ремёсла (12ч)	1.Вязание крючком	<p><u>Теоретические сведения.</u> Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязанные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком.</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами, выполнение плотного вязания по кругу.</p>
		2.Вязание спицами	<p><u>Теоретические сведения.</u> Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями</p>
5	Технологии творческой и опытнической деятельности (18ч)	1.Исследовательская и созидательная деятельность	<p><u>Теоретические сведения.</u> Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников</p> <p><u>Практические работы.</u> Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства», Творческий проект по разделу «Кулинария», Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов», Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации, презентация и защита творческого проекта.</p>

Содержание учебного курса 7 класс (девочки)

п/п	Раздел	Тема	Краткое содержание темы
	Технологии домашнего хозяйства (4ч)	1.Интерьер жилого дома (2ч)	<u>Теоретические сведения.</u> Понятие об освещении в жилом помещении. <i>Теоретические сведения.</i> Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Понятие о микроклимате. <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Выполнение проекта «Освещение жилого дома».
		2. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2ч)	<u>Теоретические сведения.</u> Понятие о коллекции. Роль предметов искусства в интерьере жилого помещения. Виды коллекций, размещение и оформление. Гигиена жилища <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Генеральная уборка кабинета технологии
	Кулинария (14ч)	1.Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4ч)	<u>Теоретические сведения.</u> Пищевая ценность молока и кисломолочных изделий. Технология приготовления блюд из теста <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Изготовление изделий из молока и творога
		2.Блюда из жидкого теста (4ч)	<u>Теоретические сведения.</u> Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами. <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Приготовление изделий из жидкого теста
		3.Блюда из слоеного теста (2ч)	<u>Теоретические сведения.</u> Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Приготовление блюда из слоенного теста.

		4. Блюда из песочного теста (2ч)	<p><u>Теоретические сведения.</u> Продукты для приготовления выпечки. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного песочного теста. Особенности выпечки изделий из них</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Приготовление блюда из песочного теста.</p>
		5. Приготовление десертов, напитков. Сервировка сладкого стола (2ч)	<p><u>Теоретические сведения.</u> Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word</p>
	Создание изделий из текстильных материалов (22ч)	1. Свойства текстильных материалов (2ч)	<p><u>Теоретические сведения.</u> Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Определение сырьевого состава тканей.</p>
		2. Конструирование швейных изделий (2ч)	<p><u>Теоретические сведения.</u> Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.</p>
		3. Моделирование швейных изделий (2ч)	<p><u>Теоретические сведения.</u> Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Моделирование выкройки проектного изделия.</p>
		5. Технология изготовления изделий (16ч)	<p><u>Теоретические сведения.</u> Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым</p>

			<p>срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Раскрой проектного изделия. Технология ручных швов. Изготовление образцов машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Примерка изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.</p>
	Художественные ремёсла (14)	1.Ручная роспись тканей (2ч)	<u>Теоретические сведения.</u> Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка к работе с тканью. Свободная роспись. Роспись ткани в технике холодного батика(просмотр видео)
		2 Вышивание (12ч)	<p><u>Теоретические сведения.</u> Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образцов вышивки. Выполнение образцов вышивки лентами.</p>
	Технологии творческой и опытнической деятельности	1.Исследовательская и созидательная деятельность (16ч)	<p><u>Теоретические сведения.</u> Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников <u>Практические работы.</u> Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект</p>

	(16ч)		<p>по разделу «Кулинария».Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.</p> <p><u>Практические работы.</u> Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства», Творческий проект по разделу «Кулинария», Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов», Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации, презентация и защита творческого проекта.</p>
--	-------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Содержание учебного курса 8 класс (девочки)

№ п/ п	Раздел	Тема	Краткое содержание темы
1	Приусадебное хозяйство (4ч)	1. Основные факторы жизни растений. (2ч)	<u>Теоретические сведения.</u> Основные факторы жизни растений. Почвы и их обработка. Научно-практические основы обработки почвы. Научно-практические основы применения удобрений.
		2. Научно-практические основы обработки почвы. (2ч)	<u>Теоретические сведения.</u> Понятие о коллекции. Роль предметов искусства в интерьере жилого помещения. Виды коллекций, размещение и оформление. Гигиена жилища <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Генеральная уборка кабинета технологии
2	Домашняя экономика и основы предпринимательства (8ч)	1. Домашняя экономика (5ч)	<u>Теоретические сведения.</u> Домашняя экономика. Бюджет семьи. <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Составить бюджет семьи из 4 человек.
		2. Основы предпринимательства (3ч)	<u>Теоретические сведения.</u> Предпринимательство: сущность, цели, задачи. Принципы и формы предпринимательства. Основные документы деятельности предпринимателя. Технология создания предприятия. Источники финансирования предпринимательств
3	Культура дома (1ч)	1. Культура дома (1ч)	<u>Теоретические сведения.</u> Дизайн помещений, особенности дизайна квартиры, сельского дома, санитарно-гигиенические требования к помещению
4	Электротехника (1ч)	1. Бытовые электроприборы (1ч)	<u>Теоретические сведения.</u> Устройство бытовых электроосветительных и электронагревательных приборов, правила ТБ при эксплуатации бытовых электроприборов
5	Художественная обработка материалов (10ч)	1. Художественное творчество (5ч)	<u>Теоретические сведения.</u> Общие основы художественного конструирования, виды орнаментов и узоров. <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Изменение восприятия рисунка при наложении рамок одного размера, но разной формы
		2. Художественная вышивка (5ч)	<u>Теоретические сведения.</u> : Художественная вышивка. Подготовка к вышивке <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Выполнение вышивки в разной технике

6	Сельскохозяйственный труд (4ч)	1. Научно-практические основы семеноводства, подготовки семян к посеву и посев семян. (4ч)	<u>Теоретические сведения.</u> Научно-практические основы семеноводства, подготовки семян к посеву и посев семян. Сорные растения, вредители и болезни полевых культур и меры борьбы с ними
7	Проектирование и изготовление изделий(7ч)	1. Проектирование(7ч)	<u>Теоретические сведения.</u> Этапы проектирования, структура проекта, презентация проекта <u>Лабораторно-практические и практические работы.</u> Оформление проектной документации

Календарно - тематическое планирование 5 класс (девочки)

№ урока п/п	№ тем ы	№ урока в теме	Тема урока	Планируемая дата проведения урока	Фактически я дата проведения урока	Корректиров ка
1.Кулинария						
1.1.Физиология питания						
1	1	1	Правила ТБ в кабинете технологии. Основы физиологии питания. Процесс пищеварения. Роль витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах;			
2		2	Практическая работа: Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.			
1.2.Санитария и гигиена						
3	2	1	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю.			
4		2	Практическая работа: Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.			
1.3. Интерьер кухни и столовой						
5	3	1	Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.			
6		2	Практическая работа Выполнение эскиза интерьера кухни.:			
7		3	Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним.			
8		4	Практическая работа: Выполнение эскизов			

			прихваток, полотенец и д			
1.4. Сервировка стола						
9	4	1	Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Столовые приборы и эстетическое оформление стола.			
10		2	Практическая работа: 1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. 2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.			
1.5. Бутерброды, горячие напитки						
11	5	1	Бутерброды. Виды бутербродов: Требования к качеству готовых бутербродов. Практическая работа: Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.			
12		2	Горячие напитки. Виды горячих напитков Практическая работа: Приготовление горячих напитков к завтраку.			
1.6. Блюда из яиц						
13	6	1	Технология приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.			
14		2	Практическая работа: Приготовление блюда из яиц. Яичница-глазунья.			
1.7. Блюда из овощей						
15	7	1	Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Практическая работа: Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.			
16		2	Механическая обработка овощей Практическая работа: Механическая обработка овощей.			
17		3	Приготовление блюд из свежих овощей Практическая работа: Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.			

18		4	Приготовление блюд из вареных овощей <i>Практическая работа:</i> Винегрет зимний постный.			
1.8. Заготовка продуктов						
19	8	1	Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов.			
20		2	<i>Практическая работа:</i> Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.			
2.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов						
2.1. Рукоделие. Художественные ремесла						
21	1	1	<i>Вышивка.</i> Знакомство с видами вышивки.			
22		2	Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. <i>Практическая работа:</i> Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.			
23		3	Построение узора в художественной отделке вышивкой. : <i>Практическая работа:</i> выполнение эскиза узора в выбранной технике.			
24		4	Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: <i>Практическая работа:</i> Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.			
25		5	<i>Узелковый батик.</i> Виды росписи по ткани. <i>Практическая работа:</i> эскиз панно			
26		6	Материалы и красители. <i>Практическая работа:</i> доклад по теме урока			
27		7	Способы завязывания узелков и складывания ткани. <i>Практическая работа:</i> выполнить различные виды узлов			
28		8	Технология крашения. <i>Практическая работа:</i> Оформление салфеток в технике «узелковый			

			батик».			
2.2. Элементы материаловедения						
29	2	1	Классификация текстильных волокон.			
30		2	<i>Практическая работа:</i> Определение направления долевой нити в ткани.			
31		3	Полотняное переплетение.			
32		4	<i>Практическая работа:</i> Выполнение образца полотняного переплетения.			
2.3. Элементы машиноведения						
33	3	1	Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики.			
34		2	<i>Практическая работа:</i> Организация рабочего места для работы на швейной машине. Намотка нитки на шпульку.			
35		3	Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей,			
36		4	<i>Практическая работа:</i> , заправка верхней и нижней нитей,			
37		5	<i>Практическая работа:</i> выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка.			
38		6	<i>Практическая работа:</i> Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.			
2.4. Ручные работы						
39	4	1	Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.			
40		2	Выполнение ручных стежков, строчек и швов.			
2.5. Конструирование и моделирование рабочей одежды						
41	5	1	Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме.			
42		2	Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий.			

43		3	Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука <i>Практическая работа:</i> Снятие мерок и запись результатов измерений.			
44		4	Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. <i>Практическая работа:</i> Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.			
45		5	Моделирование фартука <i>Практическая работа:</i> Моделирование фартука выбранного фасона.			
46		6	Подготовка выкройки к раскрою.			

2.6. Технология изготовления рабочей одежды

47	6	1	Конструкция машинного шва.			
48		2	<i>Практическая работа:</i> работа с машинными швами.			
49		3	Подготовка ткани к раскрою.			
50		4	<i>Практическая работа:</i> Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.			
51		5	Обмеловка и раскрой ткани.			
52		6	<i>Практическая работа:</i> Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.			
53		7	Обработка нагрудника и нижней части			
54		8	<i>Практическая работа:</i> Обработка деталей кроя.			
55		9	Обработка накладных карманов, пояса и бретелей.			
56		10	<i>Практическая работа:</i> Соединение деталей изделия машинными швами.			
57		11	Сборка изделия. Художественная отделка изделия.			
58		12	<i>Практическая работа:</i> Влажно-тепловая обработка изделия.			

3.Творческий проект						
59	1	1	Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Введение в творческий проект. Понятие о проектной деятельности.			
60		2	Выбор темы проекта. Определение параметров изделия.			
61		3	Конструкторский этап проектного исследования.			
62		4	Технологический этап- разработка технологической документации.			
63		5	Технологический этап- разработка технологической документации.			
64		6	Изготовление проектируемого изделия			
65		7	Изготовление проектируемого изделия			
66		8	Изготовление проектируемого изделия			
67		9	Экономическое и экологическое обоснование проекта. Реклама проекта Подготовка презентации.			
68		10	Защита проекта.			
69		11	Защита проекта			
70		12	Защита проекта			

Календарно - тематическое планирование 6 класс(девочки)

№ урок а п/п	№ темы	№ урока в теме	Тема урока	Планир уемая дата проведения урока	Факти ческая дата проведения урока	Корректиров ка
1.Технологии домашнего хозяйства						
1.1.Интерьер жилого помещения						
1	1	1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ			
2		2	Понятие о жилом помещении. Интерьер жилого дома.			
1.2.Комнатные растения в интерьере						
3	2	1	Роль комнатных растений в интерьере.			
4		2	Практическая работа: Уход за комнатными растениями.			
2.Кулинария						
2.1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря						
5	1	1	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы.			
6		2	Лабораторная работа: определение свежести рыбы			
7		3	Практическая работа: приготовление блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря			
8		4	Практическая работа: приготовление блюда из нерыбных продуктов моря			
2.2. Блюда из мяса						
9	2	1	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Санитарные требования при обработке мяса.			
10		2	Лабораторная работа: определение доброкачественности мяса и мясопродуктов			
11		3	Практическая работа: приготовление блюда из мяса			
12		4	Практическая работа: приготовление блюда из мясопродуктов			
2.3. Блюда из птицы						

13	3	1	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.			
14		2	Практическая работа: приготовление блюда из птицы			
2.4. Заправочные супы						
15	4	1	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов.			
16		2	Практическая работа: Приготовление заправочного супа			
2.5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду						
17	5	1	Меню обеда. Сервировка стола к обеду.			
18		2	Практическая работа: составление меню			
3. Создание изделий из текстильных материалов						
3.1. Свойства текстильных материалов						
19	1	1	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон			
20		2	Лабораторная работа: Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.			
3.2. Конструирование швейных изделий						
21	2	1	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом			
22		2	Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом			
23		3	Практическая работа: Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ			
24		4	Практическая работа: Снятие мерок и построение чертежа в натуральную величину(проектное изделие)			
3.3. Моделирование швейных изделий						
25	4	1	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины			
26		2	Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды			
3.4 Швейная машина						

27	5	1	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы			
28		2	Практическая работа: Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины			

3.5. Технология изготовления швейного изделия

29	6	1	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя			
30		2	Основные операции при ручных работах			
31		3	Основные машинные операции			
32		4	Классификация машинных швов			
33		5	Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей			
34		6	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки			
35		7	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом			
36		8	Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов			
37		9	Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия			
38		10	Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой			
39		11	Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия			
40		12	Практическая работа: Обработка мелких деталей проектного изделия Окончательная отделка изделия			

4. Художественные ремёсла

4.1. Вязание крючком

41	1	1	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде			
42		2	Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании крючком			

43		3	Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами			
44		4	Основные способы вывязывания петель, закрепление вязания			
45		5	Вязание по кругу: основное кольцо			
46		6	Практическая работа: Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами, выполнение плотного вязания по кругу.			

4.2.Вязание спицами

47	2	1	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы			
48		2	применение схем узоров с условными обозначениями.			
49		3	Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда.			
50		4	Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.			
51		5	Вязание цветных узоров			
52		6	Практическая работа: Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями			

5. Технологии творческой и опытнической деятельности

5.1.Исследовательская и созидательная деятельность

53	1	1	Цель и задачи проектной деятельности			
54		2	Составные части годового творческого проекта			
55		3	творческий проект «Планирование комнаты подростка»			
56		4	творческий проект «Планирование комнаты подростка»			
57		5	творческий проект « Приготовление воскресного семейного обеда»			
58		6	творческий проект « Приготовление воскресного семейного обеда»			
59		7	творческий проект «Наряд для семейного обеда»			
60		8	творческий проект «Наряд для семейного обеда»			
61		9	творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»			
62		10	творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»			
63		11	составление портфолио			
64		12	составление портфолио			
65		13	разработка электронной презентации в Microsoft Office Power Point			
66		14	разработка электронной презентации в Microsoft Office Power Point			
67		15	Презентация и защита творческого проекта			

68		16	Презентация и защита творческого проекта			
69		17	Резервный урок			
70		18	Резервный урок			

Календарно- тематическое планирование 7 класс (девочки)

№ урока п/п	№ темы	№ урока по теме	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения		Примечание
					план	факт	
1. Интерьер жилого дома							
1-2	1	1-2	Освещение жилого помещения	2			
3-4		3-4	Предметы искусства и коллекции в интерьере. Гигиена жилища	2			
2.Кулинария							
5-7	2	1-3	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	3			
8		4	Практическая работа: приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога	1			
9		5	Изделия из жидкого теста	1			
10-11		6-7	Виды теста и выпечки	2			
12		8	Практическая работа: приготовление изделий из жидкого теста	1			
13		9	Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста	1			
14		10	Практическая работа: приготовление изделий из пресного слоеного теста	1			
15		11	Технология приготовления изделий из песочного теста.	1			
16		12	Практическая работа: приготовление изделий из песочного теста.	1			
17		13	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков	1			
18		14	Практическая работа: Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word	1			
3. Создание изделий из текстильных материалов							
19	3	1	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.	1			
20		2	Практическая работа: Определение сырьевого состава тканей.	1			
21		3	Конструирование поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	1			
22-23		4-5	Практическая работа: Снятие мерок с фигуры человека и	2			

			построение чертежа прямой юбки.				
24		6	Моделирование поясной одежды	1			
25		7	Практическая работа: Моделирование выкройки проектного изделия.	1			
26		8	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета	1			
27		9	Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса	1			
28		10	Практическая работа: <i>Раскрой проектного изделия</i>	1			
29		11	Технология ручных швов	1			
30		12	Практическая работа: Изготовление образцов ручных швов	1			
31		13	Технология машинных работ	1			
32		14	Практическая работа: Изготовление образцов машинных работ.	1			
33		15	Технология Обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом	1			
34		16	Практическая работа: Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией	1			
35		17	Технология обработки складок.	1			
36		18	Практическая работа: Обработка складок.	1			
37		19	Подготовка и проведение примерки поясного изделия	1			
38		20	Практическая работа: Примерка изделия.	1			
39		21	Технология обработки юбки после примерки	1			
40		22	Практическая работа: Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.	1			
4. Художественные ремёсла							
41	4	1	Ручная роспись тканей.	1			
42		2	Холодный батик	1			
43		3	Роспись ткани в технике холодного батика(просмотр видео уроков)	1			
44		4	Ручные стежки и швы на их основе	1			
45		5	Практическая работа: Выполнение образцов швов.	1			
46		6	Вышивание счетными швами	1			

47		7	Практическая работа: Выполнение образца вышивки швом крест.	1			
48		8	Вышивание по свободному контуру	1			
49		9	Атласная и штриховая гладь	1			
50		10	Практическая работа: Выполнение образцов вышивки гладью.	1			
51		11	Швы французский узелок и рококо	1			
52		12	Практическая работа: Выполнение образцов вышивки.	1			
53		13	Вышивание лентами	1			
54		14	Практическая работа: Выполнение образцов вышивки лентами.	1			
5. Технологии творческой и опытнической деятельности							
55	5	1	Цель и задачи проектной деятельности	1			
56		2	Составные части годового творческого проекта	1			
57-58		3-4	Творческий проект «Умный дом»	1			
59-60		5-6	Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	1			
61-62		7-8	Творческий проект « Праздничный наряд»	1			
63-64		9-10	Творческий проект « Подарок своими руками»	1			
65		11	Составление портфолио	1			
66		12	Разработка электронной презентации в Microsoft Office Power Point	1			
67		13	Разработка электронной презентации в Microsoft Office Power Point	1			
68		14	Презентация и защита творческого проекта	1			
69		15	Презентация и защита творческого проекта	1			
70		16	Резервный урок	1			

Календарно – тематическое планирование 8 класс (девочки)

№ урока п/п	№ темы	№ урока по теме	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения		Примечание
					план	факт	
2. Приусадебное хозяйство							
1	1	1	Введение. Основные факторы жизни растений.	1			
2		2	Почвы и их обработка.	1			
3		3	Научно-практические основы обработки почвы.	1			
4		4	Научно-практические основы применения удобрений.	1			
2. Домашняя экономика и основы предпринимательства							
5	2	1	Домашняя экономика	1			
6		2	Бюджет семьи	1			
7		3	Расходы семьи	1			
8		4	Менеджмент в домашней экономике	1			
9		5	Практическая работа: Составить бюджет семьи из 4 человек.	1			
10		6	Предпринимательство: сущность, цели, задачи	1			
11		7	Принципы и формы предпринимательства. Основные документы деятельности предпринимателя	1			
12		8	Технология создания предприятия. Источники финансирования предпринимательства	1			
3. Культура дома							
13	3	1	Дизайн квартиры	1			
4. Электротехника							
14	4	1	Бытовые электроприборы	1			
5. Художественная обработка материалов							
15	5	1	Художественное творчество	1			
16		2	Практическая работа: изменение восприятия рисунка при наложении рамок одного размера, но разной формы	1			
17		3	Художественная вышивка. Подготовка к вышивке гладью. Техника владимирского шитья	1			
18		4	Практическая работа: выполнение вышивки в технике	1			

			владимирского шитья				
19		5	Белая гладь.	1			
20		6	Практическая работа: выполнение вышивки в технике белой глади	1			
21		7	Атласная и штриховая гладь	1			
22		8	Практическая работа: выполнение вышивки в технике атласной и штриховой глади	1			
23		9	Швы «узелки» и «рококо»	1			
24		10	Практическая работа: выполнение вышивки швом «узелки»	1			
6. Сельскохозяйственный труд							
25		1	Научно-практические основы семеноводства, подготовки семян к посеву и посев семян.	1			
26		2	Научно-практические основы семеноводства, подготовки семян к посеву и посев семян.	1			
27	6	3	Сорные растения, вредители и болезни полевых культур и меры борьбы с ними	1			
28		4	Сорные растения, вредители и болезни полевых культур и меры борьбы с ними	1			
7. Проектирование и изготовление изделий							
29		1	Последовательность проектирования	1			
30		2	Анализ проектов, выполненных вашими сверстниками	1			
31		3	Выбор модели проектного изделия. Требования к готовому изделию.	1			
32	7	4	Изготовление изделия.	1			
33		5	Оформление проектной документации	1			
34		6	Оформление проектной документации	1			
35		7	Защита проектов	1			

