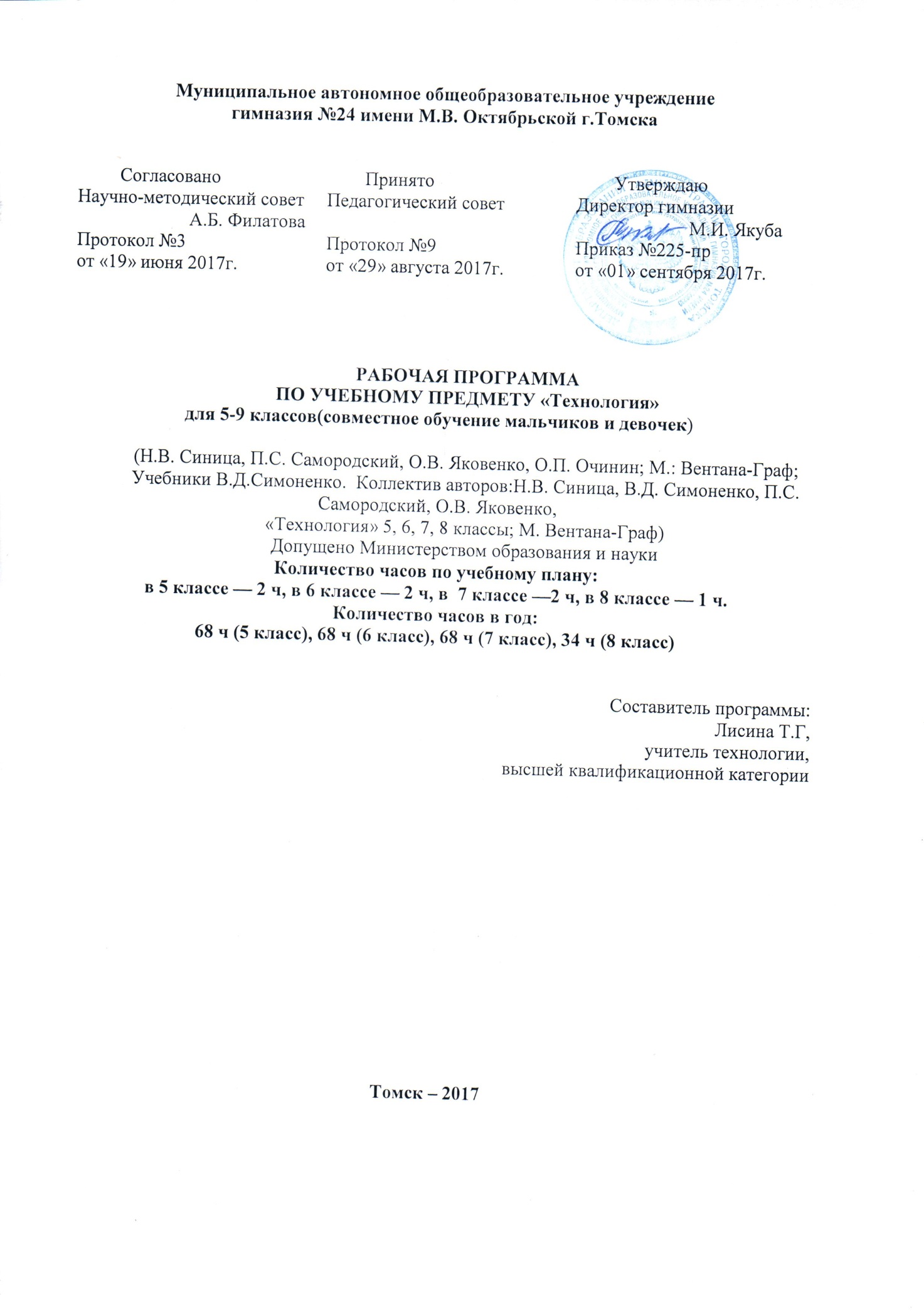
****

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение**

**гимназия №24 имени М.В. Октябрьской г.Томска**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Согласовано | Принято | Утверждаю |
| Научно-методический совет | Педагогический совет | Директор гимназии |
| А.Б. Филатова |  | М.И. Якуба |
| Протокол №3 | Протокол №9 | Приказ №225-пр |
| от «19» июня 2017г. | от «29» августа 2017г. | от «01» сентября 2017г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Технология»**

**для 5-9 классов(совместное обучение мальчиков и девочек**)

(Н.В. Синица, П.С. Самородский, О.В. Яковенко, О.П. Очинин; М.: Вентана-Граф;

Учебники В.Д.Симоненко. Коллектив авторов:Н.В. Синица, В.Д. Симоненко, П.С. Самородский, О.В. Яковенко,

«Технология» 5, 6, 7, 8 классы; М. Вентана-Граф)

Допущено Министерством образования и науки

**Количество часов по учебному плану:**

**в 5 классе — 2 ч, в 6 классе — 2 ч, в 7 классе —2 ч, в 8 классе — 1 ч.**

**Количество часов в год:**

**68 ч (5 класс), 68 ч (6 класс), 68 ч (7 класс), 34 ч (8 класс)**

Составитель программы:

Лисина Т.Г,

учитель технологии,

высшей квалификационной категории

**Томск – 2017**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Нормативно-правовой базой для рабочей программы по предмету технология являются:

* Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, вступившим в силу с 01 сентября 2013 г.
* Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки от 17 декабря 2010 г. № 1897. (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 [N 1644](consultantplus://offline/ref=D5143384E1426729F91CB00B4213025305E7B53F359831C1CB240D9D9FEB11AC6DD84576BB451457s9TAC), от 31.12.2015 [N 1577](consultantplus://offline/ref=D5143384E1426729F91CB00B4213025305E9B33A359931C1CB240D9D9FEB11AC6DD84576BB451457s9TAC)).
* Приказ Минобрнауки России № 576 от 8 июня 2015 г. «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. № 253».
* Письмо Министерства образования и науки РФ от 7 августа 2015г. №08-1228 «О направлении методических рекомендаций по вопросам введения ФГОС ООО, разработанные Российской Академией Образования».
* Письмо Департамента государственной политики в сфере воспитания детей и молодежи «О направлении методических рекомендаций» №09-1762 от 18.08.2017г.
* Фундаментальное ядро содержания общего образования.
* Концепция духовно - нравственного развития и воспитания личности гражданина России.
* Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15).
* Программа развития МАОУ гимназия №24 имени М.В. Октябрьской.
* Основная образовательная программа основного общего образования МАОУ гимназии №24 им. М.В. Октябрьской г. Томска.
* Устав МАОУ гимназии №24 им. М.В. Октябрьской г. Томска.
* Положение о рабочей программе по учебным предметам и курсам внеурочной деятельности в МАОУ гимназии №24 им. М.В. Октябрьской г. Томска.
* Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы - М.: Просвещение. - 96 с. - (Стандарты второго поколения).
* Программа по учебному предмету «Технология»: 5-8(9) классы. Н.В. Синица, П.С. Самородский (М.: Вентана-Граф).

Данная рабочая программа по технологии (обслуживающий труд) для 5-8 классов учитывает содержание переработанных авторских материалов программы «Технология» 5-8 классы А.Т. Тищенко, Синица. – М.: Вентана-Граф и линии учебно-методических комплектов авторского коллектива: Н.В.Матяж, Н.В.Синица, А.Т.Тищенко, В.Д.Симоненко. Данный выбор учебников обусловлен тем, что их содержание соответствует требованиям к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном общеобразовательном стандарте основного общего образования по технологии, и дает возможность раскрывать содержание направлений и разделов предмета «Технология». В основе содержания УМК лежит идея формирования в основной школе представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» выполняет следующие **функции:**

* информационно-семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;
* организационно-плановое построение содержания. Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся;
* общеметодическое руководство. Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

В пояснительной записке конкретизируются общие цели основного общего образования с учетом специфики учебного предмета технологии, преемственность ее содержания с важнейшими нормативными документами и содержанием ФГОС НОО и ФГОС СОО.Особое внимание уделяется целям изучения предмета технологии, его вкладу в решение основных педагогических задач в системе основного общего образования, а также раскрытию результатов освоения обучающимися программы по технологии на уровни основного общего образования. Содержательная часть программы состоит из теоретического материала и практических работ. Практические работы помогают обучающимся применить теоретические знания на практике, более глубоко осмыслить изученный материал, прочнее его усвоить, а также способствовать формированию практических умений и навыков. Учитель имеет право выбирать количество и характер практических работ для достижения планируемых результатов. С этой целью указывается вид практической работы – обучающая (О), тренировочная (Т), итоговая (И). Практические работы могут оцениваться как выборочно (обучающие и тренировочные), так и у всех обучающихся (итоговые). Итоговые работы проводятся обязательно на учебных занятиях или в виде домашнего задания. Такое положение связано со спецификой предмета, предполагающего проведение практических работ в ходе почти каждого занятия, когда практическая работа является неотъемлемой частью познавательного учебного процесса. Рабочая программа позволяет всем участникам образовательных отношений девочкам и мальчикам получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития обучающихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии предмета, включает распределение учебных часов по разделам предмета и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутри предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей обучающихся. Содержание программы составлено с учетом запросов родителей и обучающихся с учетом специфики гимназии. Применение в обучении информационных и коммуникационных технологий, позволяет расширить кругозор за счет, обращения к различным источникам информации, в том числе в сети Интернет; используются при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, позволяющие проектировать интерьеры, создавать электронные презентации.В данной программе произошло перераспределение часов в проведении практических занятий по технологии в смешанных группах обучения, при наличии учебной-материальной базы гимназии, позволяющей обучающимся приобрести общетрудовые и частично специальные знания и умения, а также обеспечить их интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

**Цели и образовательные результаты** представлены на нескольких уровнях результатов: личностном, метапредметном и предметном. В свою очередь, предметные результаты обозначены в соответствии с основными сферами человеческой деятельности: трудовой, познавательной, ценностно-ориентационной, физической, эстетической.

В программе для основной школы предусмотрено развитие всех основных видов деятельности обучающихся, представленных в программах основного общего образования. Однако есть особенности, во первых, представляются широкие возможности для реализации различных подходов в обучении учебного предмета с учетом индивидуального творческого потенциала ребенка, его интересов и потребностей, психологических и возрастных особенностей. Во вторых, появляются возможности на основе материально – технической базы образовательного учреждения, с учетом региональных социально-экономических условий, учитывать этнокультурные традиции и потребности народов Российской Федерации.

В настоящее время в числе наиболее актуальных вопросов образованияявляется раскрытие способностей каждого обучающегося, воспитание личности, готовой к жизни в высокотехнологичном, конкурентном мире. При этом «школьное обучение должно способствовать личностному росту так, чтобы выпускники могли самостоятельно ставить и достигать серьёзные цели, уметь реагировать на разные жизненные ситуации». **Актуальность** содержания данной программы в том, что она позволяет дать представление о потребностяхсовременного общества и человека, который ценит труд и способен собственным трудом занять достойное место в жизни, завести «свое дело». Это может сделать только тот, кто приобрел соответствующее образование, и содержание рабочей программы дает возможность овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Главной задачей современного образования является формирование, личности обладающей гражданским самосознанием, умеющей сочетать теоретические знания с умением работать руками, создавать и совершенствовать материальные ценности, работать на высокотехнологическом оборудовании, умеющей проектировать свою собственную деятельность, действовать в команде и строить свою профессиональную карьеру.

# **Основной целью изучения** учебного предмета «Технология» является формирование у обучающихся 5-8 классов представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

# **Достижение поставленной цели предусматривает решение следующих основных задач:**

# - **формирование** политехнических знаний и экологической культуры, духовно-нравственное, гражданское, социальное, личностное и интеллектуальное развитие, самосовершенствование обучающихся, обеспечивающие их социальную успешность, развитие творческих способностей, сохранение и укрепление здоровья;

# - **привитие** элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчета бюджета семьи;

# - **ознакомление** с основами современного производства и сферы услуг и преобразование внешкольной социальной среды (населённого пункта, района, города) для приобретения опыта реального управления и действия;

# **- выявление и развитие способностей** обучающихся, в том числе одарённых детей, детей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, их профессиональных склонностей через систему внеурочной деятельности, организацию общественно-полезной деятельности, в том числе социальных практик;

# -**развитие самостоятельности** и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи для  организации интеллектуальных и творческих соревнований, научно - технического творчества, проектной и учебно-исследовательской деятельности;

# - **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда порядочности, предприимчивости, патриотизма и бесконфликтного общения.

# - **освоение** технологических знаний, технологической культуры с опорой на сведения, полученные при изучении других образовательных областей и предметов и на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда, ведение домашнего хозяйства;  - **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимые для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рациональное поведение на рынке труда, товаров и услуг.

**Целями реализации рабочей программы по учебному предмету «Технология» являются:**

* обеспечить достижение обучающимися гимназии результатов изучения технологии в соответствии с требованиями, утвержденными ФГОС ООО;
* обеспечить освоение межпредметных понятий, универсальных учебных действий для успешного изучения технологии на уровни основного общего образования;
* создать условия для достижения личностных результатов основного общего образования через изучение технологии в 5-8 классах гимназии.

**Задачами реализации программы учебного предмета «Технологии» являются:**

* обеспечение в процессе изучения технологии условий для достижения планируемых результатов освоения ООП ООО всеми обучающимся;
* создание в процессе изучения технологии условий для развития личности, способностей, удовлетворения познавательных интересов, самореализации обучающихся, в том числе одаренных;
* развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
* активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
* совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;
* формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
* формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности;
* создание в процессе изучения технологии условий для формирования ценностей обучающихся, основ их гражданской идентичности и социально-профессиональных ориентаций;
* включение обучающихся в процессы преобразования социальной среды, формирования у них лидерских качеств, опыта социальной деятельности, реализации социальных проектов и программ;
* создание в процессе изучения предмета условий для формирования у обучающихся опыта самостоятельной учебной деятельности;
* создание в процессе изучения технологии для формирования у обучающихся навыков здорового и безопасного для человека и окружающей его среды образа жизни;
* знакомство обучающихся с методами научного познания и методами исследования объектов и явлений природы;
* понимание обучающимся отличий научных данных от непроверенной информации, ценности науки для удовлетворения бытовых, производственных и культурных потребностей человека.

# **Ведущие идеи Рабочей программы**

Широкие возможности предмета реализуются в программе на основе личностно-ориентированного и деятельного подходов, которые направлены на формирование его индивидуальных способностей, интересов и потребностей, психологических возрастных особенностей. Использование подходов позволяет значительно упрочить знания и увеличить темп изучения материала без перегрузки обучающихся. При этом создаются благоприятные условия для развития личности в системе образования, обретения духовно-нравственного опыта, создается возможность самостоятельного успешного усвоения новых знаний, умений и компетентностей, включая организацию усвоения, т. е. умения учиться, сочетать теоретические знания с умением работать руками, создавать материальные ценности, проектировать свою собственную деятельность, строить жизненные планы и профессиональную карьеру.

**Новизной данной программы по направлению** «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

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

При изучении предмета «Технологии» у обучающихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении раздела «Создание изделий из текстильных материалов» школьники научатся применять зрительные иллюзии в одежде, познакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением, а также с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии декорирование предметов быта декупаж, точечная роспись, ранее не изучавшиеся в школе, изучают изделия из древесины, конструкционные материалы, изучают изделия из металла, декоративно-прикладные изделия из металла.

При изучении раздела «Черчение» школьники освоят навыки основам чертежной грамотности.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий. В этом направлении изучается раздел «Семейная экономика». Школьники изучают семейный бюджет, доходную и расходную части. Изучают маркетинг семейной экономики. При изучении раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение школьники изучают сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера.

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.Профессии, связанные с технологиями обработки современных материалов. Виды учреждений профессионального образования.

При изучении раздела **«**Основы проектирования» обучающиеся находить и пользоватьсянеобходимой информации для решения проблемы. Разрабатывать варианты решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Экономическая оценка стоимости выполнения проекта. Проводить презентацию проекта.

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

Универсальность предмета технологии состоит в том, что любая деятельность-профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая, должна осуществляться технологически, т.е. таким путем, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание дает молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда - техносфера - опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

**В данной программе изложено два основных направления технологии: «Технология ведения дома» и «Декоративно-прикладное творчество».**

**Содержанием рабочей программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:**

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

При разработке данной рабочей программы учебный материал отбирался с учетом следующих положений:

* распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере промышленного и сельскохозяйственного производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
* возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
* выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
* возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
* возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся.

Изучение предмета «Технология» строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

С целью учета интересов и склонностей обучающихся, возможностей гимназии, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии включает разделы: «Кулинария», «Технология обработки изделий из текстильных и поделочных материалов», «Оформление интерьера», «Художественные ремесла и декоративно – прикладное творчество», «Электротехнические работы», «Черчение», «Современное производство и профессиональное образование», «Творческая проектная деятельность» изучается в рамках одного из семи направлений.

Разделы «Художественные ремесла и декоративно – прикладное творчество», «Черчение», «Современное производство и профессиональное образование» добавлены в рабочую программу на основе предпочтений обучающихся по результатам анкетирования. Была выявлена заинтересованность обучающихся в декоративно прикладном творчестве, а так же потребность в получении основ чертежной грамотности по данной тематике.

**Межпредметные связи** с предметами «Биология», «История», «География», «Математика», «Изобразительное искусство», «Мировая художественная культура», «Физика», «Химия» прослеживаются в темах:

- Санитария и гигиена. Здоровое питание.

- Технология приготовления блюд.

- Технология приготовления блюд. Тепловая кулинарная обработка продуктов.

- Бытовые электроприборы.

- Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная продуктов.

- Производство натуральных текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

- Производство химических текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

- Производство искусственных текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

- Построение чертежа изделия.

- Культура поведения за столом.

- Бытовые приборы.

- Изучение истории декоративно – прикладного творчества.

- Производство волокон. Физические свойства ткани.

- Бытовая швейная машина.

- Влажно-тепловая обработка ткани.

- Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции

- Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.

- Зарисовка эскизов швейных изделий.

- Расчет для построения выкройки изделия.

- Первичная и тепловая обработка продуктов.

- Эстетика и экология жилища.

- Переработка и утилизация отходов.

*-* Построение чертежа изделия.

- Биохимические разрыхлители теста.

**Форма организации учебной деятельности** может быть индивидуальной или групповой. Работа в группе позволяет индивидуально регулировать объём материала и режим работы, даёт возможность формировать умение сообща выполнять работу, использовать приём взаимоконтроля. Возможность самостоятельно оценивать свою работу  позволяет соблюсти принцип «отметочной безопасности», развивать интерес к предмету, а использование опорных сигналов (таблиц, схем, рисунков и т. п.) облегчит запоминание изучаемого материала. Из принципов групповой работы видно, что для такой работы характерно непосредственное взаимодействие и сотрудничество между обучающимися, которые таким образом, становятся активными субъектами собственного учения.

Содержание тем, методы и формы подачи материала даются в определенной последовательности и закономерности. Знания, умения и навыки группируются вокруг общих проблем, как для мальчиков, так и для девочек.Каждый раздел содержания Рабочей программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. В программе предусмотрено выполнение обучающимисятворческих и исследовательских, проектных работ.

При организации творческой или проектной деятельности обучающихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в данной программе направлены на освоение разных видов деятельности.

**Особое место в овладении данным предметом,отводится самостоятельной работе** по решению учебных и практических задач: умению мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельному выполнение различных творческих работ; участию в проектной деятельности.

Умение работать с терминологией и применять ее при работе с текстом, таблицей, схемами, чертежами, технологическими картами и в процессе изготовления изделия, в соответствии с коммуникативной задачей и ситуацией поставленной на учебном занятии.

**При изучении предмета, для обучаемых предусмотрены большие возможности** для самостоятельной работы - использование источников информации, включая энциклопедии, словари, журналы, интернет-ресурсы и другие базы данных.

В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно, формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса. А так же владеть умениями совместной деятельности, оценивать свой вклад в решение общих задач коллектива согласовывать и координировать с другими ее участниками; объективно оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей. Широкие возможности предметареализуются в программе на основе личностно ориен­тированного и деятельностного **подходов,** которые направлены на развитие ученика, на формирование его индивидуальных способностей, интересов и потребностей, психологических и возрастных особенностей. Использование выше указанных подходов позволяют значительно упрочить знания и увеличить темп изучения материала без перегрузки обучающихся. При этом создаются благоприятные условия для их разноуровневой подготовки. Технология личностно ориен­тированного и деятельностного подходов обучения не разрушают «традиционную» систему деятельности, а преобразовывают ее, сохраняя все необходимое для реализации новых образовательных целей.

Рабочая программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности. В программе обеспечивается **преемственная связь** в содержании учебного материала всех блоков, реализация развивающей и воспитывающей функций учебного предмета «Трудовое обучение».

Предмет «Технология» естественным путём интегрирует знания, полученные при изучении другихучебных предметов, осуществляет межпредметные связи с такими дисциплинами, как «Математика», «Черчение», «Химия», «Физика», «История», «География», «МХК» и «ИЗО», «ОБЖ» и позволяет реализовать их в интеллектуально-практическойдеятельности ученика. Это, в свою очередь, создаёт условия для развитияинициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом основного общего образования. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности.

**Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана в соответствии с учебным планом МАОУ гимназии №24 им. М.В. Октябрьской г. Томска. Технология изучается с 5 класса по 8 класс.**

На изучение предмета «Технология» выделяется в 5, 6, 7 классах по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю, в 8классе — 34 ч, из расчета 1 ч в неделю.

1. **Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».**

**Личностные результаты**

**Выпускник научится:**

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;

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 учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

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

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 нём взаимопонимания;

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 учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

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;

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;

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

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.

**Личностные результаты освоения учебного предмета «Технология» в 5 классе отражают:**

**Выпускник научится:**

1. Положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся.

2. Использует  фантазию, воображение при выполнении учебных действий.

3. Проявляет интерес к учебной и предметно-практической деятельности.

4. Обладают первичными умениями оценки работ и ответов одноклассников на основе заданных критериев, имеют мотивацию к учебной деятельности, проявляют познавательную активность в области предметной технологической деятельности.

5. Приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся.

6. Проявлять внутреннюю позицию школьника на уровне положительного отношения к школе.

7. Владеют элементами организации умственного и физического труда.

8. Осуществляет самооценку способностей при трудовой деятельности в различных сферах.

9. Оценивает ситуацию на уроке с точки  зрения общечеловеческих и российских ценностей, красоты природы и творчества.

10. Испытывает желание осваивать новые виды деятельности, участвовать в творческом, созидательном процессе.

11. Оценивает ситуацию на уроке с точки зрения важности образования.

***Выпускник получит возможность для формирования:***

1.  Выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению.

2.   Готовности к самообразованию и самовоспитанию.

3.  Адекватной позитивной самооценки и Я-концепции.

4.  Компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;

5. Морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учёта позиций участников дилеммы, ориентации на их мотивы и чувства; устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям.

6.  Эмпатии как осознанного понимания и сопереживания чувствам других, выражающейся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.

**Личностные результаты освоения учебного предмета «Технология» в 6 классе отражают:**

**Выпускник научится:**

1. Использовать имеющие знания и желает приобретать новые знания, умения.

2. Использовать творческий потенциал, фантазию, воображение при выполнении учебных действий.

3. Проявлятьтрудолюбие и интерес к учебной и предметно-практической деятельности.

4. Оценивать свою работу и сравнивать с образцом – эталоном, а также ответы одноклассников на основе заданных критериев,иметь мотивацию к учебной деятельности, проявляют познавательную активность в области предметной технологической деятельности.

5. Осознавать мотивы стремления, желания и побуждения в познавательной активности.

6. Проявлять внутреннюю позицию школьника на уровне положительного отношения к школе.

7. Владеть элементами организации умственного и физического труда.

8. Осуществлять самооценку способностей при трудовой деятельности в различных сферах.

9. Оценивать ситуацию на уроке с точки  зрения общечеловеческих и российских ценностей, красоты природы и творчества.

10. Испытывать желание осваивать новые виды деятельности, участвовать в творческом, коллективном, социальном проекте.

11. Оценивать ситуацию на уроке с точки зрения важности образования, а также самооценки учебной деятельности.

***Выпускник получит возможность для формирования:***

1.  Выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению.

2.  Готовности к самообразованию и самовоспитанию.

3.  Адекватного отношения к себе и самооценкаЯ-концепция.

4.  Компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности.

5. Морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учёта позиций участников дилеммы, ориентации на их мотивы и чувства; устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям.

6. Осознанного понимания и сопереживания чувствам других, выражающейся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия и взаимопонимания.

**Личностные результаты освоения учебного предмета «Технология» в 7 классе отражают:**

**Выпускник научится:**

1. Положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся.

2. Использовать  фантазию, воображение при выполнении учебных и трудовых действий.

3. Проявлять устойчивый познавательный интерес и познавательный мотивк учебной деятельности,активность в области предметной технологической деятельности.

4. Обладать умениями адекватно оцениватьсвоюработу и ответы, на основе заданных критериев.

5. Приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся.

6. Проявлять внутреннюю позицию школьника на уровне положительного отношения к школе и образовательному процессу.

7. Владеют элементами рациональной организации умственного, физического труда и учебного труда с целью получения дополнительной информации.

8. Осуществляют самооценку способностей при учебной , исследовательской и трудовой деятельности в различных сферах.

9. Оценивает ситуацию на уроке с точки  зрения общечеловеческих и российских ценностей, красоты природы и творчества.

10. Испытывает желание осваивать новые виды деятельности, участвовать в творческом, созидательном процессе.

11. Оценивает ситуацию на уроке с точки зрения образования, сосредоточенности на занятиях и завершенности работы.

***Выпускник получит возможность для формирования:***

1.  Выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению.

2.   Готовности к самообразованию и самовоспитанию.

3.  Адекватной позитивной самооценки и Я-концепции.

4.  Компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности, участия в общественной жизни.

5. Морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учёта позиций участников дилеммы, ориентации на их мотивы и чувства; устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям.

6. Эмпатии как осознанного понимания и сопереживания чувствам других, выражающейся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия и межличностной комфортности.

**Личностные результаты освоения учебного предмета «Технология» в 8 классе отражают:**

**Выпускник научится:**

1. Ответственно относится к учению, готовности и способности обучающегося к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.

2. Использовать  творческий потенциал, воображение при выполнении учебных действий.

3. Проявлять интерес к учебной и предметно-практической деятельности.

4. Формировать коммуникативной компетентности в общении и  сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образования, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности,

имеют мотивацию к учебной деятельности, проявляют познавательную активность в области предметной технологической деятельности.

5. Развивать моральное сознание и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирования нравственных чувств и нравственного поведения.

6. Проявлять внутреннюю позицию школьника на уровне положительного отношения к школе.

7.  Формировать 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 учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде.

8. Осуществлять самооценку способностей при трудовой деятельности в различных сферах.

9. Оценивать ситуацию на уроке с точки  зрения общечеловеческих и российских ценностей, красоты природы и творчества.

10. Осознает значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам семьи.

11. Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

***Выпускник получит возможность для формирования:***

1.  Выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению.

2.  Готовности к самообразованию и самовоспитанию.

3.  Адекватной позитивной самооценки и Я-концепции.

4.  Компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности.

5. Морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учёта позиций участников дилеммы, ориентации на их мотивы и чувства; устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям.

6. *Коммуникативной компетентности в обучении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе обучения.*

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

Условием формирования межпредметных понятий, таких как система, факт, закономерность, феномен, анализ, синтезявляется овладение обучающимися основами читательской компетенции, приобретение навыков работы с информацией, участие в проектной деятельности.

При изучении обучающимися 5-8 классов гимназии будет продолжена работа по формированию и развитию **основ читательской компетенции**. Обучающиеся 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 обучающиеся усовершенствуют приобретённые 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 свёртывание 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.

Обучающиеся **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 неопределённости. Они получат возможность развить способность к разработке нескольких вариантов решений, к поиску нестандартных решений, поиску и осуществлению наиболее приемлемого решения.

**Метапредметные результаты программы отражают:**

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

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;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) 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;

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

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ- компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами (в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=D5143384E1426729F91CB00B4213025305E7B53F359831C1CB240D9D9FEB11AC6DD84576BB451453s9T8C)Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1644);

12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Метапредметныерезультаты**включают освоенные обучающимися универсальные учебные действия, обеспечивающие овладение ключевымикомпетенциями,составляющимиосновуумения учиться:

**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. Обучающийся 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.

1. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся 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.

1. 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. Обучающийся 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.

1. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся 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.

1. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. Обучающийся сможет:

* наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся 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 (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся 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.

1. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся 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 (многоаспектную) 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.

1. Смысловое чтение. Обучающийся 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, текст non-fiction);
* критически оценивать содержание и форму текста.

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

* определять возможные роли в совместной деятельности;
* играть определенную роль в совместной деятельности;
* принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), 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 (владение механизмом эквивалентных замен);
* критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) 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.

1. 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. Обучающийся 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.

1. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). Обучающийся 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 (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) 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.

**Регулятивные универсальные учебные действия 5 класс**

**Выпускник научится:**

1. Принимать и сохраняет учебную задачу.

2. Планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действовать по плану, используя наряду с основными и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ).

3. Проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве.

4. Контролировать свои действия по точному и оперативному ориентированию в учебнике, оценивать работу по заданным критериям, планировать свою деятельность.

5. Оценивать свою работу на уроке, адекватно воспринимать информацию учителя или товарища, содержащую оценочный характер отзыва о работе.

6. Запоминать инструкцию.

7. Планировать, контролировать и выполнять действие по задуманному образцу с соблюдением норм безопасности.

8. Учитывать выделенные учителем ориентиры действия в новом учебном материале в сотрудничестве с учителем, планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, выполнять учебные действия в материализованной, громкоречевой и умственной форме.

9. Учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем, выбирать тему творческой работы с помощью учителя.

10. В диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки.

***Выпускник получит возможность научиться:***

1. Самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи.

*2. При планировании достижения целей самостоятельнои адекватно учитывать условия и средства их достижения.*

3. Адекватно оценивать объективную трудностькак меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи.

4. Адекватно оценивать свои возможности достиженияцели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности.

**Регулятивные универсальные учебные действия 6 класс**

**Выпускник научится:**

1. Принимать и сохраняет учебную задачу, планировать свою деятельность.

2. Планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действовать по плану, используя наряду с основными и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ).

3. Проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве.

4. Контролировать свои действия по точному и оперативному ориентированию в учебнике, оценивать работу по заданным критериям, планировать свою деятельность.

5. Оценивать свою работу на уроке, адекватно воспринимать информацию учителя или товарища, содержащую оценочный характер отзыва о работе.

6. Запоминать инструкцию, планировать и выполнять действия по инструкции.

7. Планировать, контролировать и выполнять действие по задуманному образцу с соблюдением норм безопасности.

8. Учитывать выделенные учителем ориентиры действия в новом учебном материале в сотрудничестве с учителем, планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, выполнять учебные действия в материализованной, громкоречевой и умственной форме.

9. Учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем, выбирать тему творческой работы с помощью учителя.

10. В диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки

***Выпускник получит возможность научиться:***

1. Самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи.

*2. При планировании достижения целей самостоятельнои адекватно учитывать условия и средства их достижения.*

3. Адекватно оценивать объективную трудность, как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи.

4. Адекватно оценивать свои возможности достижениях цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности.

**Регулятивные универсальные учебные действия 7 класс**

**Выпускник научится:**

1. Принимать и сохраняет учебную задачу, ставить новые учебные задачи.

2. Планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действовать по плану, используя наряду с основными и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ).

3. Проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве со сверстниками в группе по выполнению задания.

4. Выполнять контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном.

5. Оценивать свою работу на уроке, адекватно воспринимать информацию учителя или товарища, содержащую оценочный характер отзыва о работе.

6. Запоминать и удерживать инструкцию во времени.

7. Планировать, контролировать и выполнять действие по задуманному образцу с соблюдением норм безопасности.

8. Учитывать выделенные учителем ориентиры действия в новом учебном материале в сотрудничестве с учителем, планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, выполнять учебные действия в материализованной, громкоречевой и умственной форме.

9. Учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем, выбирать тему творческой работы с помощью учителя.

10. В диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки.

***Выпускник получит возможность научиться:***

1. Самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи.

*2. При планировании достижения целей самостоятельно и адекватно учитывать условия и средства их достижения.*

3. Адекватно оценивать объективную трудностькак меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи.

4. Адекватно оценивать свои возможности достиженияцели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности.

**Регулятивные универсальные учебные действия 8 класс**

**Выпускник научится**:

1. Ставить и сохранять учебные задачи.

2. Планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действовать по плану, используя наряду с основными и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ).

3. Проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве в созданной группе или паре сверстников.

4. Контролировать свои действия по точному и оперативному ориентированию в учебнике, оценивать работу по заданным критериям, планировать свою деятельность.

5. Выполнять контроль своей работы на уроке, адекватно воспринимать информацию учителя или товарища, содержащую оценочный характер отзыва о работе, вносить соответствующие дополнения и коррективы.

6. Запоминать и работать по инструкцию, удерживать во времени.

7. Планировать, контролировать и выполнять действие по задуманному образцу с соблюдением норм безопасности.

8. Учитывать выделенные учителем ориентиры действия в новом учебном материале в сотрудничестве с учителем, планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, выполнять учебные действия в материализованной, громкоречевой и умственной форме.

9. Учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем, выбирать тему творческой работы с помощью учителя.

10. В диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки.

***Выпускник получит возможность научиться:***

1. Самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи.

*2. При планировании достижения целей самостоятельнои адекватно учитывать условия и средства их достижения.*

3. Адекватно оценивать объективную трудностькак меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи.

4. Адекватно оценивать свои возможности достиженияцели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности.

**Коммуникативные универсальные учебные действия**

**Выпускник научится:**

* учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
* формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
* устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;
* аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
* задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
* осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
* адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
* адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание;
* организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;
* осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;
* работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;
* основам коммуникативной рефлексии;
* использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей;
* отображать в речи (описание, объяснение) содержание совершаемых действий как в форме громкой социализированной речи, так и в форме внутренней речи.

***Выпускник получит возможность научиться:***

* *учитывать и координировать отличные от собственной позиции других людей, в сотрудничестве;*
* *учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;*
* *понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы;*
* *продуктивно разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов; договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;*
* *брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);*
* *оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;*
* *осуществлять коммуникативную рефлексию как осознание оснований собственных действий и действий партнёра;*
* *в процессе коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию как ориентир для построения действия;*
* *вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем, участвовать в дискуссии аргументировать свою позицию, владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;*
* *следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнёрам, внимания к личности другого, адекватного межличностного восприятия, готовности адекватно реагировать на нужды других, в частности оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнёрам в процессе достижения общей цели совместной деятельности;*
* *устраивать эффективные групповые обсуждения и обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;*
* *в совместной деятельности чётко формулировать цели группы и позволять её участникам проявлять собственную энергию для достижения этих целей.*

**Коммуникативные универсальные учебные действия 5класс**

**Выпускник научится:**

1. Задавать вопросы, слушать и отвечать на вопросы других, формулировать собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее.

2. Подтверждать аргументы фактами.

3. Осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно-познавательных задач.

4. Критично относиться к своему мнению.

5. Понимать точку зрения другого.

6. Рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.

7. Участвовать в коллективных обсуждениях, правильно выражать свои мысли, формулировать ответы и вопросы.

8. Планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность.

9. Слушать учителя и одноклассников, инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации, с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации.

**Выпускник получит возможность научиться:**

1.  Учитывать и координировать отличные от собственной, позиции других людей, в сотрудничестве.

2. Учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию.

3. Понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы.

4. Вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем, участвовать в дискуссии, аргументировать свою позицию, владеть монологическойи диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка.

**Коммуникативные универсальные учебные действия 6класс**

**Выпускник научится:**

1. Задавать вопросы, слушать и отвечать на вопросы других, формулировать собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения.

2. Представлять конкретное содержание и сообщать его в устной и письменной форме,подтверждать аргументы фактами.

3. Осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно-познавательных задач.

4. Адекватно использовать речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции.

5. Понимать точку зрения другого, обеспечивать бесконфликтную совместную работу.

6. Рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.

7. Участвовать в коллективных обсуждениях, правильно с достаточной полнотой выражать свои мысли, формулировать ответы и вопросы.

8. Устанавливать рабочие отношения в совместной деятельности или обмену информации.

9. Слушать учителя и одноклассников, инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации, с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации.

**Выпускник получит возможность научиться:**

1.  Учитывать и координировать отличные от собственной позиции других людей, в сотрудничестве.

2.  Учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию.

3.   Понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы.

4. Вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем, участвовать в дискуссиии аргументировать свою позицию, владеть монологическойи диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка.

**Коммуникативные универсальные учебные действия 7класс**

**Выпускник научится:**

1. Планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, задавать вопросы, слушать и отвечать на вопросы других, формулировать собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее.

2. С полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации.

3. Осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно-познавательных задач.

4. Критично относиться к своему мнению, принимать мнение сверстников и делать выбор.

5. Понимать эффективное общее решение поставленнойзадачи.

6. Стремиться устанавливать доверительные отношения взаимодействия.

7. Участвовать в коллективных обсуждениях, правильно выражать свои мысли, формулировать ответы и вопросы.

8. Планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность.

9. Слушать учителя и одноклассников, инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации, с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации.

**Выпускник получит возможность научиться:**

1.  Учитывать и координировать отличные от собственной позиции других людей, в сотрудничестве.

2.  Учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позиции.

3.   Понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы.

4. Вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем, участвовать в дискуссии аргументировать свою позицию, владеть монологическойи диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка.

**Коммуникативные универсальные учебные действия 8класс**

**Выпускник научится:**

1. Организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы.

2. Аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом.

3. Осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно-познавательных задач.

4. Принимать мнение других, адекватно относиться к партнерам, критично относиться к своему мнению.

5. Работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации, интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми.

6. Рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.

7. Участвовать в коллективных обсуждениях, правильно выражать свои мысли, формулировать ответы и вопросы.

8. Использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей.

9. Отображать в речи (описание, объяснение) содержание совершаемых действий как в форме громкой социализированной речи, так и в форме внутренней речи.

**Выпускник получит возможность научиться:**

1.  Учитывать и координировать отличные от собственной позиции других людей, в сотрудничестве.

2.  Учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию.

3.   Понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы.

4. Вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем, участвовать в дискуссии аргументировать свою позицию, владеть монологическойи диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка.

**Познавательные универсальные учебные действия**

**Выпускник научится:**

* Давать определение понятиям.
* Осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета.
* Определять основы реализации проектно-исследовательской деятельности.
* Осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.
* Осуществлять сравнение, серизацию и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций.
* Строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей.
* Основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения.
* Структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* Ставить проблему, аргументировать её актуальность.
* Самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента.
* Делать умозаключения и выводы на основе аргументации.

**Познавательные универсальные учебные действия 5 класс**

**Выпускник научится:**

1. Анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления.

2. Выявляет причины и следствия простых явлений.

3. Самостоятельно отбирать для решения предметных учебных задач необходимую информацию.

4. представлять информацию, в том числе с помощью ИКТ.

5. Использовать полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.

6. Извлекать необходимую информацию из прослушанного объяснения, делать умозаключения и выводы в словесной форме.

7. Осуществлять поиск информации из разных источников.

8. Анализировать информацию, осознанно читать тексты с целью освоения и использования.

9. Строить осознанное и произвольное речевое высказывание.

10. Самостоятельно делать выводы.

11. Оформлять результаты исследований.

**Выпускник получит возможность научиться:**

1*. Анализировать истинность утверждений, умеют строить логическую цепочку рассуждений.*

*2. Самостоятельно предполагать, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей из нескольких шагов.*

**Познавательные универсальные учебные действия 6 класс**

**Выпускник научится:**

1. Анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления.

2. Извлекают необходимую информацию из прослушанного, выявляет причины и следствия простых явлений.

3. Самостоятельно отбирать для решения предметных учебных задач необходимую информацию.

4. Представлять информацию, в том числе с помощью ИКТ.

5. Использовать полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.

6. Извлекать необходимую информацию из прослушанного объяснения, делать умозаключения и выводы в словесной форме.

7. Осуществлять поиск информации из различных источников, используя интернет-ресурсы.

8. Анализировать информацию, осознанно читать тексты, рассматривают рисунки схемы с целью освоения и использования.

9. Строить осознанное и произвольное речевое высказывание.

10. Формулировать проблему, делать умозаключения.

11. Осуществлять способы решения проблем творческого характера.

Выпускник получит возможность научиться:

1*. Анализировать истинность утверждений, умеют строить логическую цепочку рассуждений.*

*2. Самостоятельно предполагать, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей из нескольких шагов.*

**Познавательные универсальные учебные действия 7 класс**

**Выпускник научится:**

1. Результативно мыслить и работать с информацией в современном мире.

2. Находить необходимую для выполнения работы информацию в материалах учебников и дополнительной литературе.

3. Самостоятельно отбирать для решения предметных учебных задач необходимую информацию.

4. Находить и представлять информацию, в том числе с помощью ИКТ.

5. Использовать полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.

6. Извлекать необходимую информацию из прослушанного объяснения, делать умозаключения и выводы в словесной форме.

7. Самостоятельно формулировать проблему, делать умозаключения и выводы в словесной форме.

8. Анализировать информацию, осознанно читать тексты с целью освоения и использования.

9. Строить осознанное и произвольное речевое высказывание.

10. Самостоятельно делать выводы.

11. Оформлять результаты исследований.

Выпускник получит возможность научиться:

1*. Анализировать истинность утверждений, умеют строить логическую цепочку рассуждений.*

*2. Самостоятельно предполагать, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей из нескольких шагов.*

**Познавательные универсальные учебные действия 8 класс**

**Выпускник научится:**

1. Анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления, давать определение понятиям.

2. Выявляет причины и следствия простых явлений.

3. Самостоятельно отбирать для решения предметных учебных задач необходимую информацию.

4. Представлять информацию, в том числе с помощью ИКТ.

5. Использовать полученную информацию в проектной и исследовательской деятельности под руководством учителя-консультанта.

6. Извлекать необходимую информацию из прослушанного объяснения, делать умозаключения и выводы в словесной форме.

7. Осуществлять сравнение, серизацию и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций.

8. Анализировать информацию, осознанно читать тексты с целью освоения и использования.

9. Строить осознанное и произвольное речевое высказывание.

10. Строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей.

11. Структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста.

**Выпускник получит возможность научиться:**

1*. Анализировать истинность утверждений, умеют строить логическую цепочку рассуждений.*

*2. Самостоятельно предполагать, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей из нескольких шагов.*

**Планируемыми результатами формирования и развития компетентности обучающихся в области использования информационно-коммуникационных технологий при изучении предмета «Технология» являются:**

**Выпускник научится:**

• подключать устройства ИКТ к электрическим и информационным сетям, использовать аккумуляторы;

• соединять устройства ИКТ (блоки компьютера, устройства сетей, принтер, проектор, сканер, измерительные устройства и т. д.) с использованием проводных и беспроводных технологий;

• правильно включать и выключать устройства ИКТ, входить в операционную систему и завершать работу с ней, выполнять базовые действия с экранными объектами (перемещение курсора, выделение, прямое перемещение, запоминание и вырезание);

• осуществлять информационное подключение к локальной сети и глобальной сети Интернет;

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

• выводить информацию на бумагу, правильно обращаться с расходными материалами;

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

**Выпускник получит возможность научиться:**

•осознавать и использовать в практической деятельности основные психологические особенности восприятия информации человеком.

**Создание графических объектов**

**Выпускник научится:**

• создавать различные геометрические объекты с использованием возможностей специальных компьютерных инструментов;

• создавать диаграммы различных видов (алгоритмические, концептуальные, классификационные, организационные, родства и др.) в соответствии с решаемыми задачами;

• создавать специализированные карты и диаграммы: географические, хронологические;

• создавать графические объекты проведением рукой произвольных линий с использованием специализированных компьютерных инструментов и устройств.

**Выпускник получит возможность научиться:**

• создавать мультипликационные фильмы;

• создавать виртуальные модели трёхмерных объектов.

**Создание, восприятие и использование**

**Выпускник научится:**

• организовывать сообщения в виде линейного или включающего ссылки представления для самостоятельного просмотра через браузер;

• работать с особыми видами сообщений: диаграммами (алгоритмическими, концептуальными, классификационными, организационными, родства и др.), картами (географическими, хронологическими) и спутниковыми фотографиями, в том числе в системах глобального позиционирования;

• проводить деконструкцию сообщений, выделение в них структуры, элементов и фрагментов;

• использовать при восприятии сообщений внутренние и внешние ссылки;

• формулировать вопросы к сообщению, создавать краткое описание сообщения; цитировать фрагменты сообщения;

• избирательно относиться к информации в окружающем информационном пространстве, отказываться от потребления ненужной информации.

**Выпускник получит возможность научиться:**

• проектировать дизайн сообщений в соответствиис задачами и средствами доставки;

• понимать сообщения, используя при их восприятиивнутренние и внешние ссылки, различные инструменты поиска, справочные источники (включая двуязычные).

**Предметные результаты изучения предметной области «Технология» должны отражать:**

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных  учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

**Результаты, заявленные данной рабочей программой «Технология» по блокам содержания**

**Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

**Выпускник научиться:**

* называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
* называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
* объяснять на произвольно выбранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
* производить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

**Выпускник научится:**

* следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
* оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
* прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
* в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводить анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменений дляполучения 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, рисунков, графического изображения;
* анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
* проводить и анализировать разработку или реализацию прикладных проектов, предлагающих:
* изготовление материального продукта на основе технологической документации;
* модификацию материального продукта по технологической документации и изменения параметров технологического процесса для получения продукта;
* определение характеристик и разработка материального продукта;
* встраивание информационного продукта в заданную оболочку;
* изготовлениеинформационного продукта по заданному алгоритму в заданную оболочку;
* проводить и анализировать разработку или реализацию технологических проектов, предлагающих:
* оптимизацию заданного способа получения требующего материального продукта;
* обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами, анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей;
* разработку (комбинирование, изменение требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
* проводить и анализировать разработку или реализацию проектов, предполагающих:
* планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности:
* планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
* разработку плана продвижения продукта;

**Выпускник получит возможность научиться:**

* *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
* *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией потребностью;*
* *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции;*
* *оценивать коммерческий потенциал продукта или технологии.*

**Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

**Выпускник научится:**

* характеризовать группы профессий, обслуживающих сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
* характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции его развития,
* характеризовать группы предприятий региона проживания,
* характеризовать учреждения профессионального различного уровня, расположенные на территории проживания обучающего, об оказываемых ими образовательных услугах,
* анализировать свои мотивы и причины тех или иных решений,
* анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательных траектории,
* анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
* получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
* получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

***Выпускник получит возможность научиться:***

* *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*
* *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере*.

**По годам обучения результаты структурированы и конкретизированы следующим образом:**

**5 класс**

**По завершении учебного года обучающийся:**

* характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
* характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
* называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
* разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
* объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
* приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
* объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
* составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
* осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
* конструирует модель по заданному прототипу;
* осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
* получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
* получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
* получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
* получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
* получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
* получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

**6 класс**

**По завершении учебного года обучающийся:**

* называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
* описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
* оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
* проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
* проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
* читает элементарные чертежи и эскизы;
* выполняет эскизы механизмов, интерьера;
* освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
* применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
* получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
* получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
* получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

**7 класс**

**По завершении учебного года обучающийся:**

* называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
* называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
* характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
* перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
* объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
* объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
* выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
* конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
* следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
* получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

**8 класс**

**По завершении учебного года обучающийся:**

* называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
* характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
* называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;,
* называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,
* характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
* перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
* 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),
* объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
* составляет рацион питания, адекватный ситуации,
* планирует продвижение продукта,
* регламентирует заданный процесс в заданной форме,
* проводит оценку и испытание полученного продукта,
* получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
* получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
* получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
* получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
* получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
* получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

**Поиск и организация хранения информации**

**Выпускник научится:**

• использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты поиска;

• использовать приёмы поиска информации на персональном компьютере, в информационной среде учреждения и в образовательном пространстве;

• использовать различные библиотечные, в том числе электронные, каталоги для поиска необходимых книг;

• искать информацию в различных базах данных, создавать и заполнять базы данных, в частности использовать различные определители;

• формировать собственное информационное пространство: создавать системы папок и размещать в них нужные информационные источники, размещать информацию в Интернете.

**Выпускник получит возможность научиться:**

• создавать и заполнять различные определители;

• использовать различные приёмы поиска информации в Интернете в ходе учебной деятельности.

**Моделирование и проектирование, управление**

**Выпускник научится:**

• моделировать с использованием виртуальных конструкторов;

• конструировать и моделировать с использованием материальных конструкторов с компьютерным управлением и обратной связью;

• моделировать с использованием средств программирования;

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

**Выпускник получит возможность научиться:**

• проектировать виртуальные и реальные объектыи процессы, использовать системы автоматизированного проектирования.

**Планируемые результаты освоения междисциплинарной программы**

**«Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности», которые достигаются посредством изучения учебного предмета «Технология» следующие:**

**Выпускник научится:**

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

• выбирать и использовать методы, релевантные рассматриваемой проблеме;

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

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

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

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

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

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

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

**Выпускник получит возможность научиться:**

• самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;

• использовать догадку, озарение, интуицию;

• использовать такие математические методы и приёмы, как перебор логических возможностей, математическое моделирование;

• использовать некоторые методы получения знаний,характерные для социальных и исторических наук: анкетирование, моделирование, поиск исторических образцов;

•использовать некоторые приёмы художественного познания мира: целостное отображение мира, образность, художественный вымысел, органическое единство общего, особенного (типичного) и единичного, оригинальность;

• целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства;

• осознавать свою ответственность за достоверностьполученных знаний, за качество выполненного проекта.

**Планируемые результаты освоения междисциплинарной программы**

**«Стратегии смыслового чтения и работа с текстом», которые достигаются посредством изучения предмета «Технология» следующие:**

**Выпускник научится:**

* ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл:
* определять главную тему, общую цель или назначение текста;
* формулировать тезис, выражающий общий смысл текста;
* предвосхищать содержание предметного плана текста по заголовку и с опорой на предыдущий опыт;
* объяснять порядок частей/инструкций, содержащихся в тексте;
* сопоставлять основные текстовые и внетекстовые компоненты: обнаруживать соответствие между частью текста и его общей идеей, сформулированной вопросом, объяснять назначение карты, рисунка, пояснять части графика или таблицы и т. д.;
* находить в тексте требуемую информацию;
* решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста:
* определять назначение разных видов текстов;
* ставить перед собой цель чтения, направляя внимание на полезную в данный момент информацию;
* различать темы и подтемы специального текста;
* выделять главную и избыточную информацию;
* сопоставлять разные точки зрения и разные источники информации по заданной теме;
* выполнять смысловое свёртывание выделенных фактов и мыслей;
* формировать на основе текста систему аргументов (доводов) для обоснования определённой позиции;

**Выпускник получит возможность научиться:**

* анализировать получения и переработки полученной информации и её осмысления.

**Работа с текстом: преобразование и интерпретация информации**

**Выпускник научится:**

* структурировать текст, используя нумерацию страниц, списки, ссылки, оглавления; использовать в тексте таблицы, изображения;
* преобразовывать текст, используя новые формы представления информации: формулы, графики, диаграммы, таблицы;
* интерпретировать текст:
* сравнивать и противопоставлять заключённую в тексте информацию разного характера;
* обнаруживать в тексте доводы в подтверждение выдвинутых тезисов;
* делать выводы из сформулированных посылок;
* выводить заключение о намерении автора или главной мысли текста.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* выявлять имплицитную информацию текста на основе сопоставления иллюстративного материала с информацией текста, анализа подтекста (использованных языковых средств и структуры текста).

**Работа с текстом: оценка информации**

**Выпускник научится:**

* откликаться на содержание текста:
* связывать информацию, обнаруженную в тексте, со знаниями из других источников;
* оценивать утверждения, сделанные в тексте, исходя из своих представлений о мире;
* находить доводы в защиту своей точки зрения;
* откликаться на форму текста: оценивать не только содержание текста, но и его форму, а в целом — мастерство его исполнения;
* на основе имеющихся знаний, жизненного опыта подвергать сомнению достоверность имеющейся информации, обнаруживать недостоверность получаемой информации, пробелы в информации и находить пути восполнения этих пробелов;
* в процессе работы с одним или несколькими источниками выявлять содержащуюся в них противоречивую, конфликтную информацию;
* использовать полученный опыт восприятия информационных объектов для обогащения чувственного опыта, высказывать оценочные суждения и свою точку зрения о полученном сообщении (прочитанном тексте).

**Выпускник получит возможность научиться:**

* критически относиться к рекламной информации;
* находить способы проверки противоречивой информации;
* определять достоверную информацию в случае наличия противоречивой или конфликтной ситуации.

**Предметными результатами освоения обучающимися программы «Технология» являются:**

*-познавательная сфера:*

* оценка технологических свойств сырья, материалов и область их применения;
* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
* распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* применение общенаучных знаний по предметам в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
* планирование процесса познавательной деятельности;
* самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства;
* виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов;
* аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость;
* выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
* согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива;
* обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

*-трудовая сфера:*

* Подбор безопасных моющих средств для мытья посуды и кабинета;
* Соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* Выполнение эскизов кухни, прихваток;
* Планирование технологического процесса и процесса труда;
* организация рабочего места с учетом требований санитарии и безопасного труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
* планирование последовательности операций и составление технологической карты;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
* приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
* составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
* заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
* соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчет себестоимости продукта труда.

*-мотивационная сфера:*

* выражение готовности к труду в сфере материального производства;
* наличие экологической культуры при выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости денежных средств;
* оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
* осознание ответственности за качество результатов труда.

-эстетическая сфера:

* дизайнерское проектирование изделия и интерьера кухни;
* дизайнерское конструирование изделия;
* применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
* моделирование художественного оформления объекта труда;
* способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
* эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
* сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
* создание художественного образа и воплощение его в материале;
* развитие пространственного художественного воображения;
* развитие композиционного мышления;
* развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
* развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
* понимание роли света в образовании формы и цвета;
* решение художественного образа средствами фактуры материалов;
* использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
* сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
* применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
* применение методов художественного проектирования одежды;
* художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
* соблюдение правил этикета.

-коммуникативная сфера:

* оформление таблиц с учетом требований нормативов;
* потребительская оценка чистящих средств;
* умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
* формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
* публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
* способность к коллективному решению творческих задач;
* способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
* способность прийти на помощь товарищу;
* способность бесконфликтного общения в коллективе.

-физическая сфера:

* развитие глазомера при выполнении эскизов;
* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
* достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
* развитие осязания, вкуса, обоняния.

**Предметные результаты освоения программы по разделам:**

**Раздел «Кулинария»**

**Выпускник научится:**

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

***Выпускник получит возможность научиться:***

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

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

**Выпускник научится:**

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

***Выпускник получит возможность научиться:***

* *пользоваться правилами по технике безопасности при работе за швейной машиной и с тканью.*
* *определять основные стили в одежде и современные направления моды;*
* *выполнять построения чертежей швейных изделий в масштабе 1:4 и в натуральную величину по меркам;*
* *выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;*
* *использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде;*
* *подбирать ткань и выполнять художественную отделку швейных изделий;*
* *выполнять ручные стежки и машинные швы;*
* *определять и исправлять дефекты швейных изделий.*

**Раздел «Рукоделие. Художественные ремесла»**

**Выпускник научится:**

* находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществлении выбранной технологии его изготовления;
* читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
* выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
* осуществлять технологические процессы создания материальных изделий.
* изготавливать с помощью ручных инструментов и для оборудования декоративно-прикладных работ, простые изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

***Выпускник получит возможность научиться:***

* *грамотно пользоваться графической документацией и тех­нико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении различных изделий художественных ремесел;*
* *осуществлять технологические процессы создания изделий, имеющих инновационные элементы*
* *определять различные виды декоративно – прикладного искусства народов нашей страны;*
* *использовать при создании предметов декоративно – прикладного искусства приемы стилизации реальных форм, орнамента, колорита и структуры;*
* *подбирать материалы для лоскутной пластики, декорирования изделий в различной технике;*
* *выполнять различные виды изделий, предметов быта;*
* *декорировать изделия.*

**Раздел «Оформление интерьера»**

**Выпускник научится:**

* самостоятельно находить информацию о использовании различных конструкционных материалах в интерьере жилища изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
* самостоятельно оформлять интерьер кухни, столовой и жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и эстетических требований;

***Выпускник получит возможность научиться:***

* *пользоваться основными правилами содержания жилого дома и композиции в интерьере;*
* *использовать современные материалы в отделке квартиры;*
* *выполнять эскизы планировки кухни, гостиной, детской комнаты и квартиры в целом;*
* *использовать комнатные растения при оформлении интерьера комнаты, балконов, лоджий;*
* *выполнять эскизы приусадебного участка с декоративными растениями.*

**Раздел «Электротехника»**

**Выпускник научится:**

* разбираться в электротехнических приборах, используемых в быту.
* пользоваться современными электротехническими приборами.

***Выпускник получит возможность научиться:***

* *экономить электрическую энергию;*
* *пользоваться правилами безопасной эксплуатации электроосветительными и электронагревательными приборами;*
* *выполнять рациональное* размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

**Раздел «Черчение»**

**Выпускник научится:**

* самостоятельно находить информацию о истории развития черчения и его роли в обществе;
* читать чертежи и техническую документацию;
* соблюдая правила построения и оформления чертежей;
* пользоваться чертежными инструментами;
* алгоритму построения чертежа простой детали.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* *выполнять чертежный шрифт и способ его выполнения;*
* *выполнять комплексный чертеж;*
* *выполнять проекцию геометрических фигур;*
* *выполнять аксонометрические проекции.*

**Раздел «Семейная экономика»**

**Выпускник научится:**

* планировать семейный бюджет, расходную и доходную часть;
* находить информацию о маркетинге, современном производстве, государственных и частных предприятиях, их особенностях;
* планировать покупки: срочные и необходимые, обязательные, желательные, престижные;

**Выпускник получит возможность научиться:**

* *планировать сбережения;*
* *рационально использовать ресурсы семьи и трудовые отношения;*
* *ориентироваться в информации маркетинг в домашней экономике;*
* *использовать информационные технологии в домашней экономике.*

**Раздел «Основы проектирования»**

**Выпускник научится:**

* планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему, обосно­вывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итого­вого продукта или желаемого результата; планировать после­довательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карт)' изготовления изде­лия; выбирать средства реализации замысла; контролиро­вать ход и результаты выполнения проекта;
* выбирать и использовать методы, релевантные рассматриваемой проблеме;
* распознавать и ставить вопросы, ответы на которые могут быть получены путём научного исследования, отбирать адекватные методы исследования, формулировать вытекающие из исследования выводы;
* использовать такие математические методы и приёмы, как абстракция и идеализация, доказательство, доказательство от противного, доказательство по аналогии, опровержение, контрпример, индуктивные и дедуктивные рассуждения, построение и исполнение алгоритма;
* использовать такие естественнонаучные методы и приёмы, как наблюдение, постановка проблемы, выдвижение «хорошей гипотезы», эксперимент, моделирование, использование математических моделей, теоретическое обоснование, установление границ применимости модели/теории;
* использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: постановка проблемы, опросы, описание, сравнительное историческое описание, объяснение, использование статистических данных, интерпретация фактов;
* ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме;
* отличать факты от суждений, мнений и оценок, критически относиться к суждениям, мнениям, оценкам, реконструировать их основания;
* видеть и комментировать связь научного знания и ценностных установок, моральных суждений при получении, распространении и применении научного знания.
* представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите, защищать проект с демон­страцией спроектированного и изготовленного изделия.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* *организовывать и выполнять учебную проектную деятель­ность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать*
* *и организовывать технологический процесс с учётом имею­щихся ресурсов и условий;*
* самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, свой учебный и социальный проект;
* использовать догадку, озарение, интуицию;
* использовать такие математические методы и приёмы, как перебор логических возможностей, математическое моделирование;
* использовать такие естественнонаучные методыи приёмы, как абстрагирование от привходящих факторов,проверка на совместимость с другими известными фактами;
* использовать некоторые методы получения знаний,характерные для социальных и исторических наук: анкетирование, моделирование, поиск исторических образцов;
* *осуществлять презентацию, экономическую и экологиче­скую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабаты­вать вариант рекламы для продукта труда.*

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

**Выпускник научится:**

* планировать варианты личной профессиональной карье­ры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с со­держанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

**II. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Разделы и темы** | **Количество часов** | | | |
| **5 класс** | **6 класс** | **7 класс** | **8 класс** |
| **Раздел 1.Кулинария** | **12** | **14** | **16** | **6** |
| Тема 1.Введение. Содержание и задачи курса. | 2 | 2 | 2 | 1 |
| Тема 2Физиология питания. Санитария и гигиена на кухни. | 1 |  |  |  |
| Тема 3 Интерьер кухни. Кухонная посуда и уход за ней. | 1 |  |  |  |
| Тема 4Сервировка стола. | 1 | 1 |  | 1 |
| Тема 5 Культура поведения за столом. Этикет. | 1 | 1 |  |  |
| Тема 6 Бутерброды, горячие напитки | 2 |  |  |  |
| Тема 7 Блюда из яиц | 2 |  |  |  |
| Тема 8 Блюда из овощей | 2 |  |  |  |
| Тема 9 Блюда из молока и кисломолочных продуктов |  |  | 4 |  |
| Тема 10 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий |  | 2 |  |  |
| Тема 11 Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря |  | 2 |  |  |
| Тема 12 Сбалансированное питание |  |  |  | 1 |
| Тема 13 Блюда из мяса и птицы |  |  | 2 |  |
| Тема 14 Приготовление обеда в походных условиях |  | 2 |  |  |
| Тема 15Изделия из теста. Мучные изделия |  |  | 4 | 1 |
| Тема 16Блюда национальной кухни |  |  |  | 1 |
| Тема 17Технология приготовления первых блюд |  | 2 |  |  |
| Тема 18Сладкие блюда и десерты |  |  | 4 | 1 |
| Тема 19Технология обработки продуктов питания |  | 2 |  |  |
| **Раздел 2.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **24** | **24** | **16** |  |
| Тема 1 Элементы материаловедения | 4 | 4 | 4 |  |
| Тема 2 Элементы машиноведения | 4 | 4 | 2 |  |
| Тема 3 Ручные работы | 2 | 2 |  |  |
| Тема 4 Конструирование и моделирование швейных изделий | 4 | 2 | 4 |  |
| Тема 5 Технология изготовления швейных изделий | 10 | 12 | 6 |  |
| **Раздел 3.Рукоделие. Художественные ремесла** | **12** | **12** | **6** |  |
| Тема 1.Декорирование предметов быта | 12 | 12 | 2 |  |
| Тема 2.Декоративно художественные изделия из металла |  |  | 4 |  |
| **Раздел 4. Оформление интерьера** | **4** | **4** | **2** |  |
| **Раздел 5.Электротехника** | **4** | **4** | **4** | **6** |
| **Раздел 6. Черчение** |  |  | **12** |  |
| **Раздел 7.Семейная экономика** |  |  |  | **12** |
| **Раздел 8.Современное производство и профессиональное самоопределение** |  |  |  | **4** |
| **Раздел 9.Основы проектирования** |  |  |  |  |
| Творческие проекты | **10** | **10** | **12** | **6** |
| Резервное время | 2 |  |  |  |
| Итого | 68 | 68 | 68 | 34 |

**Раздел 1. Кулинария. 48 ч**

**Тема 1. Введение. Содержание и задачи курса.**

5 класс, 2 часа.

Теоретические сведения. Содержание и задачи курса. Знакомство с учебником. Правила: внутреннего распорядка, техники безопасной работы, санитарно-гигиенические требования. Правила пожарной безопасности.

6 класс, 2 часа.

Теоретические сведения. Содержание и задачи курса. Правила: внутреннего распорядка, техники безопасной работы, санитарно-гигиенические требования. Правила пожарной безопасности.

7 класс, 2 час.

Теоретические сведения*.* Содержание и задачи курса. Правила: внутреннего распорядка, техники безопасной работы, санитарно-гигиенические требования. Правила пожарной безопасности. Организация рабочего места с установкой на функциональность, удобства, рациональность и безопасность.

8 класс, 1 час.

Теоретические сведения. Содержание и задачи курса. Правила: внутреннего распорядка, техники безопасной работы, санитарно-гигиенические требования. Правила пожарной безопасности. Организация рабочего места с установкой на функциональность, удобства, рациональность и безопасность. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказание первую помощь при порезах и ожогах.

**Тема 2. Физиология питания. Санитария и гигиена на кухни**

5 класс, 1 час.

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

6 класс, 2 часа.

Теоретические сведения. Состав продуктов питания. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

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

Технология обработки пищевых продуктов. Термическая обработка продуктов питания. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Состав продуктов питания

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Составление рациона здорового питания.

**Тема 3. Интерьер кухни. Кухонная посуда и уход за ней**

5 класс, 1 час.

Теоретические сведения. Эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические требования к интерьеру. Устройство современной кухни. Знакомство с набором посуды для приготовления пищи. Уход за посудой.

Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

**Тема 4. Сервировка стола**

5 класс, 1 час.

Теоретические сведения. Правила сервировки стола. Столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Составление меню завтрака. Выполнить сервировку стола к завтраку.

6 класс, 1 час.

Теоретические сведения. Правила сервировки стола к обеду. Выбор посуды и столовых приборов в соответствии с меню. Общие правила подачи блюд. Способы складывания салфетки.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления воскресного обеда семьи.

8 класс, 1 час.

Теоретические сведения. Виды праздничных столов. Правила сервировки праздничного стола. Выбор посуды и столовых приборов в соответствии с меню. Общие правила подачи блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнить сервировку праздничного стола.

**Тема 5. Культура поведения за столом. Этикет**

5 класс, 1 час.

Теоретические сведения. Правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ролевая игра «Хозяйка и гости за столом».

6 класс, 1 час.

Теоретические сведения. Правила поведения за столом. Требования к внешнему виду. Правила пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Организация чаепития.

**Тема 6. Бутерброды, горячие напитки**

5 класс, 2 часа.

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

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

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

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

Требования к качеству готовых напитков.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Тема 7. Блюда из яиц**

5 класс, 2 часа.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление блюда из яиц.

**Тема 8.Блюда из овощей**

5 класс, 2 часа.

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

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

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

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

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

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

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

Значение и виды тепловой кулинарной обработки овощей. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

**Тема 9. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

7 класс, 2 часа.

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

**Тема 10. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

6 класс, 2 часа.

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

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

Способы варки макаронных изделий.

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

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

*:Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

**Тема 11. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

6 класс, 2 часа.

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

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

**Тема 12. Сбалансированное питание**

8 класс, 1 час.

Теоретические сведения. Понятие о сбалансированном питании. Потребность человека в белках, жирах, углеводах, минеральных веществах и витаминах. Понятие о здоровой и полезной пищи. Потребления килокалорий человеком в день, в зависимости от вида деятельности.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Расчет потребления килокалорий человеком в день.

Расчет расходование килокалорий в день.

**Тема 13. Блюда из мяса и птицы**

7 класс, 2 часа.

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

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд. Способы разрезания мяса и мясных полуфабрикатов и оформление готовых блюд при подаче к столу. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Определение качества мяса органолептическими и лабораторными методами.

Определение качества термической обработки мясных блюд

**Тема 14. Приготовление обеда в походных условиях**

6 класс, 2 час.

Теоретические сведения. Правила санитарии приготовления блюд в походных условиях. Расчет продуктов питания в походе на день. Съедобные дикорастущие травы и правила использование их в пищу. Рецепты блюд приготовления в походных условиях. Технологическая карта приготовления блюд. Набор инвентаря, посуды и продуктов для туристического похода.

**Тема 15. Изделия из теста**

7 класс, 4 часа.

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

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

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

8 класс, 1 час.

Теоретические сведения. Мучные изделия их пищевая ценность. Ассортимент хлебобулочных и мучных изделий. Виды теста дрожжевого и пресного, технологические требования приготовления мучных изделий. Способы оформления кулинарных и кондитерских изделий..

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Оформление кондитерских изделий.

**Тема 16. Блюда национальной кухни**

8 класс, 1 час.

Теоретические сведения. Мучные изделия национальной кухни разных народов.

Используемые ингредиенты, особенность технологии приготовления. Исторические традиции приготовления блюда из теста. Их пищевая ценность. Инструменты и приспособления для приготовления различных национальных мучных блюд.

**Тема 17.Технология приготовления первых блюд**

6 класс, 2 часа.

Теоретические сведения. Технология приготовления первых блюд. Классификация супов

Используемые ингредиенты, особенность приготовления различных бульонов. Исторические традиции приготовления заправочных, светлых и супов пюре. Их пищевая ценность. Оборудование и приспособления для приготовления различных первых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Составление технологической карты приготовления супа.

Приготовление супа.

**Тема 18. Сладкие блюда и десерты**

8 класс, 1 час.

Теоретические сведения. Виды сладких блюд и десертов. Санитарные требования к приготовлению и срок хранения сладких блюд и десертов.

Рецепты сладких блюд и десертов из ягод и фруктов. Требования к приготовлению и оформлению изделий. Правила подачи десертов.

7 класс, 4 час.

Теоретические сведения. История появления сладких блюд и десертов. Использование оборудования и приспособлений для приготовления и оформления блюд. Требования к приготовлению и оформлению изделий. Правила подачи десертов. Гигиенические требования к хранению продуктов.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Составление технологической карты приготовления десерта.

Приготовление сладких блюд.

**Тема 19.Технология обработки продуктов питания**

6 класс, 2 часа.

Теоретические сведения. Первичная обработка овощей. Способы обработки различных овощей. Значение и виды тепловой кулинарной обработки овощей. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

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

**Раздел. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 54 ч**

**Тема 1. Элементы материаловедения**

5 класс, 4часа.

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон.

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

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Изучение свойств нитей основы и утка.

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

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

6 класс, 4часа.

Теоретические сведения. Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Исследовать свойства натуральных волокон животного происхождения. Изучать характеристики различных видов тканей из шерстяных и шелковых волокон. Исследовать свойства натуральных волокон животного происхождения. Определять виды переплетения нитей в ткани: саржевое, сатиновое. Проводить анализ гигиенических, технологических и физических свойств тканей. Находить и представлять информацию о использовании шерстяных волокон в валяльном и вязальном производстве. Изучать свойства тканей из шерсти и шелка.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Распознавание волокон и нитей из шелка, шерсти.

Составить коллекцию тканей из натуральных волокон животного происхождения.

Определение свойств натуральных волокон из шерсти и шелка.

7 класс, 4часа.

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

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

**Тема 2. Элементы машиноведения**

5 класс, 4часа.

Теоретические сведения. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

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

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

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

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

6 класс, 4часа.

Теоретические сведения. Устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом, регулировка машинной строчки. Подготовка швейной машины к выполнению различных строчек. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Устройство машинной иглы, способ замены иглы, подбор номера ниток и игл, в зависимости от вида ткани. Производить регулировку натяжения верхней и нижней нитей. Овладевать безопасными приёмами труда. Знать устройство машинной иглы, способ замены иглы, подбор номера ниток и игл.

Способы выполнения соединительных швов: запошивочного, двойного. Требования, предъявляемые к выполнению машинных работ. Терминология ВТО, правила безопасного выполнения работы. Влажно-тепловая обработка машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание, сутюживание.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Выполнить регулировку натяжения верхней и нижней нитей.

Изготовить образцы соединительных швов: запошивочного, двойного.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

7 класс, 2часа.

Теоретические сведения. Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Виды машинных швов и способы их выполнения. Соединительные краевые и отделочные швы. Способы их выполнения. Окантовочный шов и способ ее выполнения.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Выполнение краевых швов.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

**Тема 3. Ручные работы**

5 класс, 2 часа.

Теоретические сведения. Ручные швейные работы. Инструменты и приспособления. Понятие о стежке, строчке и шве. Правила и последовательность выполнения ручных швов. Требования к выполнению ручных работ. Терминология ручных работ.

Выполнение сметочных, копировальных, заметочных строчек. Правила безопасной работы.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Выполнение сметочных, копировальных, заметочных строчек.

Выполнение обметочной строчки.

Выполнение пришивание фурнитуры.

6 класс, 2 часа.

Теоретические сведения. Виды ручных отделочных стежков и строчек и способы их выполнения, требования к выполнению ручных работ. Способы выполнения ручных, подшивочных строчек, потайными, косыми, крестообразными стежками. Выполнять декоративные и отделочные строчки. Правила безопасного выполнения работы.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Выполнения ручных, подшивочных строчек, потайными, косыми, крестообразными стежками.

**Тема 4. Конструирование и моделирование швейных изделий**

5 класс, 4 часа.

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

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

Последовательность построения чертежа фартука по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа швейного изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Снятие мерок и запись результатов измерений.

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

Изготовление выкройки фартука с элементами технического моделирования.

6 класс,2 часа.

Теоретические сведения. История русского костюма. Виды одежды, использование ткани на изделия различного назначения. Современное направление моды школьной одежды. Виды отделки на изделия. Размер фигуры. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Расчет по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Материалы и инструменты для построения чертежа поясного изделия. Построение чертёжа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам, изготовление выкройки. Техническое моделирование выкройки. Расчет количество ткани на изделие. Этапы изготовления изделия. Виды отделки к швейному изделию.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Моделирование изделия.

Снятие мерок и построение чертежа.

Техническое моделирование выкройки.

Расчет количества ткани на изделие.

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

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

7 класс, 4 часа.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Снятие мерок.

Выполнение эскиза швейного изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки, изготовление шаблонов.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

5 класс, 10 часов.

Теоретические сведения. Технология изготовления и раскроя фартука. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;

- обработка карманов, поясов, бретелей;

- обметывание швов ручным и машинным способами;

- обработка верхнего среза фартука притачным поясом;

- обработка цельновыкроенного фартука;

- обработка низа и боковых срезов машинным способом.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

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

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Раскрой изделия.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Обработка карманов, поясов, бретелей.

Обметывание швов ручным и машинным способами.

Обработка верхнего среза фартука притачным поясом.

Обработка цельновыкроенного фартука.

Обработка низа и боковых срезов машинным способами.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

6 класс, 12 часов.

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного изделий. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;

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

- обметывание швов ручным и машинным способами;

- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;

- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

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

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины.

Обметывание швов ручным и машинным способами.

Обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия.

Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом.

Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

7 класс, 6 часов.

*Теоретические сведения.* Технология изготовления швейного изделия. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Правила выполнения следующих технологических операций:

Поузловая обработка деталей кроя

Стачивание машинными швами, обработка срезов, изготовление подкладки

Сборка изделия.

Окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя

Обработка деталей кроя

Скалывание и сметывание деталей кроя

Обметывание швов ручным и машинным способами.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

**Раздел. Рукоделие. Художественные ремесла. 28ч**

**Тема 1. Декорирование предметов быта**

5 класс, 12 часов.

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

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

Экскурсия в музей.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

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

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

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов. История появления техники «точечная роспись». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения декорирования предметов. Способы выполнения декорирования предмета быта. Художественные особенности точечной росписи по стеклу, керамике, дереву и ткани. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для выполнения декорирования предметов быта. Выбор прикладных материалов. Приемы выполнения точечной росписи. Контурная роспись ткани. Закрепление рисунка на изделии и оформление работы.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Выполнение эскиза будущего изделия.

Изготовление изделий в технике лоскутного шитья.

Оформление изделия в технике лоскутного шитья.

Выполнение эскиза будущего изделия в технике точечная роспись.

Декорирование предметов бытав смешанной технике с использованием точечной росписи.

Свободная точечная роспись на ткани. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

6 класс, 12 часов.

Теоретические сведения. История появления техники «декупаж». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения декорирования предметов. Способы выполнения декупажа. Способы выполнения декупажа. Особенности выполнения декорирования предметов быта в технике «декупаж». Колористическое построение композиции. Выбор прикладных материалов. Приемы выполнения декорирования предметов в смешанной технике. Закрепление рисунка на изделии и оформление работы.

Выжигание по дереву. Краткие сведения из истории создания декоративных изделий из древесины. Заготовка и обработка древесины. Свойства материалов из древесины. Пороки древесины. Устройство электровыжигателя. Безопасные приемы работы.

Используемые материалы и инструменты для выжигания по древесине. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, образцы рисунков для переноса элементов орнамента.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскиза декорирования изделия в технике «декупаж».

Декорирование предметов быта в смешанной технике с использованием «декупажа» и точечной росписи.

Оформление работы.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Изготовление эскизов будущего изделия с применением выжигания рисунка по дереву.

Изготовление изделия (разделочной доски для кухни).

Оформление изделия (заливка цветом).

**Тема 2. Декоративно- художественные изделия из металла**

7 класс, 4часа.

Теоретические сведения. Метал и прокат. Свойства металлов и сплавов, видов проката. Классификация термической обработки стали. Создание декоративно-художественных изделий из металла. Чеканка и приемы ее выполнения. Инструменты для тиснения по фольге. Декоративные изделия из проволоки. Ювелирные изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Выполнения эскиза будущего изделия.

Выполнения теснения по фольге.

Оформление работы.

**Раздел. Оформление интерьера. 10 ч**

**Тема 1. Оформление интерьера**

5 класс, 4часа.

Теоретические сведения. Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Применяемые материалы в отделки интерьера.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

6 класс, 4часа.

Теоретические сведения. Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Использование древесины в строительстве и отделке помещений. Виды древесных пород. Заготовка древесины.

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

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

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты

7 класс, 2часа.

Теоретические сведения. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

**Раздел. Электротехника. 16ч**

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

5 класс, 4часа.

Теоретические сведения. Электроприборы на кухни. Потребность в бытовых электроприборах на кухне. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Принципы действия и правила эксплуатации электромиксера, электромясорубки, фритюрницы, электронагревательных приборов. Правила безопасной работы.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Изучение инструкции пользования бытовыми электроприборами.

6 класс, 4часа.

Теоретические сведения. Уборки жилого помещения и гигиены жилища. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещения. Потребность в бытовых климатических электроприборах: воздухоувлажнитель, кондиционер. Принципы действия и правила эксплуатации электропылесоса. Правила безопасной работы. Способы использования электропылесоса (использование приспособлений и насадок).

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

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

7 класс, 4часа.

Теоретические сведения. Освещение жилого дома. Типы ламп и правила их эксплуатации. Современные светильники. Принцип работы и правила их эксплуатации. Способы профилактических работ. История освещения жилища без электричества и до наших дней. Современные системы управления светом. Безопасные правила эксплуатации.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Сравнительная характеристика искусственного освещения.

8 класс, 6часа.

Теоретические сведения. История появления стиральных машин. Современные стиральные машины. Виды и подвиды стиральных машин различной загрузки. Стиральные машины активаторного, барабанного и воздушно-пузырькового типов. Принцип действия, правила эксплуатации. Правила стирки и полоскания. Правила взвешивание белья и подготовка его к стирки. Современные моющие средства и стиральные порошки. Правила технике безопасности.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Сравнительная характеристика стиральных машин.

Сравнительная характеристика стиральных порошков.

**Раздел. Черчение. 12ч**

**Тема 1. Черчение**

7 класс, 12 часов.

Теоретические сведения. Предмет черчения и его роль в обществе. История развитие чертежа. Чертежные инструменты, материалы, принадлежности, правила работы с ними. Правила оформление чертежа. Чертежные линии и правила их выполнения. Чертежный шрифт. Алгоритм построения чертежа детали. Изучение и чтение чертежей. Чертеж «плоской» детали. Анализ геометрической формы. Алгоритм построения чертежа детали представленного тремя видами. Прямоугольные проекции и построение комплексного чертежа. Аксонометрические проекции. Диметрическая и изометрическая проекция.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Оформление чертежа.

Выполнение чертежного шрифта.

Построение чертежа плоской фигуры.

Построения чертежа детали представленного тремя видами.

Построение комплексного чертежа.

Диметрическая и изометрическая проекция.

**Раздел. Семейная экономика. 12 ч**

**Тема 1. Семейная экономика**

8 класс, 12 часов.

Теоретические сведения. Семья. Семья и ее функции. Потребности семьи. Взаимоотношение в семье. Распределение обязанностей. Бюджет семьи. Доходная и расходная часть бюджета семьи. Правила покупок. Планирование совершение покупок. Защита прав потребителей. Семейная экономика. Маркетинг в домашней экономике. Планирование сбережения семьи. Штриховой код товаров. Виды предприятия государственные и частные, их отличительная особенность. Создание предприятия. Предпринимательская деятельность. Реклама и ее задачи. Правила ее составления.

Организация праздников. Общие, народные и личные праздники. Подарки к празднику. Традиционные кушанья к праздничному столу. Этикет праздничного застолья. Оформление помещения. Поздравление к празднику.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Бюджет семьи. Планирование бюджета.

Создание своего предприятия.

Создание рекламы предприятия.

Оформление поздравительной открытки.

Изготовление сувениров.

Выполнения оформление помещения к празднику.

**Раздел. Современное производство и профессиональное самоопределение. 4 ч**

**Тема 1. Современное производство и профессиональное самоопределение**

8 класс, 4 часа.

Теоретические сведения*.* Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера.

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

Профессии, связанные с технологиями обработки современных материалов. Виды учреждений профессионального образования.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Экскурсия на предприятие.

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

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

**Раздел. Основы проектирования. 38 ч**

**Тема 1. Творческие проекты**

5 класс, 10 часов.

Теоретические сведения. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Экономическая оценка стоимости выполнения проекта. Способы проведения презентации проектов. Оформление портфолио.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

6 класс, 10 часов.

Теоретические сведения. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Экономическая оценка стоимости выполнения проекта. Способы проведения презентации проектов. Оформление портфолио.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

7 класс, 12 часов.

Теоретические сведения. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Экономическая оценка стоимости выполнения проекта. Способы проведения презентации проектов. Оформление портфолио.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы современной одежды и школьной формы..

Проекты социальной направленности.

8 класс, 6 часов.

Теоретические сведения. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Экономическая оценка стоимости выполнения проекта. Способы проведения презентации проектов. Оформление портфолио.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия из текстильных материалов.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера изделиями собственного исполнения.

Изготовление сувенира из природных материалов в смешанной технике..

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

**5-8 класс**

**5 класс (68 ч, 2 ч – резервное время)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы и темы программы** | **Формы организации урока** | **Виды деятельности обучающихся** |
| **Раздел: Кулинария(12ч)** | | | |
| 1-2 | **1.Тема: Введение. Содержание и задачи курса.** (1 ч)  2.Тема: Инструктаж по ТБ.(1 ч) | ОНЗ  Фронтальная работа | Знакомиться с содержание и задачами курса, с учебником.Знакомиться с правилами: внутреннего распорядка, техники безопасной работы, санитарно-гигиенические требованиями. Правила пожарной безопасности. |
| 3-4 | 3.Тема: Физиология питания.(1ч)  4.Тема: Санитария и гигиена на кухне.(1ч) | ОНЗ | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять тезисный конспект.Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.  Организовывать рабочее место. Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.  Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.  Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. |
| 5-6 | 5.Тема: Интерьер кухни. Кухонная посуда и уход за ней.(1ч)  6.Тема: Сервировка стола к завтраку. Правила этикета.(1ч) | Урок построения системы знаний | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Изучать правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Изучать правила этикета за столом. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом». |
| 7-8 | 7.Тема:Бутерброды и горячие напитки.(1ч)  8.Тема: Практическая работа №1 «Приготовление бутербродов и горячих напитков». (1ч) | Групповая работа | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. |
| 9-10 | 9. Тема: Блюда из яиц. (1ч)  10.Тема: Практическая работа №2 «Приготовление блюд из яиц» (1ч) | Групповая работа | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. |
| 11-12 | 11. Тема: Блюда из овощей. (1ч)  12. Тема:Практическая работа №3 «Приготовление блюд из овощей». (1ч) | Групповая работа | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады |
| **Раздел: Электротехника (4ч)** | | | |
| 13-14 | 1.Тема:История электроприборов. (2ч) | ОНЗ | Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. Знать безопасные правила пользования. |
| 15-16 | 2.Тема: Бытовые приборы на кухне. (2ч) | ОНЗ | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Изучать принципы действия и правила эксплуатации электромиксера, электромясорубки, фритюрницы, электронагревательных приборов. Знать правила безопасной работы. |
| **Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24ч)** | | | |
| 17-18 | 1.Тема:**Элементы материаловедения.** Натуральные волокна растительного происхождения: лен, хлопок. (2ч) | ОНЗ | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Выполнять тезисный конспект. |
| 19-20 | 2.Тема:Практическая работа №4 «определение нити основы и лицевой стороны в тканях полотняного переплетения». (2ч) | Урок построения системы знаний | Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей.. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований. Выполнять тезисный конспект. |
| 21-22 | **3.Тема: История создания швейной машины.** Бытовая швейная машина. Подготовка машины к работе. (2ч) | ОНЗ | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда  Знать виды стачных швов и способы их выполнения. Изготовлять образцы машинных швов: вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом, стачной в заутюжку, стачной в разутюжку. Знать требования, предъявляемые к выполнению машинных работ. Знать терминологию ВТО, правила безопасного выполнения работы.Выполнять влажно-тепловую обработку машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. |
| 23-24 | 4.Тема: Виды машинных швов.  Влажно-тепловая обработка. Практическая работа №5«Выполнение машинных швов» (2ч) | Урок построения системы знаний |
| 25-26 | **5.Тема: Ручные стежки и строчки.** Практическая работа №6 «Выполнение ручных стежков и строчек».(2ч) | Урок построения системы знаний | Знать виды ручных стежков и строчек и способы их выполнения, требования к выполнению ручных работ. Выполнять ручные строчки временного и постоянного назначения. Выполнять сметочные, заметочные, копировальные, обмёточные строчки, пришивание фурнитуры. Выполнять декоративные и отделочные строчки. |
| 27-28 | 6.Тема: **Конструирование и моделирование швейных изделий.** Изготовление одежды. Практическая работа №7 «Снятие мерок».(2ч) | ОНЗ | Знать виды бытовой и производственной одежды, использование ткани на изделия различного назначения. Знать виды отделки на изделия. Определять размер фигуры. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Знать и уметь пользоваться материалами, инструментами для построения чертежа изделия. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам, изготавливать выкройку.Моделировать выкройку. |
| 29-30 | 7.Тема:Построение чертежа фартука. Практическая работа №8«Построение чертежа фартука и изготовление выкройки». (2ч) | Урок построения системы знаний | . Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам, изготавливать выкройку. Моделировать выкройку. |
| 31-32 | **8.Тема: Раскрой изделия**  Практическая работа №9 «Раскрой швейного изделия». (2ч) | Урок построения системы знаний | Знать последовательность и правила раскроя изделия. Выполнять эскиз изделия, подбирать ткань и отделку. Рассчитывать количество ткани на изделие. Определятьспособ подготовки ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, производить обмеловку лекал и припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Выполнять ручные работы: перенос линий, замётывание среза вподгибку, приметывание деталей и смётывание изделия. Производить машинную обработку швов, и отдельных узлов изделия.Обрабатывать изделие по индивидуальному эскизу. Находить информацию о видах отделки изделия и способах ее выполнения. Знать виды отделки подбирать отделку к изделию. Выполнять отделочные работы и окончательную отделку изделия. Производить ВТО изделия и отдельных узлов обработки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Исправлять дефекты изготовления изделия. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. |
| 33-34 | **9.Тема: Технология изготовления швейных изделий.** Практическая работа №10 «Обработка нижнего и боковых срезов фартука». (2ч) | Урок построения системы знаний |
| 35-36 | 10.Тема: Способы обработки кармана и соединения с изделием.  Практическая работа №11 «Обработка кармана. Соединение кармана с фартуком». (2ч) | Урок построения системы знаний |
| 37-38 | 11.Тема: Обработка пояса и соединения с изделием. Практическая работа №12 «Обработка пояса и соединение его с фартуком». (2ч) | Урок построения системы знаний |
| 39-40 | 12Тема: Окончательная обработка и отделка изделия.  Проверка качества. (2ч) | Урок развивающего контроля |
| **Раздел: Рукоделие. Художественные ремесла (12ч)** | | | |
| 41-42 | **1.Тема: Декоративно-прикладное искусство** (2ч) | ОНЗ | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Находить информацию о различных видах декоративно-прикладного творчества и рукоделия. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |
| 43-44 | **2.Тема: Лоскутное шитьё.**Материалы для лоскутного шитья. Традиционные узоры в лоскутном шитье. Практическая работа №13 «Составление эскиза будущего изделия». (2ч) | Урок построения системы знаний | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Соблюдать правила построения ритмической и пластической композиции, ее тонального решения. Знать приемы стилизации форм. Знать приемы сочетания цвета в орнаменте. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья. Знать и использовать безопасные приемы работы. Изготавливать изделие из лоскутов. Оформлять изделие. Самостоятельно проверять качество, исправлять дефекты и оценивать свою работу. Презентовать свою работу, сравнивать с образцом-эталоном. |
| 45-46 | 3.Тема: Изготовление изделия в лоскутной технике. Практическая работа №14 «Изготовление изделия». (2ч) | Урок построения системы знаний |
| 47-48 | 4.Тема: Оформление изделия. Практическая работа №15 «Оформление лоскутного изделия». (2ч) | Урок развивающего контроля |
| 49-50 | **5.Тема: Декорирования предметов быта**  Практическая работа №16 «Декорирование предметов быта в технике точечная роспись».(2ч) | ОНЗ | Изучить информацию о материалах и рабочих инструментах. Знать приемы составления эскиза будущего изделия. Знать виды орнамента, правила цветовых сочетаний в композиции и орнаменте. Изучать технологическую последовательность выполнения точечной росписи. Выполнять панно в смешанной технике. Выбирать прикладные материалы для работы. Овладеть приемами работы точечной росписи. Выполнять эскиз. Использовать безопасные приемы работы. Изготовление изделия. Уметь анализировать, оценивать свою работу. Исправлять недочеты и дефекты в работе. |
| 51-52 | 6.Тема: Выполнение панно в различной технике.  Практическая работа №17  «Изготовление и оформление изделия». (2ч) | Урок построения системы знаний |
| **Раздел: Оформление интерьера (4ч)** | | | |
| 53-54 | **1.Тема: Создание изделий из древесины.**  Заготовка и использование древесины. Инкрустация шпоном. (2ч) | ОНЗ | Находить информацию о использовании древесины в строительстве, интерьере и изготовлении изделий быта. Знать конструкционные материалы из древесины, их использование. Знать способы заготовки древесины, свойства и пороки древесины. Знать инструменты для обработки древесины. Выполнять эскиз будущего изделия. Знать правила композиционного и цветового решения. Выбирать материалы и инструменты для работы. Применять безопасные приемы работы. Выполнять и оформлять свою работу, проводить проверку качества, исправлять недочеты. |
| 55-56 | 2.Тема: Изготовление сувениров и панно из природных материалов. (2ч) | Урок рефлексии |
| **Раздел: Основы проектирования(10ч)** | | | |
| 57-58 | 1.Тема: Творческие проекты. Цели и задачи проектирования. Этапы проекта.(2ч) | Урок построения системы знаний | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Анализировать и оценивать свою работу. Защищать творческий проект |
| 59-60 | 2.Тема: Подготовительный этап. Планирование проектной деятельности. Технологический этап. (2ч) | Урок построения системы знаний |
| 61-62 | 3.Тема: Практическая работа № 18  «Разработка технологической карты». (2ч) | Урок построения системы знаний |
| 63-64 | 4.Тема: Практическая работа № 19 «Работа над изделием». (2ч) | Урок развивающего контроля |
| 65-66 | 5.Тема: Заключительный этап проекта. (2ч) | Урок рефлексии |
| 67-68 | Резерв 2 часа |  |  |
| **Итого 68 часов.** | | | |

**6 класс (68ч)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы и темы программы.** | **Форма организации урока** | **Виды деятельности обучающихся** |
| **Раздел: Кулинария (14 ч).** | | | |
| 1-2 | **1.Тема: Введение**.**Содержание и задачи курса.** Инструктаж по ТБ.(2ч) | ОНЗ  Фронтальная работа | Знакомиться с содержание и задачами курса, с учебником.Знакомиться с правилами: внутреннего распорядка, техники безопасной работы, санитарно-гигиенические требованиями. Правила пожарной безопасности.  Знать правила: Внутреннего распорядка, техники безопасной работы. Соблюдать правила ТБ |
| 3-4 | 2.Тема: Технология обработки продуктов питания. Тепловая обработка продуктов питания. (2ч) | ОНЗ | Находить и представлять информацию о составе продуктов питании, технологии обработке продуктах питания, первичной обработке продуктов. Осваивать исследовательские навыки по определению качества пищевых продуктов. Составлять тезисный конспект. Овладевать навыками составление технологической карты приготовления блюда, выбора тепловой обработки продуктов питания.  Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным инвентарем. |
| 5-6 | 3.Тема: Сервировка стола к обеду. Культура поведения за столом. Этикет.(2ч) | ОНЗ | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда семьи. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Изучать правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Изучать правила этикета за столом. |
| 7-8 | 4.Тема: Блюда из молока и молочнокислые продукты. Практическая работа №1 «Приготовление блюд из молока и молочнокислых продуктов». (2ч) | Урок построения системы знаний | Приготавливать и оформлять блюда. Определять свежесть молочных продуктов. Составлять технологическую карту приготовления блюда. Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов кисломолочных продуктов.Находить и представлять информацию о способах приготовления кисломолочных продуктов. Дегустировать блюда. |
| 9-10 | 5.Тема:Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа №2 «Приготовление блюд из макаронных изделий». (2ч) | Урок построения системы знаний | Определять качество продуктов. Выполнять первичную обработку круп. Находить и представлять информацию о способах варки каш. Готовить блюда из макаронных изделий. Находить и представлять информацию о способах хранения и использовании в пищу круп, бобовых, макаронных изделий. |
| 11-12 | 6Тема: Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа №3 «Приготовление блюд из рыбы». (2ч) | Урок построения системы знаний | Определять доброкачественность продуктов несколькими способами. Выполнять первичную обработку продуктов. Выполнять тепловую обработку рыбы. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для обработки рыбы. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию о различных группах рыбы, применяемые в кулинарии и о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады |
| 13-14 | 7.Тема: Приготовление обеда в походных условиях. (2ч) | Урок построения системы знаний | Изучать правила санитарии приготовления блюд в походных условиях. Производить расчет продуктов питания в походе на день. Изучить съедобные дикорастущие травы и правила использование их в пищу. Находить и представлять информацию о рецептах блюд. Составлять технологическую карту приготовления блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений с одноклассниками. |
| **Раздел: Электротехника(4ч)** | | | |
| 15-16 | 1.Тема: Бытовые электроприборы для уборки жилых помещений. (2ч) | Урок построения системы знаний | Изучать правила уборки жилого помещения и гигиены жилища. Изучать санитарно-гигиенические требования к уборке помещения. Изучать потребность в бытовых климатических электроприборах: воздухоувлажнитель, кондиционер. Изучать принципы действия и правила эксплуатации электропылесоса. Знать правила безопасной работы. Изучать способы использования электропылесоса (использование приспособлений и насадок). |
| 17-18 | 2.Тема: Освещение жилого дома. (2ч) | ОНЗ | Находить и представлять информацию о истории появление лампы накаливания. Изучать правила размещения и эксплуатации осветительных приборов общего, местного и комбинированного освещения. Знать безопасные правила пользования. |
| **Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24ч)** | | | |
| 19-20 | 1.Тема: **Элементы материаловедения.** Натуральные волокна животного происхождения. Ткани из шерстяных и шелковых волокон. | ОНЗ | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Исследовать свойства натуральных волокон животного происхождения. Изучать характеристики различных видов тканей из шерстяных и шелковых волокон. Исследовать свойства натуральных волокон животного происхождения. Определять виды переплетения нитей в ткани: саржевое, сатиновое. Проводить анализ гигиенических, технологических и физических свойств тканей. Находить и представлять информацию о использовании шерстяных волокон в валяльном и вязальном производстве. Изучать свойства тканей из шерсти и шелка. Оформлять результаты исследований. Выполнять тезисный конспект. |
| 21-22 | 2.Тема: Практическая работа №4 «определение свойств тканей из натуральных волокон». (2ч) | Урок построения системы знаний |
| 23-24 | 3.Тема: **Элементы машиноведения.** Машинные работы. Регулировка машинной строчки. (2ч) | Урок построения системы знаний | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом, регулировку машинной строчки. Подготавливать швейную машину к выполнению различных строчек. Производить регулировку натяжения верхней и нижней нитей. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Овладевать безопасными приёмами труда. Знать устройство машинной иглы, способ замены иглы, подбор номера ниток и игл.  Знать виды машинных швов и способы их выполнения. Изготовлять образцы соединительных швов: запошивочного, двойного. Знать требования предъявляемые к выполнению машинных работ. Знать терминологию ВТО, правила безопасного выполнения работы. Выполнять влажно-тепловую обработку машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание, сутюживание. |
| 25-26 | 4.Тема: Устройство машинной иглы. Практическая работа №5 «Выполнение машинных швов». (2ч) | Урок построения системы знаний |
| 27-28 | **5.Тема: Ручные работы**. Ручные стежки и строчки. Практическая работа №6 «Выполнение ручных подшивочных стежков и строчек» (2ч) | Урок построения системы знаний | Знать виды ручных стежков и строчек и способы их выполнения, требования к выполнению ручных работ. Выполнять ручные подшивочные строчки потайными, косыми, крестообразными стежками.Выполнять декоративные и отделочные строчки. Знать и применять правила безопасного выполнения работы. |
| 29-30 | 6.Тема: **Конструирование и моделирование швейных изделий.** Изготовление одежды. Практическая работа №7 «Снятие мерок». (2ч) | Урок построения системы знаний | Находить информацию о истории одежды, русского костюма. Знать виды одежды, использование ткани на изделия различного назначения. Находить информацию о современном направлении моды школьной одежды Знать виды отделки на изделия. Определять размер фигуры. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Знать и уметь пользоваться материалами, инструментами для построения чертежа изделия. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам, изготавливать выкройку. Моделировать выкройку. Подбирать и рассчитывать количество ткани на изделие. Знать этапы изготовления изделия. Уметь подбирать отделку к швейному изделию. |
| 31-32 | **7.Тема: Изготовление поясного изделия.**  Практическая работа №8 «Построение чертежа поясного изделия и изготовление выкройки». (2ч) | Урок построения системы знаний |
| 33-34 | **8.Тема: Раскрой изделия.**  Практическая работа №9 «Раскрой швейного изделия». (2ч) | Урок построения системы знаний | Знать последовательность и правила раскроя изделия. Выполнять эскиз изделия, подбирать ткань и отделку. Рассчитывать количество ткани на изделие. Определять способ подготовки ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, производить обмеловку лекал и припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Выполнять ручные работы: перенос линий, замётывание среза вподгибку, приметывание деталей и смётывание изделия. Производить машинную обработку швов, и отдельных узлов изделия.Обрабатывать изделие по индивидуальному эскизу. Находить информацию о видах отделки изделия и способах ее выполнения. Знать виды отделки подбирать отделку к изделию. Выполнять отделочные работы и окончательную отделку изделия. Производить ВТО изделия и отдельных узлов обработки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Исправлять дефекты изготовления изделия. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. |
| 35-36 | 9.Тема: Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа №10 «Обработка выточек, мелких деталей и боковых швов». (2ч) | Урок построения системы знаний |
| 37-38 | 10.Тема: Способы обработки изделия.  Практическая работа №11 «Обработка изделия». (2ч) | Урок развивающего контроля |
| 39-40 | 11.Тема: Способы обработки верхнего среза изделия. Практическая работа №12 «Обработка верхнего среза изделия». (2ч) | Урок развивающего контроля |
| 41-42 | 12.Тема: Способы обработки нижнего среза изделия. Практическая работа №13 «Обработка нижнего среза изделия. Окончательная обработка». (2ч) | Урок развивающего контроля |
| **Раздел: Рукоделие. Художественные ремесла (12ч)** | | | |
| 43-44 | **1.Тема: Декоративно-прикладное искусство. (2ч)** | ОНЗ | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Находить информацию о различных видах декоративно-прикладного творчества и рукоделия. Выполнять эскизы предметов декоративно-прикладного творчества. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых при изготовлении предметов быта. |
| 45-46 | **2.Тема:Декорирование предметов быта в технике декупаж.** Материалы и инструменты. Выполнение декупажа. Практическая работа №14 «Декорирование изделия в технике декупажа». (2ч) | ОНЗ | Изучать способы выполнения декупажа. Использовать различные средства для выполнения декупажа. Использовать безопасные приемы работы. Соблюдать правила построения ритмической и пластической композиции, ее тонального решения. Знать приемы стилизации форм. Знать приемы сочетания цвета в изделии. Подготовлять основу для выполнения работы. Подбирать средства для декупажа. Выполнять декорирование изделий. Обсуждать наиболее удачные работы. Оформлять изделие. Самостоятельно проверять качество, исправлять дефекты и оценивать свою работу. Презентовать свою работу, сравнивать с образцом-эталоном.  Изучить информацию о материалах и рабочих инструментах. Знать приемы составления эскиза будущего изделия. Знать правила цветовых сочетаний в композиции. Выполнять рисунок и переносить на деревянную поверхность с помощью копировальной бумаги. Изучать технологическую последовательность изготовления изделия. Овладеть приемами работы по изготовлению и оформлению изделий. Выполнять эскиз. Выполнять выжигание по дереву. Использовать безопасные приемы работы. Сравнивать свою работу с образцом-эталоном. Уметь анализировать, оценивать свою работу. Исправлять недочеты и дефекты в работе. |
| 47-48 | 3.Тема: Практическая работа №15 «Оформление изделия». (2ч) | Урок развивающего контроля |
| 49-50 | **4.Тема: Выжигание по древесине.** Материалы и инструменты. Практическая работа №16 «Подготовка изделия к работе, перенос рисунка на дерево». (2ч) | ОНЗ |
| 51-52 | 5.Тема: Изготовление изделия.  Практическая работа №17 «Выжигание по дереву». (2ч) | Урок построения системы знаний |
| 53-54 | 6.Тема: Оформление изделия.  Практическая работа №18  «Изготовление и оформление изделия» (2ч). | Урок построения системы знаний |
| **Раздел: Оформление интерьера (4ч)** | | | |
| 55-56 | 1.Тема: Интерьер и планировка жилого дома.  Требования, предъявляемые к интерьеру. (2ч). | ОНЗ | Находить информацию по истории интерьере жилого дома. Находить информацию о современном интерьере и его стилях. Знать современные отделочные материалы и их использование в отделке жилых помещений. Знать требования, предъявляемые к интерьеру и планировке жилого помещения. Выполнять эскиз планировки кухни, гостиной, детской комнаты. Проектировать жилое помещение на компьютере. Знать правила композиционного и цветового решения. Подбирать материалы для оформления интерьера кухни, гостиной и детской комнаты. Выполнять планировку жилого помещения.Проводить анализ своей работы, исправлять недочеты. |
| 57-58 | 2.Тема: Выполнение планировки. Практическая работа № 19 «Выполнение планировки жилого помещения». (2ч). | Урок развивающего контроля |
| **Раздел: Основы проектирования(10ч)** | | | |
| 59-60 | 1.Тема:Творческие проекты. Цели и задачи проектирования. Этапы проекта. Подготовительный этап. (2ч) | Урок построения системы знаний | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников, лучшие работы. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Анализировать и оценивать свою работу. Защищать творческий проект |
| 61-62 | 2.Тема: Планирование проектной деятельности. Технологический этап. (2ч) | Урок развивающего контроля |
| 63-64 | 3.Тема: Практическая работа № 19  «Разработка технологической карты». (2ч) | Урок развивающего контроля |
| 65-66 | 4.Тема: Практическая работа № 20 «Работа над изделием». (2ч) | Урок развивающего контроля |
| 67-68 | 5.Тема: Заключительный этап. Защита проекта.(2 ч) | Урок рефлексии |
| **Итого 68 часов.** | | | |

**7 класс (68ч)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы и темы программы.** | **Форма организации урока** | **Виды деятельности обучающихся** |
| **Раздел: Кулинария (16 ч)** | | | |
| 1-2 | **1.Тема: Введение.**  **Содержание и задачи курса**. Инструктаж по ТБ. (2ч) | ОНЗ  Фронтальная работа | Знать правила: Внутреннего распорядка, техники безопасной работы, санитарно-гигиенические требования, правила пожарной безопасности. Соблюдать правила ТБ, санитарно-гигиенические требования. Уметь пользоваться безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.  Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.  Знать правила: Внутреннего распорядка, техники безопасной работы. Соблюдать правила ТБ |
| 3-4 | 2.Тема: Блюда из молока и молочных продуктов (2ч) | ОНЗ | Находить и представлять информацию о молоке и молочных продуктов. Знать признаки доброкачественности молока. Осваивать исследовательские навыки по определению качества молока и молочных продуктов. Составлять тезисный конспект. |
| 5-6 | 3.Тема: Блюда из молока и молочных продуктов Практическая работа№1.(2ч) | ОНЗ | Знать инструменты и приспособления для приготовления различных блюд из молока. Применять безопасные приемы работы. Знать ассортимент молочный блюд. Знать санитарные требования к приготовлению молочных изделий. |
| 7-8 | 4Тема: Мучные изделия.(2ч) | ОНЗ | Находить информацию о мучных изделиях и их пищевой ценности. Знать инструменты и приспособления для приготовления различного вида теста и мучных изделий. Знать сырье, используемое для приготовления различного теста. Знать ассортимент изделий из пресного теста. Знать санитарные требования к приготовлению мучных изделий.  Изучать различные виды пресного теста и способы его приготовления. Знать различные виды разрыхлителей для теста. Изучать требование к приготовлению и оформлению изделий. Составлять технологическую карту приготовления изделий из теста. |
| 9-10 | 5.Тема: Приготовление изделия из пресного теста. Практическая работа №2 «Составление технологической карты приготовления пресного теста». (2ч) | Урок построения системы знаний |
| 11-12 | 6.Тема: Сладкие блюда | ОНЗ | Находить информацию о сладких блюдах и их пищевой ценности. Знать инструменты и приспособления для приготовления различного вида сладких блюд. Знать сырье, используемое для приготовления различных блюд. Знать ассортимент изделий. Знать санитарные требования к приготовлению сладких блюд и десертов.  Изучать различные виды десертов и способы его приготовления. Знать различные виды используемых продуктов для сладких блюд. Изучать требование к приготовлению и оформлению изделий. Составлять технологическую карту |
| 13-14 | 7.Тема: Практическая работа№3 «Приготовление сладких блюд» | Урок построения системы знаний |
| 15-16 | 6.Тема: Блюда из мяса и птицы (2ч) | Урок развивающего контроля | Находить информацию о способах приготовления и хранения мяса и мясных продуктов. Знать способы технологии обработке мяса, первичной и термической. Овладевать навыками составление технологической карты приготовления блюда, выбора тепловой обработки продуктов питания.  Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным инвентарем. Изучать способы хранения мясных продуктов для длительного хранения. Изучать правила санитарии, применяемые при заготовке продуктов. Составлять тезисный конспект. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений с одноклассниками. |
| **Раздел: Электротехника (4ч)** | | | |
| 17-18 | 1.Тема:Освещение жилого дама (2ч) | Урок построения системы знаний | Находить информацию о различных видах освещения и правилах их эксплуатации. Изучать современные виды светильников. Изучать принципы действия и правила эксплуатации. Знать правила безопасной работы. |
| 19-20 | 2Тема: Типы освещения. (2ч) | Урок развивающего контроля | Находить и представлять информацию о истории появления электролампы. Изучать современные виды светильников, принцип работы. Знать безопасные правила эксплуатации. |
| **Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 ч)** | | | |
| 21-22 | 1.Тема: **Элементы материаловедения.** Швейные материалы из химических волокон. (2ч) | ОНЗ | Составлять коллекции тканей из химических волокон. Изучать свойства химических волокон. Изучать характеристики различных видов тканей из синтетических и искусственных волокон. Исследовать свойства синтетический и искусственных волокон..Проводить анализ гигиенических, технологических и физических свойств тканей. Находить и представлять информацию о использовании синтетических волокон и тканей из них. Изучать свойства тканей из химических волокон. Составлять сравнительную характеристику искусственных и синтетических тканей. Оформлять результаты исследований. Выполнять тезисный конспект. |
| 23-24 | 2.Тема: Практическая работа №5 «Определение свойств тканей из химических волокон». (2ч) | Урок построения системы знаний |
| 25-26 | 3.Тема: **Конструирование и моделирование швейных изделий.**  Практическая работа №6 «Снятие мерок с фигуры» (2ч) | ОНЗ | Находить информацию о истории одежды, русского костюма. Изучать современные направления моды, силуэты и стили одежды. Знать виды одежды по назначению, использование ткани на изделия различного назначения. Находить информацию о современном направлении моды. Изучать этапы изготовления и отделки швейного изделия. Находить информацию о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Изучать зрительные иллюзии в одежде, виды художественного оформления швейных изделий.  Изучать способы моделирования и конструирования швейных изделий, выбор ткани и художественной отделки изделия. Знать художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Выполнять эскиз одежды будущего изделия проектной работы. Изучать виды краевых и соединительных швов, способы их выполнения. Снимать мерки с фигуры. Знать и применять безопасные приемы работы на швейной машине. Выполнять краевые и соединительные швы. Проводить сравнивание с образцом эталоном и самоанализ своей работы. Исправлять дефекты. |
| 27-28 | 4.Тема: Машинные операции и швы. Практическая работа №7 «Выполнение окантовочного шва» | Урок построения системы знаний |
| 29-30 | 5.Тема: Изготовление выкройки и шаблонов. (2ч) | Урок построения системы знаний |
| 31-32 | 6.Тема: Раскрой швейного изделия Практическая работа №8 «Раскрой изделия» (2ч) | Урок рефлексии |
| 33-34 | 7.Тема: Технология изготовления швейных изделий.  Практическая работа №9 «Изготовление швейного изделия». (2ч) | Урок построения системы знаний |
| 35-36 | 8.Тема: Отделка изделия. Проверка качества | Урок развивающего контроля |
| **Раздел: Рукоделие. Художественные ремесла (6ч)** | | | |
| 37-38 | 1.Тема:Технология обработки металлов.Классификация и термической обработки стали. (2ч) | ОНЗ | Находить информацию о классификации и термической обработки стали. Знакомиться с понятиями сталь, конструкционная сталь, инструментальная углеродистая. Изучать применение стали. Составлять тезисный конспект. |
| 39-40 | 2.Тема: Метал и прокат. Свойства металлов и сплавов, видов проката. (2ч) | ОНЗ | Изучать механические свойства стали, оборудование по изготовлению изделий из металла. Изучать технику безопасности при работе на токарно-винторезном станке. |
| 41-42 | 3.Тема: Создание декоративно-художественных изделий из металла. Чеканка и приемы ее выполнения. Инструменты для тиснения по фольге. Практическая работа №10«Теснение по фольге». (2ч) | Урок построения системы знаний | Находить информацию о истории изготовления изделий из металла в глубокой древности. Знакомиться с видами и приемами художественной обработке металла. Изучать способы выполнения чеканки: вырубка, гравирование, насечка. Изучать инструменты и приспособления для выполнения чеканки и теснения по фольге. Изучать безопасные приемы работы. Выполнять теснение по фольге. Оценивать свою работу, сравнивать с образцом. Изучать способы изготовления декоративных изделий из проволоки. Знакомиться с видами изделий из проволоки, ажурные сквозные проволочные скульптуры. Изучать способы выполнение филиграни. Выполнять эскиз будущего изделия из проволоки. |
| **Раздел: Оформление интерьера(2ч)** | | | |
| 43-44 | 1. Тема: Комнатные растения в интерьере квартиры.  Практическая работа №11 «Выполнение эскиза интерьера с комнатными растениями». (2ч) | Урок построения системы знаний | Находить информацию о разновидности комнатных растений (солнцелюбивые, теневыносливые). Находить способ решения чистого воздуха в жилых помещениях. Находить информацию о использовании растений при оформлении современного интерьера квартиры, лоджий и балконов. Изучать влияние растений на микроклимат помещений. Изучать способы ухода за растениями. Изучать и применять сочетание цвета, формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением интерьера. Выполнять эскиз интерьера с комнатными растениями. Проектировать жилое помещение с размещенными растениями на компьютере. |
| **Раздел: Черчение (12ч)** | | | |
| 45-46 | 1. Тема: **Черчение.** Роль черчения в жизни человека. Чертежные инструменты, материалы, принадлежности. (2ч) | ОНЗ | Находить и представлять информацию о истории развития черчения, его роли в обществе. Изучать современные чертежи и процесс выполнения. Находить отличие технического рисунка от чертежа. Учиться читать чертежи и техническую документацию. Составлять тезисный конспект. |
| 47-48 | 2. Тема:3. Тема: Основные правила оформления чертежа. Линии чертежа.  Практическая работа № 12 (2ч) | Урок построения системы знаний | Изучать чертежные инструменты. Знакомится с приемами работы с чертежными инструментами. Изучать способы заточки карандаша. Выполнять упражнения в рабочей тетради. |
| 49-50 | Практическая работа № 13 «Выполнение чертежного шрифта». (2ч) | Урок построения системы знаний | Изучать информацию правилах оформления чертежей, выполнение рамки и основной надписи. Изучать способы выполнения и применения в чертеже линий. Знакомится с плоскими деталями и их особенностями при выполнении чертежей. Изучать алгоритм построения чертежа «плоской» детали. Изучать правила чертежа «плоской» детали. Изучать чертежный шрифт и способ его выполнения. Знакомится с правилами нанесения размеров, и применять при выполнения графических работ. Выполнять чертежный шрифт. Выполнять чертеж «плоской» детали. Проводить анализ геометрической формы. Изучать алгоритм построения чертежа детали представленного тремя видами. Выполнять построения комплексного чертежа. |
| 51-52 | 4.Тема: Прямоугольное проецирование на три взаимно перпендикулярные плоскости проекций. Практическая работа № 14 «Построение комплексного чертежа». (2ч) | Урок построения системы знаний |
| 53-54 | 5. Тема: Аксонометрические проекции. Диметрическая и изометрическая проекции.  Практическая работа№15 «Аксонометрические проекции». (2ч) | Урок развивающего контроля | Изучать Аксонометрические проекции: диметрические, изометрические. Изучать этапы построения аксонометрических проекций. Владеть навыками пользования чертежными инструментами. Выполнять проекцию геометрических фигур.  Анализировать выполненную работу, сравнивать, находить ошибки. |
| 55-56 | Архитектурно-строительное черчение. Практическая работа №16 «Выполнение генерального плана» | Урок построения системы знаний | Изучать общие сведения об архитектурно-строительных чертежах. Изучать виды строительных чертежей, правила их выполнения, чтение и выполнение. Выполнять генеральный план здания. Анализировать и оценивать свою работу. |
| **Раздел: Основы проектирования(12ч)** | | | |
| 57-58 | 1.Тема: Творческие проекты. Цели и задачи проектирования. Этапы проекта. (2ч) | онз | Знакомиться с примерами творческих проектов лучших работ. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов и поделочных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Выполнять проект «Организация праздников». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Анализировать и оценивать свою работу. Защищать творческий проект |
| 59-60 | 2. Тема: Подготовительный этап (2ч) | Урок построения системы знаний |
| 61-62 | 2. Тема: Планирование проектной деятельности. Технологический этап. (2ч) | Урок построения системы знаний |
| 63-64 | 3. Тема: Практическая работа № 10  «Разработка технологической карты». (2ч) | Урок построения системы знаний |
| 65-66 | 4. Тема: Практическая работа № 11 «Работа над изделием». (2ч) | Урок развивающего контроля |
| 67-68 | 5. Тема: Заключительный этап. Защита проекта. (2ч) | Урок рефлексии |
| **Итого 68 часов.** | | | |

**8 класс (34ч)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы и темы программы.** | **Форма организации урока** | **Виды деятельности обучающихся.** |
| **Раздел: Кулинария (6ч)** | | | |
| 1 | **1.Тема: Введение.**  **Содержание и задачи курса.**Инструктаж по ТБ. (1ч) | ОНЗ  Фронтальная работа | Знать правила: Внутреннего распорядка, техники безопасной работы, санитарно-гигиенические требования, правила пожарной безопасности. Соблюдать правила ТБ, санитарно-гигиенические требования. Уметь пользоваться безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.  Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.  Знать правила: Внутреннего распорядка, техники безопасной работы. Соблюдать правила ТБ |
| 2 | 2.Тема: Сервировка праздничного стола. Этикет праздничного застолья. (1ч) | ОНЗ | Находить и представлять информацию о видах и правилах сервировки праздничного стола. Знать и изучать этикет праздничного застолья. Составлять тезисный конспект. |
| 3 | 3Тема: Изделия из теста. (1ч) | Урок построения системы знаний | Находить информацию о мучных изделиях их пищевой ценности. Изучать ассортимент хлебобулочных и мучных изделий. Изучать виды теста дрожжевого и пресного, технологические требования приготовления мучных изделий. Овладевать навыками составление технологической карты приготовления мучных изделий, способы их оформления.  Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным инвентарем и оборудованием. |
| 4 | 4.Тема: Блюда национальной кухни. (1ч) | Урок развивающего контроля | Находить информацию о мучных изделиях национальной кухни. Используемые ингредиенты, особенность технологии приготовления. Изучать исторические традиции приготовления блюда из теста. Изучать их пищевую ценность. Знать инструменты и приспособления для приготовления различных национальных мучных блюд. Знать санитарные требования к приготовлению и срок хранения сладких блюд и десертов.  Знать различные виды сладких блюд и десертов. Находить и представлять информацию о рецептах сладких блюд и десертов. Изучать требование к приготовлению и оформлению изделий. Составлять технологическую карту приготовления десерта. |
| 5 | 5.Тема: Сладкие блюда, десерты. Практическая работа №1 «Составление технологической карты приготовления десерта». (1ч) | Урок построения системы знаний |
| 6 | 6.Тема: Сбалансированное питание.  Практическая работа №2 «Расчет потребления килокалорий в день». (1ч) | Урок рефлексии | Изучать информацию о сбалансированном питании. Изучать потребность человека в белках, жирах, углеводах, минеральных веществах и витаминах. Находить информацию о здоровой и полезной пищи. Дискутировать на тему полезности и вредности фасфуда. Производить расчет потребления килокалорий человеком в день, в зависимости от вида деятельности. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений с одноклассниками. |
| **Раздел: Электротехника (6 ч)** | | | |
| 7-8 | 1.Тема: Стирка по научному. Бытовые стиральные машины. (2ч) | ОНЗ | Находить информацию истории появлении стиральных машин. Изучать информацию о современных видах бытовых стиральных машин и их видах, правилах их эксплуатации. Изучать устройства и принцип действия стиральной машины активаторного, барабанного и воздушно-пузырькового типа. Изучать возможности стиральной машины. Делать сравнительную характеристику стиральных машин вертикальной и горизонтальной оси барабанных машин. Изучать санитарно-гигиенические требования к процессу стирки. Изучать инструкцию эксплуатации стиральной машины. Знать правила безопасной работы. Изучать последовательность действий перед стиркой в машине. Знать современные пиктограммы на темы стирки. Изучать современные стиральные порошки и моющие средства. Выполнять сравнительную характеристику стиральных порошков. Знать, как правильно взвесить белье перед стиркой. Знать правила полоскания.  Находить и представлять информацию о модулях стиральных машин. Составлять тезисные конспекты, электронную презентацию по теме бытовая техника. |
| 9-10 | 2.Тема: Устройство и принцип действия стиральной машины. Практическая работа №3 «Сравнительная характеристика современных стиральных машин». (2ч) | Урок построения системы знаний |
| 11-12 | 3.Тема: Классификация стиральных порошков. Практическая работа №4 «Сравнительная характеристика стиральных порошков». (2ч) | Урок построения системы знаний |
| **Раздел: Семейная экономика (12ч)** | | | |
| 13 | 1.Тема: Семья и ее функции. (1ч) | ОНЗ | Принимать участие в беседе моя семья. Изучать семейные отношения, функции семьи. Выполнять тезисный конспект: понятие семья и ее функции, взаимоотношение в семье, распределение обязанностей, доходная и расходная часть бюджета семьи, бюджет семьи, планирование бюджета, планирование совершение покупок, защита прав потребителей, понятие о государственном и частном предприятии, их сходства и различия, создание предприятия, предпринимательская деятельность, правила создание и оформление рекламы. Знать трудовые отношения в семье, потребности семьи, доходная и расходная часть бюджета. Выполнять расчет семейного бюджета. Изучать маркетинг в домашней экономике. Планировать сбережения семьи. Знать штриховой код. Знать виды рекламы, какие задачи она решает, правила составления рекламы товара и услуг. Требования, предъявляемые к рекламе. Составлять рекламу товара и услуг. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений с одноклассниками. |
| 14 | 2.Тема: Потребности семьи.(1ч) | Урок построения системы знаний |
| 15 | 3.Тема: Бюджет семьи. Практическая работа №5 «Доходы и расходы семьи». (1ч) | Урок построения системы знаний |
| 16 | 4.Тема: Правила покупок. (1ч) | ОНЗ |
| 17 | 5.Тема: Трудовые отношения в семье. (1ч) | Урок построения системы знаний |
| 18 | 6.Тема: Семья и бизнес. (1ч) | ОНЗ |
| 19 | 7.Тема: Создание предприятия. (1ч) | ОНЗ  Урок построения системы знаний |
| 20 | 8.Тема: Маркетинг в домашней экономике. Реклама. Практическая работа №6 «Составление рекламы». (1ч) | Урок построения системы знаний |
| 21 | 9.Тема: Организация праздников. Общие, народные и личные праздники. (1ч) | Урок построения системы знаний | Находить информацию о истории общих, народных праздников. Изучать традиции празднования русских праздников. Выполнять организацию личных праздников. Изучать правила подношения и выбора подарков к празднику. Изготавливать подарки к празднику. Изучать традиционные кушанья и находить рецепты блюд к праздничному столу. Изучать этикет праздничного застолья. Выполнять оформление помещения к праздничному событию. Изготавливать упаковку подарка. Выполнять эскизы оформления помещения к празднику. Организовывать конкурсы и поздравления к празднику. Составлять тезисные конспекты, электронную презентацию.  Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений с одноклассниками. |
| 22 | 10.Тема: Подарки к празднику. Практическая работа №7 «Выполнение упаковки подарка». (1ч) | Урок построения системы знаний |
| 23 | 11.Тема: Традиционные кушанья к праздничному столу. (1ч) | Урок построения системы знаний |
| 24 | 12.Тема: Оформление помещения Поздравление к празднику. Практическая работа №8 «Выполнение эскиза оформления помещения». (1ч) | Урок рефлексии |
| **Раздел: Современное производство и профессиональное самоопределение (4ч)** | | | |
| 25-26 | 1.Тема: Профессиональное самоопределение. Пути освоения профессий. Практическая работа №9 «Классификация профессий». (2ч) | ОНЗ | Находить информацию о отраслях современного производства, классификации профессий, формуле профессии, уровнях профессиональной подготовки. Изучать правила выбора профессии. Изучать и составлять профессиограмму профессии. |
| 27-28 | 2.Тема: Мотивы, ценностные ориентации профессионального самоопределения. Профессиональная пригодность. Практическая работа №10 «Личный профессиональный план». (2ч) | Урок развивающего контроля | Изучать профессиональные интересы, склонности и способности. Определять виды способностей. Изучать классификацию мотивов выбора профессии. Анализировать полученную информацию о карьере, строить профессиональные и жизненные планы. Изучать профессиональную пригодность, требования к выбранной профессии. Знать и сопоставлять свое здоровье с будущей профессией. |
| **Раздел: Основы проектирования(6ч)** | | | |
| 29 | 1.Тема: Творческие проекты. Цели и задачи проектирования. Этапы проекта. (1ч) | ОНЗ | Знакомиться с примерами творческих проектов лучших работ. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов и поделочных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Выполнять проект «Организация праздников».  Изготавливать изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера собственного исполнения.  Изготавливать сувенира из природных материалов в смешанной технике..  Изготавливать сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.  Выполнять эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.  Выполнять проекты исследовательской и творческой направленности.  Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Анализировать и оценивать свою работу. Защищать творческий проект |
| 30 | 2.Тема: Планирование проектной деятельности. Технологический этап. (1ч) | Урок построения системы знаний |
| 31 | 3.Тема: 3 Практическая работа № 19  «Разработка технологической карты». (1ч) | Урок построения системы знаний |
| 32 | 4.Тема: Практическая работа № 11 «Работа над изделием». (1ч) | Урок построения системы знаний |
| 33 | 5.Тема: Практическая работа № 12 «Работа над изделием». (1ч) | Урок развивающего контроля |
| 34 | 6.Тема: Заключительный этап презентация своей работы. (1ч) | Урок рефлексии |
| **Итого 34 часа.** | | | |

**III. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.**

**5 класс 68ч**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п урока** | **Раздел** | **Тема урока** | **Сроки проведения** |
|
|
| 1 |  | Введение. Инструктаж по ТБ. | 01-09. 09 |
| 2 |  | Содержание и задачи курса. | 01-09. 09 |
| 3 | **Раздел 1. Кулинария (12ч)** | Физиология питания. | 11-16.09 |
| 4 |  | Санитария и гигиена на кухне. | 11-16.09 |
| 5 |  | Интерьер кухни. Кухонная посуда и уход за ней. | 18-23.09 |
| 6 |  | Сервировка стола к завтраку. Правила этикета. | 18-23.09 |
| 7 |  | Бутерброды и горячие напитки. | 25-30.09 |
| 8 |  | Практическая работа №1 «Приготовление бутербродов и горячих напитков» | 25-30.09 |
| 9 |  | Блюда из яиц. | 2-7.10 |
| 10 |  | Практическая работа №2 «Приготовление блюд из яиц» | 2-7.10 |
| 11 |  | Блюда из овощей. | 9-14.10 |
| 12 |  | Практическая работа №3 «Приготовление блюд из овощей» | 9-14.10 |
| 13-14 | **Раздел 2. Электротехнические работы(4ч)** | История электроприборов | 16-21.10 |
| 15-16 |  | Бытовые электроприборы на кухне. | 23-28.10 |
| 17-18 | **Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов(24ч)** | Элементы материаловедения. Натуральные волокна растительного происхождения | 7-11.11 |
| 19-20 |  | Практическая работа №4 «определение нити основы и лицевой стороны в тканях полотняного переплетения» | 13-18.11 |
| 21 |  | **Элементы машиноведения.** История создания швейной машины. | 20-25.11 |
| 22 |  | Бытовая швейная машина. Подготовка машины к работе. | 20-25.11 |
| 23 |  | Виды машинных швов.  Влажно-тепловая обработка. | 27.11-2.12 |
| 24 |  | Практическая работа №5«Выполнение машинных швов» | 27.11-2.12 |
| 25 |  | **Ручные работы.** Ручные стежки и строчки. | 4-9.12 |
| 26 |  | Практическая работа №6 «Выполнение ручных стежков и строчек» | 4-9.12 |
| 27 |  | **Конструирование и моделирование швейных изделий.** Классификация одежды. | 11-16.12 |
| 28 |  | Практическая работа №7 «Снятие мерок» | 11-16.12 |
| 29 |  | «Построение чертежа фартука» | 18-23.12 |
| 30 |  | Практическая работа №8«Построение чертежа фартука и изготовление выкройки» | 18-23.12 |
| 31-32 |  | Раскрой изделия.  Практическая работа №9 «Раскрой швейного изделия». | 25-28.12 |
| 33-34 |  | Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа №10 «Обработка нижнего и боковых срезов фартука». | 10.01-13.01 |
| 35-36 |  | Способы обработки кармана и соединения с изделием.  Практическая работа №11 «Обработка кармана. Соединение кармана с фартуком» | 15-20.01 |
| 37-38 |  | Обработка пояса и соединения с изделием. Практическая работа №12 «Обработка пояса и соединение его с фартуком». | 22-27.01 |
| 39-40 |  | Окончательная обработка и отделка изделия.  Проверка качества. | 29.01-3.02 |
| 41-42 | **Раздел 4. Рукоделие художественные ремесла(12ч)** | Декоративно-прикладное искусство. | 5-10.02 |
| 43 |  | Лоскутное шитьё. Материалы для лоскутного шитья. | 12-17.02 |
| 44 |  | Традиционные узоры в лоскутном шитье. Практическая работа №13 «Составление эскиза будущего изделия» | 12-17.02 |
| 45-46 |  | Изготовление изделия в лоскутной технике. Практическая работа №14 «Изготовление изделия» | 19-24.02 |
| 47-48 |  | Оформление изделия. Практическая работа №15 «Оформление лоскутного изделия». | 26.02-3.03 |
| 49-50 |  | Декорирования предметов быта.  Практическая работа №16 «Декорирование предметов быта в технике точечная роспись». | 5-10.03 |
| 51-52 |  | Выполнение панно в различной технике.  Практическая работа №17  «Изготовление и оформление изделия» | 12-17.03 |
| 53-54 | **Раздел 5. Оформление интерьера(4ч)** | Создание изделий из древесины.  Заготовка и использование древесины. Инкрустация шпоном. | 19-21.03 |
| 55-56 |  | Изготовление сувениров и панно из природных материалов. | 2-7.04 |
| 57-58 | **Раздел 6. Технологии исследовательской и опытнической деятельности(10ч)** | Цели и задачи проектирования. Этапы проекта. | 9-14.04 |
| 59 |  | Подготовительный этап. | 16-21.04 |
| 60 |  | Планирование проектной деятельности. Технологический этап. | 16-21.04 |
| 61-62 |  | Практическая работа № 18  «Разработка технологической карты» | 23-28.04 |
| 63-64 |  | Практическая работа № 19 «Работа над изделием» | 30.04-12.05 |
| 65-66 |  | Заключительный этап проекта. | 7-19.05 |
| 67-68 |  | Резервное время | 21-24.05 |
|  |  | **Итого:** | **68** |

**6 класс 68ч**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п урока** | **Раздел** | **Тема урока** | **Сроки проведения** |
| 1 |  | Введение. Инструктаж по ТБ. | 1-9.09 |
| 2 |  | Содержание и задачи курса. | 1-9.09 |
| 3 | **Раздел 1. Кулинария(14ч)** | Технология обработки продуктов питания. | 11-16.09 |
| 4 |  | Тепловая обработка продуктов питания. | 11-16.09 |
| 5 |  | Сервировка стола к обеду. | 18-23.09 |
| 6 |  | Культура поведения за столом. Этикет. | 18-23.09 |
| 7 |  | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. | 25-30.09 |
| 8 |  | Практическая работа №1 «Приготовление блюд из молока и кисломолочных продуктов» | 25-30.09 |
| 9 |  | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | 2-7.10 |
| 10 |  | Практическая работа №2 «Приготовление блюд из макаронных изделий» | 2-7.10 |
| 11 |  | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. | 9-14.10 |
| 12 |  | Практическая работа №3 «Приготовление блюд из рыбы» | 9-14.10 |
| 13-14 |  | Приготовление обеда в походных условиях. | 16-21.10 |
| 15-16 | **Раздел 2 Электротехнические работы(4ч)** | Бытовые электроприборы для уборки жилых помещений. | 23-28.10 |
| 17-18 |  | Освещение жилого дома. | 7-11.11 |
| 19-20 | **Раздел 3. Создание изделий из текстильных поделочных материалов(24ч)** | **Элементы материаловедения.**Натуральные волокна животного происхождения. Ткани из шерстяных и шелковых волокон. | 13-18.11 |
| 21-22 |  | Практическая работа №4 «определение свойств тканей из натуральных волокон». | 20-25.11 |
| 23 |  | **Элементы машиноведения.** Машинные работы. | 27.11-2.12 |
| 24 |  | Регулировка машинной строчки. | 27.11-2.12 |
| 25 |  | Устройство машинная игла. | 4-9.12 |
| 26 |  | Практическая работа №5«Выполнение машинных швов» | 4-9.12 |
| 27 |  | **Ручные работы.** Ручные стежки и строчки. | 11-16.12 |
| 28 |  | Практическая работа №6 «Выполнение ручных подшивочных стежков и строчек» | 11-16.12 |
| 29 |  | **Конструирование и моделирование швейных изделий.** Изготовление одежды. | 18-23.12 |
| 30 |  | Практическая работа №7 «Снятие мерок» | 18-23.12 |
| 31-  32 |  | Изготовление поясного изделия.  Практическая работа №8 «Построение чертежа поясного изделия и изготовление выкройки» | 25-28.12 |
| 33-34 |  | Раскрой изделия.  Практическая работа №9 «Раскрой швейного изделия». | 10-13.01 |
| 35-36 |  | Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа №10 «Обработка выточек, мелких деталей и боковых швов». | 15-20.01 |
| 37-38 |  | Способы обработки изделия.  Практическая работа №11 «Обработка изделия» | 22-27.01 |
| 39-40 |  | Способы обработки верхнего среза изделия. Практическая работа №12 «Обработка верхнего среза изделия». | 29.01-3.02 |
| 41-42 |  | Способы обработки нижнего среза изделия. Практическая работа №13 «Обработка нижнего среза изделия. Окончательная обработка». | 5-10.02 |
| 43-44 | **Раздел 4. Рукоделие. Художественные ремесла(12ч)** | Декоративно-прикладное искусство. | 12-17.02 |
| 45 |  | Декорирование предметов быта в технике декупаж. Материалы и инструменты. | 19-24.02 |
| 46 |  | Выполнение декупажа. Практическая работа №14 «Декорирование изделия в технике декупажа». | 19-24.02 |
| 47-48 |  | Практическая работа №15 «Оформление изделия». | 26.02-3.03 |
| 49-50 |  | Выжигание по древесине. Материалы и инструменты. Практическая работа №16 «Подготовка изделия к работе, перенос рисунка на дерево». | 5-10.03 |
| 51-52 |  | Изготовление изделия.  Практическая работа №17 «Выжигание по дереву». | 12-17.03 |
| 53-54 |  | Оформление изделия.  Практическая работа №18  «Изготовление и оформление изделия» | 19-21.03 |
| 55-56 | **Раздел 5. Оформление интерьера(4ч)** | Интерьер и планировка жилого дома.  Требования, предъявляемые к интерьеру. | 2-7.04 |
| 57-58 |  | Выполнение планировки. Практическая работа № 19 «Выполнение планировки жилого помещения». | 9-14.04 |
| 59-60 | **Раздел 6. Технологии исследовательской и опытнической деятельности(10ч)** | Цели и задачи проектирования. Этапы проекта. | 16-21.04 |
| 61 |  | Подготовительный этап. | 23-28.04 |
| 62 |  | Планирование проектной деятельности. Технологический этап. |  |
| 63-64 |  | Практическая работа № 19  «Разработка технологической карты» | 30.04-12.05 |
| 65-66 |  | Практическая работа № 20«Работа над изделием» | 7-19.05 |
| 67-68 |  | Заключительный этап проекта. | 21-24.05 |
|  |  | **Итого:** |  |

**7 класс 68ч**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Раздел** | **Тема урока** | **Сроки проведения** |
|
|
| 1-2 |  | Введение. Инструктаж по ТБ.  Содержание и задачи курса. | 1-9.09 |
| 3-4 | **Раздел 1. Кулинария(16ч)** | Блюда из молока и молочных продуктов | 11-16.09 |
| 5-6 |  | Практическая работа № 1 «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» | 18-23.09 |
| 7-8 |  | Мучные изделия | 25-30.09 |
| 9-10 |  | Приготовление изделия из пресного теста. Практическая работа №2 «Приготовление изделий из пресного теста». | 2-7.10 |
| 11-12 |  | Сладкие блюда | 9-14.10 |
| 13-14 |  | Практическая работа №3 «Приготовление сладких блюд» | 16-21.10 |
| 15-16 |  | Блюда из мяса и птицы | 23-28.10 |
| 17-18 | **Раздел 2. Электротехнические работы(4ч)** | Освещение жилого помещения. | 7-11.11 |
| 19-20 |  | Типы освещения | 13-18.11 |
| 21-22 | **Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов(16ч)** | **Элементы материаловедения.** Швейные материалы из химических волокон. | 20-25.11 |
| 23-24 |  | Практическая работа №5 «определение свойств тканей из химических волокон». | 27.11-2.12 |
| 25-26 |  | **Конструирование и моделирование швейных изделий.** Практическая работа №6 «Снятие мерок с фигуры». | 4-9.12 |
| 27-28 |  | Машинные операции и швы. Практическая работа №7 Выполнение окантовочного шва». | 11-16.12 |
| 29-30 |  | Изготовление выкройки и шаблонов. | 18-23 |
| 31-32 |  | Раскрой швейного изделия. Практическая работа №8 «Раскрой изделия» | 25-28 |
| 33-34 |  | Технология изготовления швейного изделия. Практическая работа №9 «Изготовление швейного изделия» | 10-20.01 |
| 35-36 |  | Отделка изделия. Проверка качества | 22-27.01 |
| 37-38 | **Раздел 4. Рукоделие. Художественные ремесла(6ч)** | Технология обработки металлов. Классификация и термической обработки стали. | 29-03.02 |
| 39-40 |  | Метал и прокат. Свойства металлов и сплавов, видов проката. | 05-10.02 |
| 41-42 |  | Создание декоративно-художественных изделий из металла. Чеканка и приемы ее выполнения. Инструменты для тиснения по фольге. Практическая работа №10 «Выполнение теснения по фольге» | 12-17.02 |
| 43-44 | **Раздел 5. Оформление интерьера(2ч)** | Комнатные растения в интерьере квартиры.  Практическая работа №11 «Выполнение эскиза интерьера с комнатными растениями». | 19-24.02 |
| 45-46 | **Раздел 6. Черчение(8ч)** | **Черчение.** Роль черчения в жизни человека. Чертежные инструменты, материалы, принадлежности. | 26.02-3.03 |
| 47-48 |  | Основные правила оформления чертежа.  Линии чертежа Практическая работа № 12 | 05-10.03 |
| 49-50 |  | Практическая работа № 13 «Выполнение чертежного шрифта». | 12-17.03 |
| 51-52 |  | Прямоугольное проецирование на три взаимно перпендикулярные плоскости проекций. Практическая работа № 14 «Построение комплексного чертежа». | 19-21.03 |
| 53-54 |  | Аксонометрические проекции. Диметрическая и изометрическая проекции.  Практическая работа № 15 «Аксонометрические проекции» | 2-7.04 |
| 55-56 |  | Архитектурно-строительное черчение. Практическая работа № 16Выполнение генерального плана» | 9-14.04 |
| 57-58 | **Раздел 7. Технологии исследовательской и опытнической деятельности(12ч)** | Цели и задачи проектирования. Этапы проекта. | 16-21.04 |
| 59-60 |  | Подготовительный этап. | 23-28.04 |
| 61-62 |  | Планирование проектной деятельности. Технологический этап. | 30.04-12.05 |
| 63-64 |  | Практическая работа № 17  «Разработка технологической карты» | 14.05-21.05 |
| 65-66 67-68 |  | Практическая работа № 18 «Работа над изделием» Заключительный этап проекта. | 23-25.05 |
| Итого: 68 часов | | | |

**8 класс 34ч**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п урока** | **Раздел** | **Тема урока** | **Сроки проведения** |
|
|
| 1 |  | Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.  Содержание и задачи курса. | 1-2.09 |
| 2 | **Раздел 1. Кулинария(6ч)** | Сервировка праздничного стола. Этикет праздничного застолья. | 4-9.09 |
| 3 |  | Изделия из теста. | 11-16.09 |
| 4 |  | Блюда национальной кухни. | 18-23.09 |
| 5 |  | Сладкие блюда, десерты. Практическая работа №1 «Составление технологической карты приготовления десерта». | 25-30.09 |
| 6 |  | Сбалансированное питание.  Практическая работа №2 «Расчет потребления килокалорий в день». | 2-7.10 |
| 7-8 | **Раздел 2. Электротехнические работы.(6ч)** | Стирка по научному. Бытовые стиральные машины. | 9-14.10  16-21.10 |
| 9-10 |  | Устройство и принцип действия стиральной машины.  Практическая работа №3 «Сравнительная характеристика современных стиральных машин». | 23-28.10  7-11.11 |
| 11-12 |  | Классификация стиральных порошков. Практическая работа №4 «Сравнительная характеристика стиральных порошков». | 13-18.11  20-25.11 |
| 13 | **Раздел 3. Семейная экономика(12ч)** | Семья и ее функции. | 27.11-2.12 |
| 14 |  | Потребности семьи | 4-9.12 |
| 15 |  | Бюджет семьи. Практическая работа №5 «Доходы и расходы семьи». | 18-23.12 |
| 16 |  | Правила покупок. | 25-28.12 |
| 17 |  | Трудовые отношения в семье. | 10-13.01 |
| 18 |  | Семья и бизнес. | 15-20.01 |
| 19 |  | Создание предприятия. | 22-27.01 |
| 20 |  | Маркетинг в домашней экономике. Реклама. Практическая работа №6 «Составление рекламы». | 29.01- 3.02 |
| 21 |  | Организация праздников. Общие и личные праздники. | 5-10.02 |
| 22 |  | Оформление помещения к празднику. Практическая работа №7 «Выполнения эскиза оформления помещения» | 12-17.02 |
| 23 |  | Поздравление к празднику. Практическая работа №8 «Поздравление к празднику» | 19-24.02 |
| 24 |  | Традиционные кушанья праздничного стола. | 26.02-3.03 |
| 25-26 | **Раздел 4. Современное производство и профессиональное самоопределение(4ч)** | Профессиональное самоопределение. Пути освоения профессий. Практическая работа №9 «Классификация профессий» | 5-10.03  12-17.03 |
| 27-28 |  | Мотивы, ценностные ориентации профессионального самоопределения. Профессиональная пригодность. Практическая работа №10 «Личный профессиональный план». | 19-21.03  2-7.04 |
| 29 | **Раздел 5. Технологии исследовательской и опытнической деятельности(6ч)** | Цели и задачи проектирования. Этапы проекта. | 9-14.04 |
| 30 |  | Подготовительный этап. | 16-21.04 |
| 31 |  | Планирование проектной деятельности. Технологический этап. | 23-28.04 |
| 32 |  | Практическая работа № 11  «Разработка технологической карты» | 30.04-12.05 |
| 33 |  | Практическая работа № 12 «Работа над изделием» | 14-19.05 |
| 34 |  | Заключительный этап проекта. | 21-24.05 |
| Итого: 34 часа | | | |

**Приложение 1**

**ОПИСАНИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО КОМПЛЕКТА И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Количество единиц учебного оборудования для мастерских по обработке металла, древесины, ткани и пищевых продуктов рассчитывалось из условия деления класса из 30 учащихся на две равные группы по 15 человек.

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

* К**–**для каждого ученика (15 ученических комплектов на мастерскую плюс один комплект для учителя).
* М – для мастерской (оборудование для демонстраций или использования учителем при подготовке к занятиям, редко используемое оборудование).
* Ф – для фронтальной работы (8 комплектов на мастерскую, но не менее 1 экземпляра на двух учеников).
* П – комплект или оборудование, необходимое для практической работы в группах, насчитывающих несколько учащихся (4**–**5 человек).

Д – демонстрационный материал не менее одного на класс

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения** | **Необходимое количество** | **Имеется в наличии** | **Примечания** |
| 1. **Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)** | | | | |
|  | Стандарт основного общего образования по технологии | м |  | Стандарт по технологии, примерные программы, рабочие программы. |
|  | Федеральный государственный Стандарт основного общего образования по технологии. | м | **+** |  |
|  | Примерная программа основного общего образования по технологии. | м | **+** |  |
|  | Рабочие программы по направлению технологии. | м | **+** |  |
|  | Учебник по технологии: 5 класс | к | + | Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций (Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.) – 4-е изд. перераб. – М.: Вентана-Графт. – 208с. |
|  | Учебник по технологии: 6 класс | к |  | Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций (Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.) – 4-е изд. перераб. – М.: Вентана-Графт. – 208с. |
|  | Учебник по технологии: 7 класс | к |  | Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций (Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.) – 4-е изд. перераб. – М.: Вентана-Графт. – 208с. |
|  | Учебник по технологии: 8 класс | к |  | Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций (Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.) – 4-е изд. перераб. – М.: Вентана-Графт. – 208с. |
|  | Общие основы методики преподавания технологии: Е.М. Муравьев, В.Д. Симоненко. –Брянск :НМЦ «Технология». | м | **+** | Научно-популярная литература. |
|  | Л. П. Ляховская Секреты домашнего кондитера / М. Экономика 1993. | м | **+** | Научно-популярная литература по изучению раздела кулинария. |
|  | Кулинария от А до Я. – Кемеровское кн изд-во составитель Н.П. Захарчук. |  | **+** | Научно-популярная литература. |
|  | Необычные закуски. Составитель С.П. Алешина – СПб: ИК «Невский проспект» 2002. | м | **+** | Научно-популярная литература по изучению раздела кулинария. |
|  | Дунцова К.Г., Станкович Г.П. Этикет за столом. – М. : Экономика. | м | **+** | Научно-популярная литература по изучению раздела кулинария. |
|  | О.В. Горяинова Поделочные материалы: глина, воск, гипс, древесина / Ростов н/Д, 2005. | м | **+** | Научно-популярная литература по изучению раздела декоративно-прикладное творчество. |
|  | Т.О. Скребцова Объемные картины из кожи / изд. 2-е – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. | м | **+** | Научно-популярная литература по изучению раздела декоративно-прикладное творчество. |
|  | Е.П. Сухорукова, Л.Г. ЧечулинскаяИскуство делать цветы. – М.: Культура и традиции 1994. | м | **+** | Научно-популярная литература по изучению раздела декоративно-прикладное творчество. |
|  | И. Степанова Вкусные фантазии для украшения стола. – М.: Эксмо. 2007. | м | **+** | Научно-популярная литература по изучению раздела кулинария. |
|  | О.В. Чибрикова Прикольные подарки к любому празднику. М.: Эксмо, 2007. | м | **+** | Научно-популярная литература по изучению раздела декоративно-прикладное творчество. |
|  | Кулинария для всех. Составитель Э.Н. Алькаев – Нижний Новгород: «СММ», 1993. | м | **+** | Научно-популярная литература по изучению раздела кулинария. |
|  | Т.Н. Екшурская, Е.Н. Юдина, И.А. Белова Модное платья: конструирование, технология пошива, отделка. СПо.: Лениздат, 1992. | м | **+** | Научно-популярная литература по изучению раздела технология обработки изделия. |
| 1. **Печатные пособия** | | | | |
|  | Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки. | д | **+** | Технологическая подготовка проведения практических занятий. |
|  | Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления | д | **+** | Для подготовки творческих работ и проектов. |
|  | Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки обучающихся. | ф | **+** | Для подготовки творческих работ и проектов. |
|  | Раздаточные контрольные задания. | ф | **+** | Контроль качества обучения. |
| **3.Информационно-коммуникационные средства** | | | | |
|  | .Мультимедийные моделирующие и обучающие программы по основным разделам технологии | м | **+** | По изучению разделов технологии. |
|  | Электронные библиотеки и базы данных по основным разделам технологии. | м | **+** |  |
|  | Интернет-ресурсы. | м | **+** | Для подготовки творческих работ и проектов. |
| **4. Технические средства обучения** | | | | |
|  | Мультимедийный компьютер. | м | **+** | Техническое оснащение занятий по различным разделам. |
|  | Мультимедийный проектор. | м | **+** | Техническое оснащение занятий по различным разделам. |
| **5. Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование** | | | | |
|  | Аптечка. | м | **+** |  |
|  | Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»  Манекен 44-го размера, 52-го размера. | м | **+** | Моделирование изделий два манекена мужской, женский. |
|  | Стол рабочий универсальный – раскройный. | м | **+** | Для проведения практических работ. |
|  | Машина швейная бытовая универсальная. | ф | **+** | Для проведения практических работ. |
|  | Оверлок. | м | **+** | Для проведения практических работ. |
|  | Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки. | м | **+** | Для проведения практических работ. |
|  | Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ. | ф | **+** | Для проведения практических работ. |
|  | Набор измерительных инструментов для работы с тканями. | Ф | **+** | Для проведения практических работ. |
|  | Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой. | м | **+** | Раздел кулинария. |
|  | Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды). | м | **+** | Для проведения практических работ. |
|  | Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов. | п | **+** | Для проведения практических работ. |
|  | Комплект разделочных досок. | к |  | Для проведения практических работ. |
|  | Набор мисок эмалированных. | п | **+** | Для проведения практических работ. |
|  | Сервиз столовый. | п | **+** | Для проведения практических работ. |
|  | Сервиз чайный. | п | **+** | Для проведения практических работ. |
|  | Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола. | п | **+** | Для проведения практических работ. |
|  | Специализированная учебная мебель. | к | **+** | Для проведения занятий. |
|  | Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления плакатов и таблиц. | м | **+** | Для проведения занятий. |
|  | Компьютерный стол. | м | **+** |  |
|  | Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей. | м | **+** |  |
|  | Ящики для хранения таблиц и плакатов. | м | **+** |  |
|  | Специализированное место для учителя. | м | **+** |  |
|  | Ученические лабораторные столы 2-местные с комплектом стульев. | к | **+** |  |
|  | Приборы для выжигание рисунка по дереву и ткани. | ф | **+** | Для проведения занятий и практических работ. |
|  | Раздаточные модели деталей по различным разделам технологии. | п | **+** | Для проведения занятий и практических работ. |
|  | Коллекции изучаемых материалов. | п | **+** | Для проведения занятий и практических работ. |
|  | Комплект образцов материалов для ремонтно-отделочных работ. | п | **+** | Для проведения занятий и практических работ. |
|  | Комплект образцов материалов и изделий для санитарно-технических работ. | ф | **+** | Для проведения занятий. |

**Литература.**

1. Технология: программа: 5-8(9) классы / Н.В. Синица, П.С. Самородский. – М.: Вентана-Граф. – 112с.

2. Технология: программа: 5-8классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. – М.: Вентана-Граф. – 144с.

3. Технология. 5-8 классы: рабочие программы по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов / авт.- сост. Н.П. Литвиненко, О.А. Чельцова, Т.А. Подмаркова. – Изд. 2-е. – Волгоград: Учитель- 51 с.

4. Технология. 5 класс: рабочая программа по учебникам А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов / авт.- сост. О.В. Павлова. – Волгоград: Учитель: ИП Гринин Л.Е.- 55 с.

5. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы А.А Кузнецов, М.В. Рыжаков, А.М. Кандаков: проект. - 2-е изд. – М.: Просвещение. – 96 с. – (Стандарты второго поколения)

6. Методическое пособие по черчению. Графические работы: Кн. Для учителя / В.В. Степакова. – М.: Просвещение. – 93 с.: ил

Занятия по технологии проводятся на базе кабинета и мастерских по соответствующим направлениям обучения или комбинированных мастерских.

Кабинет или мастерская может размещаться на любом этаже школьного здания, кроме полуподвальных и подвальных помещений. По санитарным нормам площадь рабочих помещений должна быть не менее 4,5 м2 на одного учащегося для отдельной мастерской по обработке ткани и кабинета кулинарии и 5,4 м2 — для комбинированной мастерской.

Рабочие места учащихся необходимо укомплектовать соответствующим оборудованием и инструментами. В гигиенических целях в кабинете и мастерской должны быть умывальник и полотенце (бумажное, тканое или электрическое). Температуру в мастерских в холодное время года нужно поддерживать не ниже 18°С при относительной влажности 40—60%.

Электрическая проводка к рабочим столам должна быть стационарной. Включение и выключение всей электросети кабинета или мастерской осуществляется с рабочего места учителя одним общим рубильником.

Учебно-материальная база по технологии должна иметь рекомендованный Министерством образования и науки Российской Федерации набор инструментов, электроприборов, машин, оборудования и т. д. согласно утвержденному Перечню средств обучения и учебного оборудования.

В учебно-методический комплект для образовательной области «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащихся, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учителя, методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, специально разработанное оборудование для лабораторно-практических работ, технические средства обучения, включая компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в Интернет.

При отсутствии оборудования для проведения лабораторных работ и работ по моделированию, выпущенного централизованно для школ, на практических занятиях со школьниками можно готовить соответствующие комплекты как объекты труда в процессе практических работ: наборы раздаточного материала, конструкторы, коллекции, наборы заготовок из различных материалов и др.

Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасных приемов труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией.

**Приложение2**

**Ведущие целевые установки и основные ожидаемые результаты предмета «Технология»**

**В результате прохождения программного материала обучающиеся**

**овладеют:**

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик получает возможность:

**познакомиться:**

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

**выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:**

* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных источниках;
* применять конструкторскую и технологическую документацию;
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
* выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
* выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
* соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
* осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
* находить и устранять допущенные дефекты;
* выполнять графические работы;
* производить расчет семейного бюджета;
* выполнять рекламу товара и услуг;
* проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
* распределять работу при коллективной деятельности;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

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

**Взаимосвязь коллективной** (аудиторной) и самостоятельной работы обучаемых.

При изучении курса для обучаемых предусмотрены большие возможности для самостоятельной работы с различными источниками знаний, осмысление текста учебника и дополнительной литературы, рекомендованной учителем и самостоятельно подобранной учениками; составление школьниками докладов, сообщений, рефератов и свободное изложение их содержания; формулирование вопросов слушателям и ответы на них последними (своеобразный диалог с целью более глубокого понимания материала)

**Итоговый контроль.**

Оценка знаний и умений обучающихся проводится с помощью:

**Традиционных методов проверки оценки знаний.**

**1.Повседневное наблюдение** за учебной работой учащихся. Этот метод позволяет учителю составить представление о том, как ведут себя учащиеся на уроках, как они воспринимают и осмысливают изучаемый материал, какая у них память, в какой мере они проявляют сообразительность и самостоятельность практических умений и навыков.

**2. Устный опрос** – индивидуальный, фронтальный, уплотненный.

Сущность индивидуального метода заключается в том, что учитель ставит учащимся вопросы по содержанию изученного материала и побуждает их к ответам, выявляя, таким образом качество и полноту его усвоения.

Сущность фронтального опроса состоит в том, что учитель расчленяет изучаемый материал на сравнительно мелкие части с тем, чтобы таким путем проверить знания большего числа учащихся.

Сущность уплотненного опроса заключается в том, что учитель вызывает одного ученика для устного ответа, а четырем-пяти учащимся предлагает дать письменные ответы на вопросы, подготовленные заранее на отдельных листках (карточках).

**3. Письменная проверка.** Суть ее в том, что учитель раздает учащимся заранее подготовленные на отдельных листках бумаги вопросы или задачи и примеры, на которые они в течение 10-15 мин дают письменные ответы. Письменный опрос позволяет на одном уроке оценивать знания всех учащихся. Это важная положительная сторона данного метода.

**4. Контрольные работы.** Это весьма эффективный метод проверки и оценки знаний, умений и навыков учащихся, а также их творческих способностей. Сущность этого метода состоит в том, что после прохождения отдельных тем или разделов учебной программы учитель проводит в письменной или практической форме проверку и оценку знаний, умений и навыков учащихся.

**6. Проверка домашних работ учащихся**. Для проверки и оценки успеваемости учащихся большое значение имеет, проверка выполнения ими домашних заданий Она позволяет учителю изучать отношение учащихся к учебной работе, качество усвоения изучаемого материала, наличие пробелов в знаниях, а также степень самостоятельности при выполнении домашних заданий.

**Современных методов оценки знаний, умений и навыков.**

**1.Программированный контроль.**

Сущность этого метода состоит в том, что учащемуся предлагаются вопросы, на каждый из которых дается три-четыре ответа, но только один из них является правильным. Задача ученика - выбрать правильный ответ. Несколько подобных вопросов и ответов может быть дано вклассе одновременно всем учащимся на отдельных листах бумаги или с помощью компьютера, что позволяет в течение нескольких минут проверить их знания.

**2.Тестирование**

Используется в виде экзаменационных или зачетных тестов. Правильная методика проведения данного вида контроля побуждает учащихся изучать большее количество информации и самосовершенствоваться.

**В  систему  оценки  предметных  результатов также входят:** лабораторные и практические работы, выполнение обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, подборка информационных материалов, презентации, а также разнообразные инициативные творческие работы

Оценка знаний и умений обучающихся проводится по пятибалльной системе по следующей схеме: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно), 1 (????).

Высокий уровень «5» - 75 % и выше;

Выше среднего «4» - 60 % и выше;

Средний уровень«3» - 31% - 59%;

Ниже среднего уровня«2» -10%- 30%.

Материал не усвоен «1» - 9% и ниже.

**Критерии оценки учебных проектов**

Оценивание и защита творческих и проектно-исследовательских работ обучающихся на уроках технологии проводится в период подготовки и защиты проекта. Включает в себя определенные критерии. Каждый критерий проекта оценивается от 1 до 5 баллов. Критерии, помеченные знаком +/-, могут быть не отражены в проекте (в соответствии с возрастной категорией), но их наличие дает дополнительные баллы авторам.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Критерии оценки учебных проектов | 5 класс | 6-7 класс | 8 класс |
| Актуальность и практическая значимость | +/- | +/- | + |
| Определение потребности | + | + | + |
| Постановка цели и формулировка задач проекта | +/- | + | + |
| Проведенные исследования, необходимых для принятия важных решений в процессе проектирования | + | + | + |
| Уровень выполненных исследований | +/- | +/- | + |
| Разработка и анализ первоначальных идей | + | + | + |
| Наличие дизайн-спецификации (критериев для оценки первоначальных идей) | +/- | + | + |
| Проработка лучшей идеи | +/- | + | + |
| Технология изготовления, реализации идеи | + | + | + |
| Отбор инструментов и оборудования, правила безопасной работы определяются выбранным способом изготовления изделия | +/- | + | + |
| Испытание и оценка изделия | + | + | + |
| Оценка процесса проектирования | +/- | + | + |
| Сложность изделия соответствует возрасту учащихся | + | + | + |
| Итого (максимальное количество баллов по обязательным компонентам) | 30 | 55 | 65 |
| Итого (с учетом дополнительных баллов) | 65 | 65 | 65 |

+/- наличие компонента приветствуется для данной возрастной группы

+ наличие компонента обязательно.

**Методика оценивания учебных достижений учащихся (портфолио, критериальная система оценивания).**

При выборе технологий используются методы ориентированные на:

* самопознание и саморазвитие, развитие волевых качеств личности;
* формирование самостоятельной оценочной деятельности;
* развитие творческих способностей учащихся и освоение приемов исследовательской деятельности;
* на формирование ключевых компетентностей.