

РАССМОТРЕНА  
Педагогическим советом  
протокол № 5 от 09.10.2019 г.

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом № 431-ОД от 11.10.2019 г.

КОПИЯ  
ВЕРНА



*Директор: Зайцева Н. В. Зайцева*

**АДАПТИРОВАННАЯ  
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
для обучающихся с ЗПР  
**ПРЕДМЕТ: технология**  
**КЛАССЫ: 5-8 (девочки)**

**п. Воротынец  
2019 г.**

## **УМК:**

**1. Программа:** технология 5-8 классы А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2015.

**2. Учебники:** Технологии ведения дома: 5 класс Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015.

Технологии ведения дома: 6 класс Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015.

Технологии ведения дома: 7 класс Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2017.

Технологии ведения дома: 8 класс В. Д. Симоненко, А. А. Электов, В. А. Гончаров и др. – М.: Вентана-Граф, 2018.,

Настоящая рабочая программа адаптирована и используется для работы с детьми с задержкой психического развития при инклюзивном обучении. Направлена программа на коррекцию развития высших психических функций, максимальное использование всех сохранных анализаторов, их развитие. В этом контексте реализуется идея индивидуализации и дифференциации обучения, учет индивидуально-психологических особенностей и обеспечение своевременной коррекции деятельности каждого учащегося. Усвоение программного материала по технологии вызывает затруднения у обучающихся с ЗПР в связи с их особенностями: быстрая утомляемость, недостаточность абстрактного мышления, низкий уровень сформированности учебных навыков. Поэтому с учётом возможностей ребёнка для усвоения минимального общеобразовательного стандарта из основной программы для контроля предметных результатов выбраны базовые темы, которые служат основой формирования компетенций.

**Рабочая программа предназначена** для обучающихся 5 – 8 классов (девочки), рассчитана на 4 учебных года и направлена на приобщение подрастающего поколения к труду.

Поскольку в школе, при наличии пришкольного участка, сложилась практика изучения сельскохозяйственных технологий, в рабочей программе, в соответствии с ФГОС отражены два направления технологии: «Технологии ведения дома» и «Аграрные технологии».

В рабочей комбинированной программе по технологии произведена корректировка авторской и примерной программы в плане перераспределения часов, отводимых на изучение отдельных тем с учетом имеющегося материально-технического обеспечения. Из-за отсутствия соответствующей материальной базы для проведения практических работ при изучении направления «Аграрные технологии», исключен раздел «Животноводство».

С учетом сезонности работ на пришкольном участке, для изучения «Аграрных технологий» в 5-7 классе отведены 16 часов – по 8 часов в 1 и 4 четверти, а остальное время - 52 часа, на изучение «Технологии ведения дома». В 8 классе из-за недостаточного количества часов изучение «Аграрных технологий» не предусмотрено.

Решение включения направления «Аграрные технологии» было принято на заседании школьного методического объединения учителей физкультуры, ОБЖ, технологии (протокол № 1 от 29 августа 2019 г.)

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса

**Предметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология»:

### Раздел «Растениеводство»

*Выпускник научится:*

- планировать осенние и весенние работы на учебно-опытном участке, выбирать культуры, планировать их размещение, применять правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- группировать и характеризовать плодовые и ягодные растения, выбирать культуры для выращивания рассадным способом, убирать и учитывать урожай овощей, закладывать урожай на хранение.

### Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

*Выпускник научится:*

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

### Раздел «Электротехника»

*Выпускник научится:*

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

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

*Выпускник научится:*

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

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

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

*Выпускник научится:*

- 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.

### **Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится*

- Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы
- Готовить различные виды теста, крупы, бобовые и макаронные изделия, отвечающие требованиям
- Соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

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

*Личностные результаты* освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- проявлять познавательные интересы и активность в области предметной технологической деятельности;
- выражать желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развивать трудолюбие и ответственность за результаты своей деятельности;
- овладеть установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- проявлять технико-технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формировать основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;
- бережно относиться к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

*Метапредметные результаты* освоения обучающимися предмета «Технология»:

- самостоятельно определять цели своего обучения;

- планировать процесс познавательно-трудовой деятельности;
- осуществлять поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию изделий;
- выбирать различные источники информации для решения познавательных и коммуникативных задач;
- приводить примеры, подбирать аргументы, формулировать выводы по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;
- согласовывать и координировать совместную познавательно-трудовую деятельность с другими ее участниками;
- диагностировать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

## 2. Содержание учебного предмета, курса

### Направление «Технологии ведения дома»

#### 5 класс

#### Раздел «Кулинария»

##### Тема. Санитария и гигиена на кухне

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

##### Тема. Физиология питания

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

##### Тема. Бутерброды и горячие напитки

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия

пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

*Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).

Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Лабораторно – практические и практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

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

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

Тема. Интерьер кухни, столовой

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

**Раздел «Электротехника»**

Тема 1. Бытовые электроприборы

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

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

Тема. Свойства текстильных материалов

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



происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной стороны в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойства тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование швейных изделий *Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка

выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### Тема. Декоративно-прикладное искусство

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.

Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

*Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

#### Тема. Лоскутное шитьё

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

#### Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»,

## **Направление «Аграрные технологии»**

### **Раздел «Растениеводство»**

#### **Тема 1. Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур**

##### ***Осенний период.***

*Теоретические сведения.* Основные задачи сельскохозяйственного производства. Отрасли сельского хозяйства: растениеводство и животноводство. Понятие «аграрные технологии». Понятие «сельскохозяйственные культуры». Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни.

Овощные культуры (лук репчатый, морковь и свекла столовая): сорта, семена, способ посадки, уборка урожая. Способы учета урожая. Правила безопасности при уборке урожая.

Почва – основное средство сельскохозяйственного производства. Характеристика основных типов почв, понятие «плодородие почвы». Обработка почвы под овощные растения: основная, предпосевная и послепосевная (междурядная). Правила безопасности при обработке почвы.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Экскурсия на пришкольный участок. Изучение сельскохозяйственных растений в осенний период. Уборка и учет урожая лука репчатого, моркови, свеклы столовой. Описание типов почв пришкольного участка. Осенняя обработка почвы. Сбор семян цветов.

##### ***Весенний период.***

*Теоретические сведения.* Способы размножения растений. Понятия: однолетние, двулетние и многолетние растения, сорт. Размножение семенами, подготовка семян к посеву.

Основные приемы ухода за растениями. Виды удобрений, их применение. Понятие «подкормка», сочетание подкормки с междурядной обработкой почвы. Правила безопасной работы с удобрениями.

Агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. Правила безопасной работы при опрыскивании растений.

Понятие цветоводства, его направления. Технология выращивания цветов, способы посадки. Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, выбор культур, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост), разметка и проделка гряд, посев и посадка овощей, цветочно-декоративных растений, уход за ними.

## Тема 2. Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте

### *Весенний период.*

*Теоретические сведения.* Способы выращивания овощных культур. Понятие – рассада. Приемы весенней обработки почвы, правила разбивки гряд, необходимое оборудование и инструменты, правила посевов и посадок.

Понятия «однолетние зеленные культуры», «предшествующие культуры», «чистый пар». Сроки и способы посева семян зеленных культур.

*Практические работы.* Посадка рассады белокочанной капусты в открытый грунт.

Прополка и прореживание всходов овощных растений. Подкормка ранней белокочанной и цветной капусты. Опрыскивание культурных растений для защиты их от вредителей и болезней.

## 6 класс

### **Раздел «Кулинария»**

#### Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

#### Тема. Блюда из мяса

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

#### Тема. Блюда из птицы

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Приготовление блюда из птицы.

Тема. Заправочные супы

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

Тема. Интерьер жилого дома

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема. Комнатные растения в интерьере

*Теоретические сведения.* Понятие о фито-дизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративно-цветущие комнатные, декоративно-цветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

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

#### Тема. Свойства текстильных материалов

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

#### Тема. Конструирование швейных изделий

*Теоретические сведения.* Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

#### Тема. Моделирование швейных изделий

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

Профессия художник по костюму.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### Тема. Швейная машина

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляет сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

#### Тема. Технология изготовления швейных изделий

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность

подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия.

Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема. Вязание крючком**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.



Выполнение плотного вязания по кругу.

#### Тема. Вязание спицами

*Теоретические сведения.* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

#### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

#### Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

### **Направление «Аграрные технологии»**

#### **Раздел «Основы растениеводства»**

#### **Тема 1. Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур**

##### ***Осенний период.***

*Теоретические сведения.* Понятия «сорт», «селекция». Требования к качеству сортов. Хозяйственно-биологические признаки сортов. Влияние экологической обстановки, климатических условий, вредителей и болезней на состояние растений.

Виды овощей семейства пасленовые. Их пищевая ценность, сорта. Понятие «семеноводство». Получение семян овощных культур.

Виды овощей семейства тыквенные. Их пищевая ценность, сорта. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов. Определение средней массы выращенных овощей.

Виды капустных овощей. Их пищевая ценность, сорта. Виды сооружений защищенного грунта.

*Практические работы.* Изучение сортов капусты белокочанной. Уборка картофеля. Уборка капусты, столовой свеклы и моркови. Сбор урожая тыквы, патиссонов и кабачков, корнеплодов моркови и столовой свеклы. Подготовка участка под посадку капусты. Расчет потребности в рассаде томата и капусты для посадки в поле.

## **Тема 2. Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте**

### ***Весенний период.***

*Теоретические сведения.* Устройство «русского парника». Понятия «почво-смесь». «Особенности выращивания рассады овощных культур. Понятие «пикировка», технология пикировки сеянцев. Выращивание огурца и томата в парнике, весенней пленочной теплице. Выращивание томата и огурца в поле. Выращивание капусты белокочанной. Правила безопасной работы на приусадебном участке.

Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.

*Практические работы.* Подготовка парника к выращиванию рассады овощных культур. Пикировка сеянцев томата и капусты. Посадка рассады огурца в грунт пленочной теплицы. Посадка рассады томата в открытый грунт. Посев семян огурца в открытый грунт.

## **7 класс**

### **Раздел «Кулинария»**

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

*Теоретические сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

#### **Тема. Изделия из жидкого теста**

*Теоретические сведения.* Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

#### **Тема. Виды теста и выпечки**

*Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

*Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

*Теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**Раздел «Электротехника»**

Тема 1. Бытовые электроприборы

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

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

Тема . Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Выполнение электронной презентации «Освещение

жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема. Гигиена жилища

*Теоретические сведения*. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ*. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющего средства для уборки помещения.

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

Тема. Свойства текстильных материалов

*Теоретические сведения*. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойства тканей из различных волокон.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ*. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование швейных изделий

*Теоретические сведения*. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ*. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий

*Теоретические сведения*. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, из Интернета.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ*. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

*Теоретические сведения*. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания среза.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ*. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; обработка среза бейкой. Классификация машинных швов: окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### Тема. Ручная роспись тканей

*Теоретические сведения.* Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

### Тема. Вышивание

*Теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой

работы. Профессия вышивальщица.

*Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

#### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельности**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

## **Направление «Аграрные технологии»**

### **Раздел «Основы растениеводства»**

#### ***Осенний период.***

*Теоретические сведения.* Классификация и характеристика плодовых растений. Строение плодовых растений. Закладка плодового сада. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Хранение плодов и овощей. Хранение корнеплодов.

*Практические работы.* Изучение на образцах плодоносных образований семечковых и косточковых культур. Посадка плодовых деревьев.

Обрезка кустов смородины и малины. Сбор урожая корнеплодов и закладка их на хранение.

#### ***Весенний период.***

*Теоретические сведения.* Уход за садом. Ягодные культуры: посадка и уход. Размножение ягодных кустарников черенками. Структура и назначение плодового питомника.

*Практические работы.* Уход за плодовыми деревьями. Весенняя обрезка саженцев ягодных культур. Выполнение прививок плодовых культур. Подготовка рассадника, заготовка черенков и их посадка.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

### Тема. Инженерные коммуникации в доме

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей.

### Тема. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации

*Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт. Способы монтажа кранов, вентиля и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов. Приёмы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Изучение конструкции типового смывного бачка (на учебном стенде). Изготовление троса для чистки канализационных труб. Разборка и сборка запорных устройств системы водоснабжения со сменными буксами (на лабораторном стенде).

**Раздел «Семейная экономика»** *Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

*Практические работы.* Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

## **Раздел «Электротехника»**

### Тема. Электромонтажные и сборочные технологии

*Теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

*Лабораторно-практические и практические работы.* Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

*Электромонтажные работы:* ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по соединению и ответвлению проводов. Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.

#### Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики

*Теоретические сведения.* Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии. Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии. Понятие о преобразовании неэлектрических величин в электрические сигналы. Виды датчиков (механические, контактные, реостат), биметаллические реле. Понятие об автоматическом контроле и о регулировании. Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение схем квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной проводки с использованием типовых аппаратов и защиты. Сборка и испытание модели автоматической сигнализации.

#### Тема. Бытовые электроприборы

*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Характеристики бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп.



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

### Тема. Сферы производства и разделение труда

*Теоретические сведения.* Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда.

Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

### Тема. Профессиональное образование и профессиональная карьера

*Теоретические сведения.* Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

## **Раздел «Технологии исследовательской и опытно-конструкторской деятельности»**

### Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

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

*Практические работы.* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации с помощью ПК. Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

Данная рабочая программа ориентирована на использование программы: Тищенко А.Т., Сеница Н.В. Технология, 5-8 классы, М.: Издательский центр «Вентана –Граф», 2015 год.

### 3. Тематическое планирование по технологии в 5 классе.

№	четверть	Тема урока	Кол -во часо в по пла ну	УУД	Про веде но фак тич ески	Виды деятельности
<b>Раздел 1. Аграрная технология «Осенние работы» (8 часов)</b>						
<b>Осенние работы</b>						
1	I четверть (16ч.)	Понятие аграрной технологии. Многообразие с/х культур, продолжительность их жизни.	1	1.Познавательные: структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания. 2.Регулятивные: принимать и сохраня ть учебную задачу, адекватно воспри нимать оценку учителя. 3.Коммуникативные: уметь формулировать собственное мн ение и позицию; уметь договариваться и приходить к о бщему решению в совместной деятел ьности.		Усвоение основных определений и понятий по теме Участие в беседе по теме. Соблюдение правил ТБ
2		Лук репчатый. Практическая работа. Уборка лука.	2			
3		Морковь, сорта, посев, уход. Практическая работа. Уборка моркови.	2			
4		Свекла столовая. Сорта, посев, уход. Практическая работа. Уборка свеклы.	2			
5		Способы учета урожая. Расчет массы одного корнеплода.	1			

<b>Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства(2 часа)</b>						
<b>Запуск первого проекта «Планирование кухни, столовой»</b>						
6		Интерьер кухни, столовой	1	1. Познавательные: ориентироваться в учебнике; определять умения, которые будут сформированы на основе изучения данного раздела; отвечать на вопросы учителя; находить нужную информацию в учебнике, интернете 2. Определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке, под руководством учителя; понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу; учиться высказывать свою версию на основе работы с алгоритмом		Усвоение основных определений и понятий по теме. Участие в беседе по теме. Соблюдение правил ТБ. Поиск информации в интернете. Выполнение эскиза кухни, столовой
7		Планирование кухни, столовой. Практическая работа.	1			
<b>Раздел 3. Электротехника(1 час)</b>						
8		Бытовые электроприборы	1	1.Регулятивные: определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке, под руководством учителя; понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу; учиться высказывать свою версию на основе работы с алгоритмом.		Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне. Соблюдение правил по ТБ, ЗСТ.
<b>Раздел 4. Кулинария(13часов)</b>						
<b>Запуск второго проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»</b>						
9		Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания.	1	1. Познавательные: ориентироваться в учебнике; определять умения которые будут сформированы на основе изучения данного раздела; отвечать на вопросы учителя; находить нужную		Усвоение основных определений и понятий по теме. Участие в беседе по теме. Поиск информации в интернете.
10		Технология приготовления бутербродов, горячих напитков.	1			

		Практическая работа. Компьютерная презентация.		информацию в учебнике, интернете; группировать предметы, на основе существенных признаков; добывать новые знания; находить ответы на вопросы; понимать заданный вопрос, в соответствии с ним строить ответ в устной форме. 2.Коммуникативные: участвовать в диалоге на уроке и в жизненных ситуациях; соблюдать нормы речевого этикета; совместно работать в группе; координировать и согласовывать совместную работу; оценивать вклад своей познавательно-трудовой деятельности в общее дело; формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия.		Приготовление бутербродов, горячих напитков.
11		Технология приготовления блюд из круп, бобовых. Практическая работа.	1			Определение свежести яиц. Приготовления блюда из крупы.
12		Технология приготовления блюд из макаронных изделий	1			Приготовления блюда из макаронных изделий.
13		Технологи приготовления блюд из овощей и фруктов. Практическая работа. Компьютерная презентация.	1			Приготовление салата из сырых овощей. Приготовление блюд из вареных овощей.
14	II четверть (16ч.)	Тепловая кулинарная обработка овощей. Практическая работа.	2			Поиск информации в интернете о калорийности продуктов, складывание столовых салфеток.
15		Блюда из яиц	2			Выполнение сервировки стола к завтраку.
16		Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Практическая работа. Компьютерная презентация.	2			Презентация творческих проектов. Работа с тестовым материалом.
17		Промежуточный мониторинг	2		Соблюдение правил ТБ, ЗСТ	
<b>Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов(12часов)</b>						
<b>Запуск третьего проекта «Фартук для работы на кухне»</b>						
18		Текстильные материалы и их свойства. Компьютерная презентация.	2	1.Познавательные: проявление умения читательской компетенции (понимать текст, работать с информацией). Ученики знакомятся с разными видами тканей, осуществляют поиск необходимой информации в области обработки тканей. 2.Коммуникативные: умение слушать и вступать в диалог, умение полно и		Усвоение основных определений и понятий по теме. Участие в беседе по теме.
19		Ручные швейные работы. Практическая работа.	2			Поиск информации в интернете.
20		Конструирование швейных изделий.	2			Определение долевой нити в ткани.
21		Швейная машина. Практическая работа.	2			Изучение свойств тканей из хлопка и льна.
22	III	Основные операции при машинной обработке изделия.	2			Изготовление образцов ручных

	четверть (20ч.)	Практическая работа. 1		точно выражать свои мысли. 3.Регулятивные: определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке; понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу, использовать простейшие приборы, готовить рабочее место, выполнять контроль точности размеров деталей с помощью выкроек, учиться давать эмоциональную оценку деятельности класса на уроке.		работ. Снятие мерок и изготовление выкроек. Выполнение строчек с изменением длины стежка. Изготовление образцов машинных швов. Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить. Соблюдение правил ТБ, ЗСТ
23		Влажно-тепловая обработка ткани. Практическая работа.	2			
<b>Технология изготовления швейных изделий (14часов)</b>						
24		Раскрой швейного изделия. Практическая работа.	2	1.Регулятивные: определять и формулировать цель выполнения заданий на уроках, в жизненных ситуациях, понимать смысл инструкции учителя и принимать учебную задачу. Учиться высказывать своё предложение (версию) на основе работы с алгоритмом. С помощью учителя объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения заданий материалов, инструментов, способов. Использовать приборы, шв. Машины.		Усвоение основных определений и понятий по теме. Участие в беседе по теме. Подготовка ткани к раскрою. Настил ткани. Раскладка выкроек. Обработка нижней части фартука.
25		Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом. Практическая работа.	2	Учиться готовить рабочее место. Выполнять контроль точности разметки припусков на швы, качества швов.		Изготовление, оформление карманов. Соединение кармана с нижней частью фартука.
26		Изготовления и оформление карманов. Практическая работа.	2	Учиться готовить рабочее место. Выполнять контроль точности разметки припусков на швы, качества швов.		Обработка верхнего среза фартука.
27		Соединение карманов с нижней частью фартука. Практическая работа.	2	Учиться готовить рабочее место. Выполнять контроль точности разметки припусков на швы, качества швов.		Обработка верхнего среза фартука.
28		Обработка верхнего среза фартука. Практическая работа.	2	Учиться готовить рабочее место. Выполнять контроль точности разметки припусков на швы, качества швов.		Обработка пояса.
29		Обработка пояса. Практическая работа.	2	Учиться готовить рабочее место. Выполнять контроль точности разметки припусков на швы, качества швов.		Проведение контроля и оценки качества готового изделия.
30		Контроль и оценка качества готового изделия. Практическая работа.	1	2.Коммуникативные: умение отвечать на вопросы, рассуждать описывать действия; умение выделять главное.		Соблюдение правил ТБ, ЗСТ
31		Обработка проектного материала защита	1	Принимать участие в коллективной		

				работе (парами, группами).		
<b>Раздел 6. Художественные ремесла(6 часов)</b>						
<b>Запуск четвертого проекта «Лоскутное изделие для кухни, столовой»</b>						
32		Декоративно-прикладное искусство.	1	1.Регулятивные: принятие учебной цели; освоение способов решения проблем творческого и поискового характера; выполнение правил ТБ, гигиены учебного труда; учиться высказывать своё предложение (версию) на основе работы с инструкционной картой; с помощью учителя объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения прихватки ткани, прокладочных материалов, инструментов. 2.Познавательные: формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, определять наиболее эффективные способы достижения результата; использование различных способов поиска (в справочных источниках, сети Интернета); 3.Коммуникативные: умение рассуждать описывать действия, выделять главное, слушать и слышать учителя, собеседника.		Усвоение основных определений и понятий по теме. Участие в беседе по теме. Поиск информации в интернете о народных промыслах, о способах украшения праздничной одежды в старину, о видах орнаментов, об истории лоскутного шитья. Выполнение образцов лоскутных узоров. Изготовление шаблонов. Выкраивание деталей. Выполнение стежков, аппликаций. Выполнение правил ТБ, ЗСТ
33		Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	1			
34	IV четверть (16ч.)	Лоскутное шитье: 1. Соединение деталей изделия. Практическая работа. 2. Сборка изделия. Практическая работа. 3. Декоративная и окончательная отделка изделия.	1 1 2			
<b>Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности (4часа)</b>						
35		Исследовательская и созидательная деятельность	2	1.Познавательные: Овладение методами учебно-		Усвоение основных определений и понятий по теме.

36		Электронная презентация проектов.	<p>2</p> <p>исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;</p> <p>2.Регулятивные: Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;</p> <p>3.Коммуникативные: Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;</p> <p>Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной</p>	<p>Участие в беседе по теме.</p> <p>Знакомство с примерами творческих проектов пятиклассников.</p> <p>Изучение этапов выполнения проекта.</p> <p>Выполнение проектов по разделам.</p> <p>Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту.</p> <p>Подготовить электронную презентацию проекта.</p>
----	--	-----------------------------------	---	--

**Раздел 8. Аграрная технология «Весенние работы» (8 часов)**

**Весенние работы**

37	Подготовка семян к посеву. Практическая работа. Переборка семян.	2	1.Познавательные: структурирование знания, развитие внимания, образности, речи, умения наблюдать, делать выводы. 2.Регулятивные: принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации. 3.Коммуникативные: понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии; учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве; строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи, уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.	Усвоение основных определений и понятий по теме. Участие в беседе по теме. Соблюдение правил ТБ
38	Технология выращивания однолетних культур	1		
39	Виды удобрений. Практическая работа. Способы внесения удобрений.	2		
40	Способы защиты овощей от вредителей и болезней.	1		
41	Основы цветоводства	2		
	<b>Итого:</b>	<b>68</b>		



**Тематическое планирование по технологии в 6 классе.**

№	четверть	Тема урока	Кол -во часо в по пла ну	УУД	Про веде но фак тич ески	Виды деятельности
<b>Раздел 1. Аграрная технология «Осенние работы» (8 часов)</b>						
<b>Осенние работы</b>						
1	I четверть (16ч.)	Аграрная технология Понятие сорт, селекция. Сортовые признаки. Изучение сортов.	2	1. Познавательные: структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания. 2.Регулятивные: принимать и сохраня ть учебную задачу, адекватно воспри нимать оценку учителя. 3. Коммуникативные: уметь формулировать собственное мн ение, уметь договариваться и приходить к о бщему решению в совместной деятел ьности.		Усвоение основных определений и понятий по теме Участие в беседе по теме. Соблюдение правил ТБ
2		Овощи сем. Паслёновых. Правила уборки картофеля. Овощи сем. Тыквенных.	2			
3		Овощные капустные растения. Уборка капусты. Определение массы одного кочана.	2			
4		Выращивание семян. Сбор и переборка семян. Виды защищённого грунта. Отбор и закладка на хранение семенников.	2			

<b>Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства (4 часа)</b>					
<b>Запуск проекта «Растение в интерьере жилого дома»</b>					
5		Интерьер жилого дома. Планировка жилого дома.	2	1. Познавательные: Умение проводить поиск и анализ необходимой информации. 2. Регулятивные: Самостоятельная оценка своих результатов. 3. Коммуникативные: Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу. 4. Личностные: Соотносить результат своей деятельности с целью и оценивать его.	Усвоение основных определений и понятий по теме. Участие в беседе по теме. Соблюдение правил ТБ. Поиск информации в Интернете.
6		Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений	2	1. Познавательные: Умение проводить поиск и анализ необходимой информации. 2. Регулятивные: Выбор наиболее оптимального варианта решения проблемы 3. Коммуникативные: Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу. 4. Личностные: Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной деятельности.	Усвоение основных определений и понятий по теме. Участие в беседе по теме. Соблюдение правил ТБ. Поиск информации в Интернете.
<b>Раздел 3. Кулинария (10 часов)</b>					
<b>Запуск проекта «Приготовление воскресного семейного обеда», «Праздничное меню», «Создание приглашения на обед»</b>					
7		Блюда из рыбы. Технология первичной обработки рыбы.	1	1. Познавательные: Умение проводить поиск и анализ необходимой информации. 2. Регулятивные: Выбор наиболее	Усвоение основных определений и понятий по теме. Участие в беседе по теме. Поиск информации в

				оптимального варианта решения проблемы. 3. Коммуникативные: Общение и взаимодействие с партнёрами по обмену информацией. 4. Личностные: Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.		интернете. Приготовление блюд из рыбы. Приготовления блюда из мяса. Приготовления блюда из птицы Приготовление первых блюд. Выполнение сервировки стола к обеду. Презентация творческих проектов. Работа с тестовым материалом. Соблюдение правил ТБ, ЗСТ
8		Виды мяса и мясных продуктов. Технология первичной обработки мяса.	1	1. Познавательные: Приведение примеров, выбор аргументов, формулирование выводов. 2. Регулятивные: Выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено, и что еще нужно усвоить. 3. Коммуникативные: Использование дополнительной информации. 4. Личностные: Формирование установки на здоровый образ жизни.		
9		Технология приготовления блюд из мяса. Тепловая обработка мяса.	2	1. Познавательные: Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели. 2. Регулятивные: Оценивание своих действий, вносить соответствующие коррективы в их выполнение. 3. Коммуникативные: Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации. 4. Личностные: Проявление познавательного интереса в данной области предметной технологической деятельности.		

10	II	Первичная обработка птицы.	2	1. Познавательные: Поиск и выделение		
----	----	----------------------------	---	--------------------------------------	--	--

	четверть (16 ч.)	Технология приготовления блюд из птицы.		<p>необходимой информации.</p> <p>2. Регулятивные: Самостоятельная организация и выполнение различных работ.</p> <p>3. Коммуникативные: Соблюдение норм и правил техники безопасности познавательно - трудовой деятельности.</p> <p>4. Личностные: Формирование установки на здоровый образ жизни.</p>		
11		Технология приготовления первых блюд. Заправочные супы.	2	<p>1. Познавательные: Выявление потребностей и решение учебной задачи.</p> <p>2. Регулятивные: Составление плана и последовательности действий.</p> <p>3. Коммуникативные: Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу.</p> <p>4. Личностные: Формирование установки на здоровый образ жизни.</p>		
12		Сервировка стола к обеду. Правила поведения за столом	2	<p>1. Познавательные: Выявление потребностей и решение учебной практической задачи.</p> <p>2. Регулятивные: Самостоятельная организация и выполнение различных работ</p> <p>3. Коммуникативные: Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу.</p> <p>4. Личностные: Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом.</p>		
<b>Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (30 часов)</b>						

**Запуск проекта «Наряд для семейного обеда», «Моя ночная сорочка», «Подарок для мамы»**

13		Производство текстильных материалов из химических волокон Свойства химических волокон.	2	<p>1. Познавательные: Поиск и выделение необходимой информации.</p> <p>2. Регулятивные: Принятие учебной цели. Объективное оценивание вклада своей познавательной деятельности в решении учебной задачи.</p> <p>3. Коммуникативные: Формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов). Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации.</p> <p>4. Личностные: Формирование желания выполнять учебные действия. Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности.</p>	<p>Усвоение основных определений и понятий по теме. Участие в беседе по теме. Поиск информации в интернете. Изучение свойств тканей из химических волокон. Изготовление образцов ручных работ. Снятие мерок и изготовление выкроек. Изготовление образцов машинных швов. Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить. Соблюдение правил ТБ, ЗСТ</p>
14		Нетканые материалы из химических волокон. Применение нетканых материалов	2	<p>1. Познавательные: Поиск и выделение необходимой информации.</p> <p>2. Регулятивные: Самостоятельная организация и выполнение различных работ.</p> <p>3. Коммуникативные: Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации.</p> <p>4. Личностные: Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности.</p>	
15		Конструирование плечевой одежды с цельнокроёным рукавом.	1	<p>1. Познавательные: Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели.</p>	

				<p>Умение давать определения терминам.</p> <p>2. Регулятивные: Объективное оценивание вклада своей познавательной деятельности в решении учебной задачи.</p> <p>3. Коммуникативные: Формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).</p> <p>4. Личностные: Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности.</p>		
16		Построение основы чертежа плечевого изделия.	1	<p>1. Познавательные: Поиск новых решений технической проблемы. Умение давать определения терминам.</p> <p>2. Регулятивные: Определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата.</p> <p>3. Коммуникативные: Использование дополнительной информации при проектировании изделия.</p> <p>4. Личностные: Проявление технико-технологического мышления при организации своей деятельности.</p>		
17		Моделирование плечевой одежды. Моделирование формы выреза горловины.	2	<p>1. Познавательные: Выявление потребностей проектирование и моделирование объекта.</p> <p>2. Регулятивные: Определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата.</p> <p>3. Коммуникативные: Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками.</p> <p>4. Личностные: Установление</p>		

				учащимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом.		
18		Ручные работы. Копировальные строчки.	2	<p>1. Познавательные: Выявление потребностей и решение учебной практической задачи.</p> <p>2. Регулятивные: Самостоятельная организация и выполнение различных работ. Соблюдение норм и правил техники безопасности познавательно - трудовой деятельности.</p> <p>3. Коммуникативные: Соблюдение норм и правил техники безопасности познавательно - трудовой деятельности.</p> <p>4. Личностные: Развитие трудолюбия за качество своей деятельности.</p>		
19	III четверть (20ч.)	Машинная игла. Уход за швейной машиной.	2	<p>1. Познавательные: Выявление потребностей и решение учебной практической задачи.</p> <p>2. Регулятивные: Самостоятельная организация и выполнение различных работ.</p> <p>3. Коммуникативные: Соблюдение правил техники безопасности познавательно - трудовой деятельности.</p> <p>4. Личностные: Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности</p>		
20		Приспособления к швейной машине. Технология обметывания петли.	2	<p>1. Познавательные: Поиск и выделение необходимой информации.</p> <p>Умение давать определения терминам.</p>		

				<p>2. Регулятивные: Осознание качества и уровня усвоения материала, оценка результатов работы.</p> <p>3. Коммуникативные: Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу.</p> <p>4. Личностные: Овладение установками правилами организации умственного и физического труда.</p>	
21		<p>Виды машинных операций.</p> <p>Изготовление образцов машинных швов.</p>	2	<p>1. Познавательные: Определение способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.</p> <p>2. Регулятивные: Составление плана и последовательности действий.</p> <p>3. Коммуникативные: Соблюдение норм и правил техники безопасности трудовой деятельности.</p> <p>4. Личностные: Овладение правилами организации рабочего места.</p>	
22		<p>Технология дублирования деталей.</p> <p>Технология соединения деталей с клеевой прокладкой.</p>	2	<p>1. Познавательные: Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели.</p> <p>2. Регулятивные: Принятие учебной цели; выбор способов деятельности.</p> <p>3. Коммуникативные: Соблюдение правил техники безопасности познавательно - трудовой деятельности</p> <p>4. Личностные: Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности.</p>	
23		<p>Подготовка ткани. Раскрой плечевого изделия.</p>	2	<p>1. Познавательные: Умение структурировать знания.</p>	<p>Усвоение основных определений и понятий по теме.</p>



				<p>Формирование выводов по обоснованию технологического решения; отражение в письменной форме результатов своей деятельности.</p> <p>2. Регулятивные: Выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.</p> <p>3. Коммуникативные: Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе.</p> <p>4. Личностные: Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом.</p>	<p>Участие в беседе по теме.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою.</p> <p>Настил ткани.</p> <p>Раскладка выкроек.</p> <p>Обработка мелких деталей.</p> <p>Обработка среднего и плечевых швов нижних срезов рукавов.</p> <p>Обработка срезов подкройной обтачкой.</p> <p>Обработка боковых срезов и соединения лифа с юбкой.</p> <p>Обработка нижнего среза изделия.</p> <p>Проведение контроля и оценки качества готового изделия.</p> <p>Соблюдение правил ТБ, ЗСТ</p>
24		Смётывание деталей кроя изделия. Проведение примерки изделия.	2	<p>1. Познавательные: Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их устранения.</p> <p>2. Регулятивные: Определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата</p> <p>3. Коммуникативные: Соблюдение норм и правил техники безопасности трудовой деятельности.</p> <p>4. Личностные: Развитие трудолюбия за качество своей деятельности.</p>	
25		Технология обработки среднего и плечевых швов. Технология обработки нижних срезов рукавов.	2	<p>1. Познавательные: Выявление потребностей и решение учебной практической задачи.</p> <p>2. Регулятивные: Определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата.</p>	

				<p>3. Коммуникативные: Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу.</p> <p>4. Личностные: Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности.</p>		
26		<p>Технология обработки срезов горловины.</p> <p>Технология обработки застёжки подбором.</p>	2	<p>1. Познавательные: Выявление потребностей и решение учебной практической задачи.</p> <p>2. Регулятивные: Определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата.</p> <p>3. Коммуникативные: Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу.</p> <p>4. Личностные: Развитие трудолюбия за качество своей деятельности.</p>		
27		<p>Технология обработки боковых срезов. Технология соединения лифа с юбкой.</p>	2	<p>1. Познавательные: Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.</p> <p>2. Регулятивные: Внесение необходимых дополнений и корректив в план реального действия и его продукта.</p> <p>3. Коммуникативные: Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками.</p> <p>4. Личностные: Применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.</p>		

28		Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	2	1. Познавательные: Определение способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. 2. Регулятивные: Самостоятельная организация и выполнение различных работ. 3. Коммуникативные: Соблюдение норм и правил техники безопасности трудовой деятельности. 4. Личностные: Соотнести результат своей деятельности с целью и оценить его.		
<b>Раздел 5. Художественные ремесла (4 часов)</b>						
29	IV четверть (16 ч.)	Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания.	2	1. Познавательные: Умение проводить поиск и анализ необходимой информации. 2. Регулятивные: Самостоятельная организация рабочего места. 3. Коммуникативные: Согласование и координация совместной познавательной деятельности с другими ее участниками. 4. Личностные: Проявление познавательных интересов к народным традициям.		Усвоение основных определений и понятий по теме. Участие в беседе по теме. Поиск информации в интернете Основные виды петель при вязании крючком. Создание с помощью компьютера схем для вязания. Выполнение правил ТБ, ЗСТ
30		Вязание крючком. Условные обозначения.	1	1. Познавательные: Выполнение символических действий. 2. Регулятивные: Самостоятельная организация рабочего места. 3. Коммуникативные: Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками. 4. Личностные: Проявление познавательных интересов в области		

				предметной технологической деятельности.		
31		Вязание крючком. Вязание полотна и по кругу.	1	1. Познавательные: Выявление потребностей и решение учебной практической задачи. 2. Регулятивные: Оценивание своей познавательной деятельности с точки зрения эстетических ценностей. 3. Коммуникативные: Следование морально – этическим принципам общения и сотрудничества. 4. Личностные: Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности.		
<b>Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности (4 часа)</b>						
32		Творческий проект. Обработка проектного материала.	2	1. Познавательные: Выявление потребностей и решение учебной практической задачи. 2. Регулятивные: Самостоятельная организация и выполнение различных работ. 3. Коммуникативные: Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу. 4. Личностные: Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом.		Усвоение основных определений и понятий по теме. Участие в беседе по теме. Знакомство с примерами творческих проектов шестиклассников. Изучение этапов выполнения проекта. Выполнение проектов по разделам. Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Подготовить электронную презентацию проекта.
33		Итоговое занятие. Защита проекта.	2	1. Познавательные: Умение структурирования знаний. 2. Регулятивные: Самостоятельная оценка своих результатов. 3. Коммуникативные: Умение по средствам речи регулировать		

				собственные действия. 4. Личностные: Соотнести результат своей деятельности с целью и оценивать его.		
<b>Раздел 7. Аграрная технология «Весенние работы» (8 часов)</b>						
<b>Весенние работы</b>						
34		Аграрная технология. Русский парник. Технология подготовки парника. Выращивание рассады овощей. Посев капусты.	2	1.Познавательные: развитие внимания образности, речи, умения наблюдать, делать выводы. 2.Регулятивные: принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации. 3.Коммуникативные:понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственно, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии; учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве; строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи, уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.		Усвоение основных определений и понятий по теме. Участие в беседе по теме. Соблюдение правил ТБ
35		Технология выращивания огурца в теплицах. Высадка рассады огурца.	2			
36		Выращивание томата и огурца в открытом грунте. Посев огурца в гряды.	2			
37		Выращивание капусты белокочанной.	2			
		<b>Итого:</b>	<b>68</b>			

Тематическое планирование по технологии в 7 классе.

№	четверть	Тема урока	Кол-во часов по плану	УУД	Проведено фактически	Виды деятельности
<b>Раздел 1. Аграрная технология «Осенние работы» (8 часов)</b>						
<b>Осенние работы</b>						
1	I четверть (16ч.)	Аграрная технология Классификация и характеристика плодовых растений и их строение. Изучение на образцах плодоносных образований семечковых и косточковых культур.	2	<i>Познавательные:</i> структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания. <i>Регулятивные:</i> принимать и сохранять учебную задачу, адекватно воспринимать оценку учителя. <i>Коммуникативные:</i> уметь формулировать собственное мнение и позицию; уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.		Усвоение основных определений и понятий по теме Участие в беседе по теме. Соблюдение правил ТБ
2		Закладка плодового сада. Посадка плодовых деревьев.	2			
3		Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Обрезка кустов смородины и малины.	2			
4		Хранение плодов и овощей. Хранение				

		корнеплодов. Сбор урожая корнеплодов и закладка их на хранение.	2		
<b>Раздел 2. Технология домашнего хозяйства (4 часа)</b>					
<b>Тема 1. Интерьер жилого дома Запуск проекта «Умный дом»</b>					
5		Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	2	<i>Познавательные:</i> исследовательская деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, поиск информации с использованием ресурсов библиотеки и Интернета. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <i>Коммуникативные:</i> диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы. <i>Личностные:</i> Формирование мотивации в изучении темы, познавательного интереса, эстетических чувств, нравственно-эстетической ориентации.	Изучение правил. Освоение применения приемов ТБ на практике. Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий; мотивация к учебной деятельности; формирование цели изучения темы «Интерьер жилого дома»; проблемная беседа с использованием ЭОР, материала учебника о типах и видах светильников, способах систематизации и хранения коллекций и размещении в интерьере, этапах проектирования;
6		Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки.	2		
<b>Раздел 3. Электротехника(1 час)</b>					
7		Бытовые электроприборы	1	1.Регулятивные: определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке, под руководством учителя; понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу; учиться высказывать свою версию на основе работы с алгоритмом.	Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне. Соблюдение правил по ТБ, ЗСТ.

Раздел 4. Кулинария (10часов)						
Запуск проекта «Праздничный сладкий стол»						
8		Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1	<p><i>Регулятивные:</i> умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.</p> <p><i>Познавательные:</i> усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.</p> <p><i>Личностные:</i> Активизация имеющихся ранее знаний, активное погружение в тему; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства</p>		<p>Соблюдение правил поведения за столом.</p> <p>Выполнение сервировки стола</p> <p>Соблюдение правил ТБ на кухне и оказание первой помощи. Работа в группе.</p> <p>Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях.</p> <p>Освоение безопасных приемов труда.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Знакомиться с профессией повар. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы).</p>
9		Изделия из жидкого теста. Приготовление изделий из жидкого теста.	2			
10		Виды теста и выпечки.	1			
11	II четверть (16 ч.)	Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста. Приготовление изделий из пресного слоеного теста.	2			
12		Технология приготовления изделий из песочного теста. Приготовление изделий из песочного теста.	2			
13		Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	2			



<b>Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (24 часа)</b>					
<b>Запуск проекта «Праздничный наряд»</b>					
14		Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.	2	<i>Регулятивные:</i> умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. <i>Познавательные:</i> развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют	Исследование свойств тканей из натуральных волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Работа в группе. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа в масштабе 1 : 4.. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки
15		Конструирование поясной одежды. Снятие мерок для изготовления поясной одежды.	2	оценку технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;	
16		Моделирование поясной одежды.	2	<i>Коммуникативные:</i> формирование	
17		Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета.	2	компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	
18		Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса.	2		

19	III четверть (20ч.)	Технология ручных работ. Изготовление образцов ручных работ.	2	<i>Личностные:</i> Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.	к раскрою. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Обработка изделия после примерки. Виды застежек и способы их обработки.
20		Технология машинных работ. Изготовление образцов машинных работ.	2		
21		Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией.	2		
22		Технология обработки складок. Обработка складок.	2		
23		Подготовка и проведение примерки поясного изделия.	2		
24		Технология обработки юбки после примерки. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.	2		
25		Творческий проект «Праздничный наряд».	2		

						Способы обработки верхнего среза поясного изделия. Обработка пояса и верхнего среза. Выравнивание низа изделия, варианты обработки нижнего среза изделия. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.
<b>Раздел 5. Художественные ремесла (10 часов)</b>						
26		Ручная роспись тканей. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.	2	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.		Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью.
27		Ручные стежки и швы на их основе.	1	<i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование,		
28		Вышивание счетными швами.	1	планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества. <i>Личностные:</i> Формирование		
29		Вышивание по свободному контуру.	1	мотивации в изучении темы, развитие		
31		Атласная и штриховая гладь.	1	готовности к самостоятельным		
32	IV	Швы французский узелок и рококо.	1	действиям, развитие трудолюбия и		

	четверть (16 ч.)			ответственности за качество своей деятельности.		Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.
33		Вышивание лентами. Творческий проект «Подарок своими руками»	2			
32		Защита творческого проекта.	1			
<b>Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности (4 часа)</b>						
34		Творческий проект. Обработка проектного материала.	2	<i>Познавательные:</i> Выявление потребностей и решение учебной практической задачи. <i>Регулятивные:</i> Самостоятельная организация и выполнение различных работ. <i>Коммуникативные:</i> Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу. <i>Личностные:</i> Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом.		Усвоение основных определений и понятий по теме. Участие в беседе по теме. Изучение этапов выполнения проекта. Выполнение проектов по разделам. Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Подготовить электронную презентацию проекта.
35		Итоговое занятие. Защита проекта.	2			
<b>Раздел 7. Аграрная технология «Весенние работы» (8 часов)</b>						
<b>Весенние работы</b>						
36		Аграрная технология. Уход за садом. Уход за плодовыми деревьями.	2	<i>Познавательные:</i> Развитие внимания, образности, речи, умения наблюдать, делать выводы. <i>Регулятивные:</i> принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации. <i>Коммуникативные:</i> понимать возможность различных по		Усвоение основных определений и понятий по теме. Участие в беседе по теме. Соблюдение правил ТБ
37		Ягодные культуры: посадка и уход. Весенняя обрезка саженцев ягодных культур.	2			
38		Размножение ягодных кустарников черенками.	2			
39		Структура и назначение плодового	2			

		питомника. Подготовка рассадника, заготовка черенков и их посадка.		зиций других людей, отличных от собственно, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии; учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве; строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи, уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.		
		<b>Итого:</b>	<b>68</b>			

### Тематическое планирование по технологии в 8 классе.

№	четверть	Тема урока	Кол-во часов по плану	УУД	Проведено фактически	Виды деятельности
<b>Раздел 1. Семейная экономика (4 часа)</b>						
<b>Тема 1. Бюджет семьи</b>						
1	I четверть (8ч.)	Способы выявления потребностей семьи.	1	<i>Личностные:</i> Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи.  <i>Коммуникативные:</i> Умение с		Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы
2		Технология построения семейного бюджета.	1			
3		Технология совершения покупок.	1			

4		Технология ведения бизнеса. Способы защиты прав потребителей.	1	помощью вопросов добывать недостающую информацию, умение аргументировать свои ответы.  <i>Познавательные:</i> Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать расходы семьи с учетом ее состава. <i>Регулятивные:</i> Проявлять познавательную инициативу.		семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров.
<b>Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства (4 часа)</b>						
5		Экология жилища Инженерные коммуникации в доме.	2	<i>Познавательные:</i> Выявление потребностей и решение учебной практической задачи. <i>Регулятивные:</i> Самостоятельная организация и выполнение различных работ. <i>Коммуникативные:</i> Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу. <i>Личностные:</i> Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом.		Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
6		Системы водоснабжения и канализации.	2			
<b>Раздел 3. Электротехника (8 часов)</b>						
7	II четверть (8ч.)	Электрический ток и его использование. Электрические цепи.	2	<i>Познавательные:</i> развитие внимания, образности, речи, умения наблюдать, делать выводы.  <i>Регулятивные:</i> принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое д		Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки.
8		Электроизмерительные приборы. Электрические провода.	2			
9		Монтаж электрической цепи.	1			

10		Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности».	1	ействие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.  <i>Коммуникативные:</i> понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии; учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве; строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи, уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.	Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики
11	Электроосветительные приборы.	1			
12	Бытовые электронагревательные приборы. Цифровые приборы.	1			

#### Раздел 4. Современное производство и профессиональное самоопределение (10 часа)

13	III четверть (10 ч.)	Профессиональное образование. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.	2	<i>Личностные:</i> Планирование профессиональной карьеры.  <i>Познавательные:</i> Исследовать деятельность производственного предприятия.  <i>Коммуникативные:</i> Разбираться в понятиях профессия, специальность, квалификация  <i>Регулятивные:</i> Проявлять познавательную инициативу. Искать информацию в различных источниках о возможностях получения профессионального образования	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация» Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в
14		Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении. Психические процессы, важные для профессионального самоопределения.	2		
15		Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность.	2		
16		Профессиональная проба. Прогнозирование дальнейшей профессиональной карьеры.	2		
17		Творческий проект «Мой профессиональный выбор»	2		

					различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Строить планы профессионального образования и трудоустройства
<b>Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности (8 часов)</b>					
18	IV четверть (8ч.)	Проектирование как сфера профессиональной деятельности.	2	<i>Личностные:</i> Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию.	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта.
19		Последовательность проектирования: 1.Поисковый этап 2.Конструкторский этап 3.Технологический этап 4.Аналитический этап	4	<i>Коммуникативные:</i> Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом.  <i>Познавательные:</i> Выполнять проект и анализировать результаты работы  <i>Регулятивные:</i> Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования.	
20		Реализация проекта. Оценка проекта.	2		



		<b>Итого:</b>	<b>34</b>		
--	--	---------------	-----------	--	--