Муниципальное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа №2

г. Верхнеуральска Челябинской области

ПРИНЯТО

на заседании ШМО

Протокол №____ от _____2015 г.

СОГЛАСОВАНО

на заседании методического совета

Протокол №____ от _____2015г

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы_____ Валеева Л.В.

Приказ №____ от _____2015г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии (девочки)
основного общего образования
(базовый уровень ФГОС)

Программа разработана

учителем технологии

Яковенко С. В.

г. Верхнеуральск, 2015

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 5 – 9 класс

Рабочая программа по предмету технология является частью основной образовательной программы основного общего образования и составлена на основе Федерального государственного стандарта основного общего образования, Требований к результатам основного общего образования, представленных в Федеральном государственном стандарте общего образования (2010 г.), Примерной программы по технологии для основной школы, авторской программы по технологии « Технология. Технология ведения дома. Синица Н.В., Симоненко В.Д.» (М.: Вентана-Граф,2012г.)

Программа детализирует и раскрывает содержание стандарта, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития учащихся средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения технологии, которые определены ФГОС основной школы.

Образовательная область «Технология» призвана познакомить учащихся 5-9 классов с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Технология - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Изучение интегративной образовательной области «Технология», включающей базовые (наиболее распространенные и перспективные) технологии и предусматривающей творческое развитие обучающихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести обще трудовые и частично специальные знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям. Это может быть достигнуто, если необходимое внимание будет уделено политехническому, экономическому и экологическому аспектам деятельности, ознакомлению с информационными и высокими технологиями, качественному выполнению работ и готовности к самообразованию, восстановлению и сохранению семейных, национальных и региональных традиций и общечеловеческих ценностей.

Цель учебного предмета.

Главная цель образовательной области «Технология» — подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Это предполагает:

I. Формирование у обучающихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.

Для этого обучающиеся должны быть способны:

а) определять потребности в той или иной продукции и возможности своего участия в ее производстве;
б) находить и использовать необходимую информацию;
в) выдвигать идеи решения возникающих задач (разработка конструкции и выбор технологии);
г) планировать, организовывать и выполнять работу (наладка оборудования);
д) оценивать результаты работы на каждом из этапов, корректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции.

II. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.
III. Подготовку обучающихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.
IV. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.
V. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

Задачи учебного предмета.

В процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;
б) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
г) развитие самостоятельности и способности обучающихся решать творческие и изобретательские задачи;
д) обеспечение обучающимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Место предмета в базисном учебном плане.

Для изучения образовательной области «Технология» учебным планом ОУ отведено в 5, 6, 7,8 классах по 68 часов, из расчёта 2 учебных часа в неделю, в 9 классе 1 час в неделю – 34 часа в год.

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность - овладение обще трудовыми умениями и навыками.

Наряду с традиционными методами обучения рекомендуется применять метод проектов и кооперированную деятельность учащихся.

В течение всего периода обучения «Технологии» каждый обучающийся выполняет 5 проектов (по одному в год). Под проектом понимается творческая, завершенная работа, соответствующая возрастным возможностям учащегося. Важно, чтобы при выполнении проектов, школьники участвовали в выявлении потребностей семьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономической целесообразности, в выдвижении идей разработки конструкции и технологии изготовления продукции (изделия), их осуществлении и оценке, в том числе возможностей реализации.

Базовыми для программы по направлению «Технологии ведения дома» являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и «Кулинария». Программа включает также разделы: Введение. Культура дома. Интерьер дома. Уход за одеждой. Ремонт одежды. Рукоделие: (Вышивка. Лоскутная техника. Вязание крючком. Вязание на спицах.) Элементы машиноведения. Элементы материаловедения. Конструирование и моделирование одежды. Технология изготовления изделий. Домашняя экономика и основы

предпринимательства. Профессиональное самоопределение. Электротехника. Техническое творчество (Развитие и закрепление творческих способностей и навыков). Введение в художественное конструирование. Творческие проектные работы.

В 5-9 классах раздел «Кулинария» экономически целесообразно изучать в начале учебного года (сезон сбора урожая).

В 5-9 классах в рамках предмета «Технология» рекомендуется проведение работы по профессиональному самоопределению и социальной адаптации обучающихся.

На занятиях по образовательной области «Технология» необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья учащихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности учащихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов. Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе учащихся с тепловыми приборами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюдение учителя. Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены. Обучающихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием. Их следует периодически инструктировать по правилам ТБ, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал.

Важно обращать внимание учащихся на экологические аспекты их трудовой деятельности. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка должна производиться на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у учащихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Школьники должны научиться прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные
негативные влияния этого на окружающих людей. При формировании гражданских качеств необходимо развивать у учащихся культуру труда и делового общения.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уровня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требованиями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, экологическим и эргономическим.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания обучающихся, раскрытие их творческих способностей.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Организация образовательного процесса

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования меж предметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций, с химией при характеристике свойств материалов, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. Обучение строится с учетом внутри предметных связей, логики учебного процесса и возрастных особенностей учащихся.

Реализовать программу планируется в условиях классно-урочной, системы обучения. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Выбор методов, средств, технологий обучения должен опираться на требования к качеству современного образования, определяющемуся образовательными достижениями учащихся, под которыми ученые и практики понимают:

- освоение предметных знаний;
- умение применять эти знания на практике (в контексте учебной дисциплины и в реальной жизненной ситуации);
- овладение межпредметными умениями;
- коммуникативными умениями;
- умениями работать с информацией, представленной в различном виде;
- овладение информационными технологиями и их использование при решении различных задач;
- умения сотрудничать и работать в группах, учиться и самосовершенствоваться, решать проблемы и др.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок (бинарный).

Формы организации работы учащихся: индивидуальная, фронтальная, групповая.

Формы учебных занятий: ролевые игры, урок-лекция, лабораторные работы, практическое занятие, проектные работы, экскурсия, презентации.

Виды деятельности учащихся: устные сообщения, защита презентаций, защита проектов, лабораторная работа, практическая работа, тестирование, рефлексия.

Методика проведения урока «Технологии» отличается от уроков гуманитарного и естественно-математического циклов, в нем предусматривается взаимодействие теоретической и практической деятельности учащихся в учебных мастерских и составляет сдвоенность уроков.

Типы уроков:

- урок изучение нового материала;
- урок совершенствования знаний, умений и навыков;
- урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
- бинарный урок;
- урок контроля умений и навыков.

Виды уроков:

- урок- беседа
- лабораторно-практическое занятие
- урок- экскурсия
- урок- игра
- выполнение учебного проекта.

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

1. Словесные, наглядные, практические.
2. Индуктивные, дедуктивные.

3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.
4. Самостоятельные, несамостоятельные.

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:

1. Стимулирование и мотивация интереса к учению.
2. Стимулирование долга и ответственности в учении.

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

1. Устного контроля и самоконтроля.
2. Письменного контроля и самоконтроля.
3. Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

Педагогические технологии:

1. Дифференцированное обучение.
2. Практические методы обучения.
3. Решение технических и технологических задач.
4. Учебно-практические или практические работы.
5. Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами.
6. Опытно-экспериментальная работа.
7. Проектные творческие технологии.
9. ИКТ.
10. Системно-деятельностный подход.

Критерий оценки качества знаний и умений по технологии (теория и практика совместно).

Оценивание по направлению «Технологии ведения дома» выявляет соответствие уровня подготовки обучающихся требованиям ГОС.

В критерии оценки, определяющие подготовку учащегося, входят:

- ☐ общая подготовленность, организация рабочего места, научность, технологичность и логика изложения материала;
- ☐ уровень освоения теоретического материала, предусмотренного программой по предмету;
- ☐ умения использовать теоретические знания при выполнении текущих заданий практических работ, упражнений;
- ☐ соблюдение этапов технологии изготовления, норм времени, качество выполнения технологических операций и приёмов;
- ☐ соблюдение правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Уровень подготовки оценивается в баллах: 5 – «отлично»; 4 – «хорошо»; 3 – «удовлетворительно»; 2 – «неудовлетворительно».

Балл «5» (отлично) ставится, если учащийся:

- ☐ подготовлен и организует рабочее место, согласно требованиям научной организации труда, обстоятельно, технологически грамотно излагает материал, пользуется понятийным аппаратом;
- ☐ показывает научно обоснованные знания и умения по эксплуатации и наладке технологического оборудования;
- ☐ представляет изделие, соответствующее наименованию, эскизу, техническому описанию, технологии изготовления, санитарно-гигиеническим требованиям и требованиям к качеству и оформлению;
- ☐ выполняет практическую работу в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Балл «4» (хорошо) ставится, если учащийся:

- подготовлен, допускает ошибки в организации рабочего места, но исправляет их, излагает материал, пользуясь понятийным аппаратом;
- допускает единичные ошибки при ответе, но исправляет их; не достаточно убедительно обосновывает свои суждения;
- показывает знания и умения по эксплуатации технологического оборудования;
- представляет изделие, соответствующее наименованию, нормативным и технологическим требованиям;
- выполняет практическую работу в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Балл «3» (удовлетворительно) ставится, если учащийся:

- подготовлен, допускает ошибки в организации рабочего места, обнаруживает знание и понимание основных теоретических положений, излагает материал не достаточно понятно и допускает неточности в определении понятий;
- не может обосновать свои суждения и привести примеры, нарушает последовательность в изложении материала;
- использует технологическое оборудование с нарушением принципов эксплуатации не приводящих к травме;
- представляет изделие согласно наименованию, с нарушением нормативных и технологических требований;
- выполняет практическую работу с частичным нарушением требований правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Балл «2» (неудовлетворительно) ставится, если учащийся:

- неподготовлен, не может организовать рабочее место, обнаруживает незнание большей части теории вопроса, искажает смысл при формулировке определений; материал излагает беспорядочно, неуверенно, допускает много речевых ошибок;
- использует технологическое оборудование с нарушением принципов эксплуатации, приводящих к травме, или не имеет знаний и умений по его эксплуатации;
- представляет изделие, не соответствующее теме проекта, нормативным и технологическим требованиям (или не представляет изделие);
- выполняет практическую работу с грубым нарушением требований правил санитарии, гигиены, техники безопасности, приводящим к травмам.

Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу (теория).

Балл «5» ставится, если учащийся:

- полностью освоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Балл «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Балл «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Балл «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;

- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ.

Балл «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задание;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Балл «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Балл «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Балл «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знания программного материала;
- допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Проверка и оценка практической работы учащихся.

Балл «5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески, в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности;

Балл «4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный, выполняет практическую работу в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности;

Балл «3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок, выполняет практическую работу с частичным нарушением требований правил
санитарии, гигиены, техники безопасности;

Балл «2» - ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид, выполняет практическую работу с нарушением требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

Балл «5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

Балл «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

Балл «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Исходя из Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения, основная цель образовательной области «Технология» в системе общего образования – формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Технология как предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматических ориентированно мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

В процессе обучения технологии в рамках проекта «Разработка, адаптация и внедрение ФГОС общего образования второго поколения» учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью, бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (шв. машин, механизмов, инструментов);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места;

• умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Образование в современных условиях (в развитии по ФГОС) призвано обеспечить функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихся на основе приобретения ими компетентностного опыта в сфере учения, познания, профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций и смыслотворчества. Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути.

Главной целью образования является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определенной суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями.

Это определило цель обучения технологии:

• освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

• овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

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

• воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

• получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Планируемые результаты изучения предмета «Технология».

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

• выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

• становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

<u>в познавательной сфере:</u>

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

• ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
• владение алгоритмами и методами решения организационных и технико- технологических задач;
• классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
• распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
• владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
• применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
• владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

<u>в трудовой сфере:</u>

• планирование технологического процесса и процессе труда;
• подбор материалов с учетом характера объекта труда технологии;
• проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
• подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
• проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
• выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
• соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
• обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
• выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей сферой и ситуацией общения;
• подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
• контроль промежуточных и конечных результатов тру да по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
• выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
• документирование результатов труда и проектной деятельности;
• расчет себестоимости продукта труда;
• примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

<u>в мотивационной сфере:</u>

• оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
• оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
• выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
• выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

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

в эстетической сфере:

• дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
• моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
• разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
• эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
• рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

в коммуникативной сфере:

• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
• выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
• оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
• публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
• разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
• потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы

в физиолого-психологической сфере:

• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
• достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
• соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Система универсальных учебных действий (УУД).

Приоритетной целью школьного образования, вместо простой передачи знаний, умений и навыков от учителя к ученику, становится развитие способности ученика самостоятельно ставить учебные цели, проектировать пути их реализации, контролировать и оценивать свои достижения, иначе говоря - формирование умения учиться. Учащийся сам должен стать "архитектором и строителем" образовательного процесса. Достижение этой цели становится возможным благодаря формированию системы универсальных учебных действий (УУД) (ФГОС 2 поколения).

Овладение универсальными учебными действиями дает учащимся возможность самостоятельного успешного усвоения новых знаний, умений и компетентностей на основе формирования умения учиться. Эта возможность обеспечивается тем, что УУД - это обобщенные действия, порождающие мотивацию к обучению и позволяющие учащимся ориентироваться в различных предметных областях познания.

Сегодня УУД - это совокупность способов действий обучающегося, которая обеспечивает его способность к самостоятельному усвоению новых знаний, включая и организацию самого процесса усвоения. Универсальные учебные действия - это навыки, которые надо закладывать в начальной школе на всех уроках и продолжать в основной школе.

Универсальные учебные действия можно сгруппировать в четыре основных блока:

1) личностные;
2) регулятивные;
3) познавательные;
4) коммуникативные.

Личностные действия позволяют сделать учение осмысленным, увязывая их с реальными жизненными целями и ситуациями. Личностные действия направлены на осознание, исследование и принятие жизненных ценностей, позволяют сориентироваться в нравственных нормах и правилах, выработать свою жизненную позицию в отношении мира. Регулятивные действия обеспечивают возможность управления познавательной и учебной деятельностью посредством постановки целей, планирования, контроля, коррекции своих действий, оценки успешности усвоения. Познавательные действия включают действия исследования, поиска, отбора и структурирования необходимой информации, моделирование изучаемого содержания. Коммуникативные действия обеспечивают возможности сотрудничества: умение слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно выполнять совместную деятельность, распределять роли, взаимно контролировать действия друг друга, уметь договариваться, вести дискуссию, правильно выражать свои мысли, оказывать поддержку друг другу и эффективно сотрудничать как с учителем, так и со сверстниками.

Учитель должен учитывать взаимосвязь уровня сформированности универсальных учебных действий (УУД) со следующими показателями:

- состояние здоровья детей;
- успеваемость по основным предметам;
- уровень развития речи;
- степень владения русским языком;
- умение слушать и слышать учителя, задавать вопросы;
- стремление принимать и решать учебную задачу;
- навыки общения со сверстниками;
- умение контролировать свои действия на уроке

Организация технологической деятельности с учетом здоровьесберегающих ресурсов.

Культура труда включает планирование и организацию трудового процесса, как репродуктивного, так и творческого; выбор инструментов и оборудования, организацию рабочего места, обеспечение безопасности труда, технологической и трудовой дисциплины, контроль качества продукции, необходимые для выполнения социальных функций труженика. В процессе организации классно-урочной системы, на основе модульного подхода структурирования содержания учебного материала (разделы), необходимо акцентировать внимание обучающихся на соблюдение требований здоровьесберегающих ресурсов: безопасные приемы работы при работе с различными инструментами, материалами, бытовой техникой, компьютером, соблюдение правил личной гигиены.

В направление «Технологии ведения дома»:

- Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.
- Экологическая безопасность материалов и технологий при выполнении работ.

- Правила безопасности труда, гигиены и пожаробезопасности при выполнении работ.
- Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.
- Правила безопасного пользования бытовой техникой.
- Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Модуль (Раздел) «Кулинария»:

- Санитарные требования к помещениям кухни и столовой.
- Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.
- Профилактика пищевых отравлений: оказание первой помощи при пищевых отравлениях.
- Рациональное размещение оборудования кухни, столовой.
- Безопасные приемы выполнения технологий обработки пищевых продуктов.
- Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.
- Физиология питания, пищевые продукты, источники рационального питания.
- Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.
- Экологическая оценка технологий.

Модуль (Раздел) «Машиноведение»

- Правила безопасной работы с колющими, режущими инструментами.
- Правила электробезопасности.
- Правила эксплуатации электрооборудования и бытовых приборов.
- Принципы работы и использование типовых средств управления и защиты электрооборудования и бытовых приборов.
- Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека .
- Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека.

Информационно - методическое обеспечение по направлению

«ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА».

1. Учебно-методическое обеспечение рабочей программы для 5-11 классов:

1.Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4 кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2008.

2. Стандарты второго поколения. Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы. Проект-М.: Просвещение, 2010.

4. Технология. Программы начального и основного общего образования. Хохлова М.В., Самородский П.С., Синица Н.В., Симоненко В.Д.- М.: Вентата-Граф, 2008.

Учебники:

1.Технология. Обслуживающий труд. Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений. Под ред. Н.В. Синица В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2016.

2. Технология. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений. Под ред. Н.В. Синица В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2016.

3.Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. Под ред. Н.В. Синица В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Графф, 2017.

4.Технология. Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений. Под ред. Н.В. Синица В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2017.

5.Технология. 9 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. Под ред. Н.В. Синица В.Д. Симоненко.-М.: Вентана-Граф, 2017.

Учебные пособия

1.В.И. Ермакова. Кулинария. М.: Просвещение, 1993.

2.А.Т. Труханова, В.В. Исаев, Е.В. Рейнова. Основы швейного производства. Учебное пособие для учащихся 8-9 классов средней школы. М.: Просвещение, 1989.

Методическое обеспечение

1. Технология.6 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией Н.В. Синица В.Д. Симоненко - Волгоград: Учитель, 2008.
2. Технология.7 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией Н.В. Синица В.Д. Симоненко - Волгоград: Учитель, 2009.
3. Технология.8 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией Н.В. Синица В.Д. Симоненко - Волгоград: Учитель, 2010..
4. Технология.9 класс (девушки): поурочные планы по учебнику под редакцией Н.В. Синица В.Д. Симоненко Технология. Материалы к урокам раздела «Профессиональное самоопределение» по программе В.Д. Симоненко. 9 класс. Авт.-сост. А.Н. Бобровская. Волгоград: Учитель, 2009.
5. Технология. Предметные недели в школе 5-11 класс. Авт.-сост. Е.Д. Володина, В.Ю. Суслина. Волгоград: Учитель. 2008.
6. Предметные недели в школе. Неделя технологии в начальной и средней школе. Авт.-сост. О.В. Павлова. Волгоград: Учитель, 2009.
7. Технология. Русские традиции при изготовлении различных изделий. Конспекты занятий 6-8 классы. Авт.-сост. И.Г.Норенко. Волгоград: Учитель, 2007.
8. Технология. Проектная деятельность учащихся 5-11 классы. Авт.-сост. Л.Н. Морозова и др. Волгоград: Учитель, 2008.
9. Технология. Практико-ориентированные проекты. 7-11 классы. Авт.-сост В.П. Боровых. Волгоград: Учитель, 2009.
10. Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Под ред. И.А. Сасовой. М.: Вентата-Граф, 2003.

Литература для учителя

1.Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.

2.Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 6 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.

3.Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 7 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 64с.

4.Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.

5.Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках. «Обслуживающий труд» 5-9 классы (к любому учебнику). М.: Изд-во «Экзамен», 2008.

6.Методические рекомендации по курсу «Теория и методика обучения технологии и предпринимательству» (Занимательный материал для уроков технологии). Авт.-сост. О.Ю. Перцева, Е.А. Малиновская. Иркутск, 2003.

7. Ф.А. Зуева «Содержание национально – регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла» Челябинск 2012г.

8. Ф.А. Зуева «Основы профессионального самоопределения и карьера». Челябинск 2012г.

Содержание обучения по направлению «Технологии ведения дома» в 5- 9 классе (базовый уровень).

Раздел	**5 кл.**	**6 кл.**	**7кл.**	**8кл.**	**9 кл.**
Введение.	1	1	1	1	1
Раздел 1. Кулинария	15	15	15	15	7
Раздел 2. Технология ведения дома. Семейная экономика.	4	4		12	
Раздел 3. Элементы материаловедения.	4	6	4		
Раздел 4. Ручные работы.	4	2			
Раздел 5. Элементы машиноведения.	4	4	4		
Раздел 6. Влажно – тепловые работы.	2	2			
Раздел 7. Конструирование и моделирование одежды.	6	6	10		
Раздел 8. Технология изготовления конструкционных материалов.	16	11	18		4
Раздел 9. Художественная обработка материалов.	10	8	8	16	12
Раздел 10. Уход за одеждой и ремонт.	2	4			
Раздел 11. Проектная деятельность.		5	4	10	
Раздел 12. Интерьер жилого дома. Семейная экономика.			4	10	
Раздел 13. Электротехнические работы.				4	
Раздел 14. Профессиональное самоопределение					10
Всего часов	68	68	68	68	34

Содержание учебного предмета 5 класс.

Вводное занятие. 1 ч.

Кулинария. 15 ч. Физиология питания. Витамины. Блюда из сырых и вареных овощей. Блюда из яиц. Бутерброды, горячие напитки. Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом. Зачет-игра по «Кулинарии».

Технология ведения дома. 4 ч. Создание интерьера кухни. Оборудование на кухне.

Основы материаловедения. 4 ч. Классификация волокон. Натуральные растительные волокна. Получение ткани.

Ручные работы.4ч. Выполнение ручных стежков и строчек.

Основы машиноведения. 4 ч. Бытовая швейная машина. Виды машинных швов.

Влажно-тепловые работы. 2ч. Организация рабочего места. Правила ТБ.

Конструирование и моделирование швейного изделия (фартука). 6ч. Мерки. Масштаб. Построение чертежа выкройки в масштабе 1:4, 1:1. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой.

Технология изготовления швейного изделия (фартука). 16ч. Технологическая последовательность изготовления фартука на поясе. Подготовка деталей кроя к сметыванию. Обработка накладного кармана. Соединение кармана с основной деталью фартука. Обработка срезов. Обработка пояса. Варианты отделки фартука.
Технология изготовления изделий из лоскутков. 6ч. Подготовка оборудования, инструментов и материалов. Изготовление прихватки.
Технология вышивания. 4ч. Организация рабочего места. Правила ТБ. Увеличение и уменьшение рисунка. Технология выполнения простейших ручных швов. Изготовление метки, монограммы. Изготовление образцов ручных швов.
Уход за одеждой.2ч. Ремонт одежды. Уход за одеждой из х/б ткани и льняной ткани. Изучение символов.
Творческий проект (по выбору учащихся) выполняется во время занятий.

Содержание учебного предмета. 6 класс

Вводное занятие. 1 ч.
Кулинария. 15 ч.
Физиология питания. Минеральные вещества. Блюда из молока. Блюда из рыбы и морепродуктов. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Блины, оладьи, блинчики. Сервировка стола к ужину. Культура поведения за столом. Зачет-игра по «Кулинарии».
Технология ведения дома. 4 ч. Понятие о композиции в интерьере. Освещение жилого дома. Отделка квартиры. Гигиена жилища.
Основы материаловедения. 6 ч. Классификация волокон. Натуральные животные волокна. Ткацкие переплетения.
Ручные работы. 2ч. Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления. Правила ТБ при ручных работах.
Основы машиноведения. 4 ч. Регуляторы швейной машины. Правила ТБ при работе на ШМ. Устройство и установка машинной иглы. Виды машинных швов.
Влажно-тепловые работы. 2ч. Организация рабочего места. Правила ТБ.
Конструирование и моделирование швейного изделия (юбки). 6ч. Мерки. Масштаб. Построение чертежа выкройки в масштабе 1:4, 1:1. Моделирование.
Технология изготовления швейного изделия (юбки). 11ч. Технологическая последовательность изготовления юбки. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой. Подготовка деталей кроя к сметыванию. Подготовка к примерке. Примерка. Обработка вытачек, складок, боковых срезов. Обработка застежки – молнии в боковом срезе. Обработка пояса. Обработка нижнего среза юбки.
Технология вышивания. 8ч. Организация рабочего места. Правила ТБ. Счетные швы. Изготовление образцов ручных швов.
Уход за одеждой.4ч. Ремонт одежды. Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Изучение символов.
Творческий проект по выбору учащихся. 5 ч.

Содержание учебного предмета. 7 класс.

Вводный урок 1ч.
Кулинария. 15 ч. Физиология питания. Правила ТБ при кулинарных работах. Мясо и мясные продукты. Механическая и тепловая обработка мяса. Приготовление блюд из мяса. Кисломолочные продукты. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов. Мучные изделия. Приготовление изделий из пресного теста. Фрукты и ягоды. Горячее блюдо из фруктов и ягод. Холодное блюдо из фруктов и ягод. Заготовка продуктов. Домашнее консервирование. Приготовление цукатов. Тест «Кулинария». Приготовление обеда в походных условиях.
Технология ведения дома. 4 ч. Роль комнатных растений в жизни человека. Комнатные растения в интерьере квартиры. Проект. Тест «Интерьер».
Основы материаловедения. 4 ч. Определение состава тканей и изучение их свойств. Нетканые материалы из химических волокон. Изучение символов по уходу за одеждой из химических волокон. Тест «Материаловедение».

Основы Машиноведения. 4ч. Правила ТБ при работе на ШМ. Приспособления к ШМ. Применение зигзагообразной строчки. К. р. «Машиноведение». Изготовление образцов машинных швов. Тест «Машинные швы».
Конструирование и моделирование плечевого швейного изделия. 10 ч. Мерки для построения чертежа. Плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Построение основы чертежа в масштабе 1:4, 1:1. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Тест «Конструирование и моделирование». Подготовка выкройки к раскрою.
Технология изготовления плечевого изделия. 18 ч. Подготовка ткани к раскрою. Выполнение раскроя изделия. Тест «Раскрой». Дублирование деталей. Подготовка изделия к примерке. Примерка. Исправление дефектов. Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка срезов косой бейкой. Обработка боковых срезов. Обработка горловины и борта изделия отрезного по линии талии. Обработка нижнего среза изделия. Отделка. Творческий проект.4ч. Плечевое изделие.
Технология вязания крючком. 8ч. Тб и организация рабочего места для вязания крючком. Вывязывание основных видов петель. Вязание полотна рядами. Вязание полотна в форме круга. Вязание полотна в форме квадрата. Вязание полотна в форме шестиугольника.

Содержание учебного предмета. 8 класс.

Вводный урок.1ч.
Кулинария.15 ч. Физиология питания. Инструктаж по ТБ при кулинарных работах. Домашняя птица и ее кулинарное использование. Горячее блюдо из птицы. Виды тепловой обработки мяса птицы. Заправочный суп. Овощные блюда и гарниры. Картофельные зразы. Мучные изделия. Приготовление изделий из пресного теста. Слоеное тесто. Технология приготовления слоеного теста. Песочное тесто. Технология приготовления песочного теста. Тест «Кулинария». Приготовление обеда в походных условиях.
Технология ведения дома. 12 ч. Как строят дом. Проект «Дом моей мечты». Современная квартира. Функции жилища. Планировка жилого интерьера. Организация пространства квартиры. Проект «Дизайн комнаты». Цвет в квартире. Цветовой круг. Интерьер комнаты в контрастных и оттеночных тонах. Декоративное украшение окон. Утепление дверей и окон. Тест «Интерьер». Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Защита проектов на тему »Интерьер».
Творческий проект. 10ч.
Электротехника. 4ч. Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами. Проект «Плакат по ТБ».
Семейная экономика. 10ч. Семья-ячейка общества. Семейная экономика. Предпринимательство в семье. Потребности семьи. Информация о товарах. Тест «Щедры ли вы?». Торговые символы, этикетки, штрих-коды. Эскиз этикетки. Бюджет семьи. Тест «Умеете ли вы считать деньги?». Расходы на питание. Сбережения. Личный бюджет. Экономика приусадебного участка. К. р. «Семейная экономика».
Художественная вышивка. 16ч. Художественное творчество. ТБ и организация рабочего места для вышивания. Техника владимирского шитья. Белая гладь. Атласная и штриховая гладь. Швы «Узелки» и «рококо». Двусторонняя гладь. Художественная гладь. Творческий проект «Вышивание натюрморта», «Вышивание пейзажа». Защита проекта на тему »Рукоделие».

Содержание учебного предмета. 9 класс.

Вводный урок.1ч.
Кулинария.7ч. Инструктаж по ТБ при кулинарных работах. Тепловая обработка продуктов. Суп-лапша домашняя на мясном бульоне. Овощные блюда и гарниры. Тушеная капуста. Мучные изделия. Приготовление чебуреков. Технология приготовления слоеного теста. Технология приготовления песочного теста. Пицца из дрожжевого теста. Тест «Кулинария».

Технологии обработки конструкционных материалов. 3ч. Конструкционные материалы: их получение, применение, утилизация. Металл. Древесина. Пластмассы. Творческий проект «Утилизация пластмассовых емкостей».
Профессиональное самоопределение. 10ч. Фактор, влияющий на выбор профессии. Классификация профессий. Формула будущей профессии. Профессиограмма и психограмма профессии. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы и склонности, способности. Роль темперамента и характера в ПС. Психические процессы, важные для ПС. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Здоровье и выбор профессии. Профессиональная проба. Творческий проект – зачет «Мой профессиональный выбор».
Рукоделие. Вязание крючком. 12ч. Инструктаж по ТБ при вязании крючком. Основные элементы. Вязание полотна. Техника филейного вязания. Декоративная отделка трикотажных изделий. Творческий проект «Модные аксессуары».

Требования к результатам усвоения учащимися содержания программы V класса (базовый уровень)

В результате изучения курса технологии в 5 классе

учащиеся должны знать:

- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- виды бутербродов и горячих напитков, технология приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- общие сведения из истории интерьера, требования предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, способы отделки интерьера;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- правила выполнения простейших ручных швов;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;

☐ гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

учащиеся должны уметь:

☐ осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;

☐ работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

☐ разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

☐ определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону;

☐ включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка;

☐ подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;

☐ читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

☐ выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расточной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым
срезом, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;

☐ ремонтировать одежду (распоровшиеся швы).

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

- понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья;
- приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания;
- сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом;
- измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды;
- выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;

• построения планов профессионального образования и трудоустройства

Требования к уровню подготовки учащихся VI класса (базовый уровень).

Учащиеся должны знать:

☐ возможности использования ЭВМ в информационных технологиях;

☐ санитарные требования к помещению кухни и столовой, правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;

☐ общие требования о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технология приготовления молочных супов и каш;

☐ общие сведения о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества раба;

☐ способы первичной обработки рыбы, технология приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;

☐ виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуда и инвентарь для жаренья;

☐ технология приготовления кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;

☐ правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

☐ способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технология выпечки блинов, оладий, блинчиков;

☐ виды и кулинарные свойства крахмала, технология приготовления компотов и киселей, правила сервировки стола к ужину;

☐ общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, технология квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, грибов, зелени, мочения яблок;

☐ значение композиции в интерьере, способы оформления интерьера, роль освещения в интерьере, санитарно-гигиенические требования к уборке жилых и производственных помещений;

☐ правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;

☐ способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей их этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;

☐ принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах, назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;

☐ традиционные обряды и семейные праздники, композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, тёплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;

☐ эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к лёгкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приёмы моделирования конических и клиновых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;

☐ назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приёмы обработки юбок;
☐ правила подготовки ткани к раскрою и технология раскроя ткани, технологическая последовательность обработки юбки;
☐ основные требования по уходу за одеждой и обувью;
☐ санитарно-гигиенические требования к предметам и средствам ухода за волосами, требования к причёске школьницы

Учащиеся должны уметь:

☐ работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;
☐ определять качество молока, очищать молоко и проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;
☐ определять качество рыбы, оттаивать мороженную и вымачивать солёную рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд, подавать их к столу;
☐ проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;
☐ приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;
☐ готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей;
☐ квасить капусту, проводить первичную обработку и засолку огурцов, томатов, зелени, грибов;
☐ выполнять эскизы интерьера детской комнаты, проводить сухую и влажную уборку, пользоваться пылесосом и другими электробытовыми приборами;
☐ определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;
☐ регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;
☐ подбирать одежду к традиционным праздникам, строить симметричный узор, орнамент в квадрате, в полосе, определять размер и место узора на изделии, подбирать нитки по цвету, тональности, насыщенности, выполнять счётные швы и свободную вышивку по рисованному контуру;
☐ подбирать ткань и отделки для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клиновой юбок, моделировать конические и клиновые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;
☐ выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать клиновую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застёжки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки
ручным и машинным способом, обметывание швов);
☐ готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую и клиновую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;
☐ выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпаривать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой, ухаживать за обувью.

Способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- ☐ вести экологически здоровый образ жизни;
- ☐ использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- ☐ планировать и оформлять интерьер комнаты, участка;
- ☐ проводить уборку квартиры;
- ☐ ухаживать за одеждой и обувью; соблюдать гигиену;
- ☐ выражать уважение и заботу к членам семьи;
- ☐ принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- ☐ проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Типы уроков:

☐ урок изучение нового материала-УИНМ, ☐ урок совершенствования знаний, умений и навыков-УСЗУН

☐ урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков-УОСЗУН, ☐ бинарный урок-БУ

☐ урок контроля умений и навыков-УКУН.

Требования к уровню подготовки учащихся VII класса (базовый уровень).

Учащиеся должны знать:

- ☐ о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;
- ☐ общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
- ☐ правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
- ☐ виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
- ☐ санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;
- ☐ способы первичной обработки мяса и приготовления мясных полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы;
- ☐ правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- ☐ общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления;
- ☐ кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях;
- ☐ способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности;

- общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, горячих и холодных фруктовых супов, желе и муссов;
- сервировку стола («Сибирские пельмени»); правила поведения в гостях, за столом;
- технологии приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации;
- санитарно-гигиенические требования к детской комнате;
- возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения, правила составления букета, искусство дарить цветы;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
- устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки и трусов, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки, способы моделирования купальников;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: сачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, притачивания кулиски;
- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
- правила ухода за бельевыми изделиями, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях;
- единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;
- правила пользования средствами косметики; свойства естественных красителей; правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа;
- условия труда и требования к дизайнерам и специалистам по технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

Учащиеся должны уметь:

- оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях;

☐ определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;

☐ приготавливать простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога;

☐ рассчитывать количество и состав продуктов для похода, обеспечивать сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены в походных условиях, готовить пищу и обеззараживать воду в походных условиях, соблюдать меры противопожарной безопасности;

☐ приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;

☐ проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;

☐ варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение;

☐ оборудовать детский уголок;

☐ выращивать комнатные растения и размещать их;

☐ подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи;

☐ соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

☐ применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

☐ определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;

☐ разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

☐ работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья и купальника;

☐ выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединять ее с изделием, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску;

☐ выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза трусов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

Способны решать следующие жизненно-практические задачи:

☐ вести экологически здоровый образ жизни;

☐ использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

☐ планировать и оформлять интерьер комнаты, участка;

☐ проводить уборку квартиры;

☐ ухаживать за одеждой и обувью; соблюдать гигиену;

☐ выражать уважение и заботу к членам семьи;

☐ принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

☐ проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Типы уроков:

☐ урок изучение нового материала-УИНМ

☐ урок совершенствования знаний, умений и навыков -УСЗУН

☐ урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков-УОСЗУН
☐ бинарный урок-БУ
☐ урок контроля умений и навыков-УКУН

Требования к уровню подготовки учащихся VIII класса (базовый уровень).

Учащиеся должны знать:

- о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о мясе домашней птицы, пищевая ценность мяса птицы, способы термической обработки, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;
- способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
- электронагревательные приборы и пути экономии электроэнергии;
- современные стили в интерьере; функции жилища, планировку интерьера;
- традиционные виды рукоделия – вышивку, инструменты и приспособления, узоры;
- понятия и определение «семья», связи семьи с другими семьями, предприятием, государством, основные потребности семьи, правила покупки, планировать покупки, понятие «товар», «ценник », «этикетка», «штрих-код».
- цели и значение семейной экономики;
- общие правила ведения домашнего хозяйства;
- роль членов семьи в формировании семейного бюджета;
- необходимость производства товаров и услуг как условия жизни общества в целом и каждого его члена;
- цели и задачи экономики, принципы и формы предпринимательства;

Учащиеся должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током;
- работать по технологическим картам;
- готовить различные виды теста для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты);
- рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- работать с электроприборами;
- подбирать нитки по цвету в зависимости от узора изделия; выполнять разные виды вышивки;
- определять задачи и функции семьи, определять и рассчитывать потребности, разбираться в информации, планировать и рационально вести домашнее хозяйство планировать;
- подбирать материалы, инструменты, оборудование, выполнять эскизы интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению.
- анализировать семейный бюджет;
- определять прожиточный минимум семьи, расходы на учащегося;
- анализировать рекламу потребительских товаров;
- выдвигать деловые идеи.

Способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- ☐ вести экологически здоровый образ жизни;
- ❑ организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья;
- ❑ приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания;
- ❑ сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом;
- ☐ использовать ПЭВМ: для решения технологических, конструкторских, экономических задач; как источник информации;
- ☐ проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов;
- ☐ ориентироваться на рынке товаров и услуг.

Типы уроков:

- ☐ урок изучения нового материала - УИНМ
- ☐ урок совершенствования знаний, умений и навыков - УСЗУН
- ☐ урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков - УОСЗУН
- ☐ бинарный урок - БУ
- ☐ урок контроля умений и навыков - УКУН

Требования к уровню подготовки учащихся IX класса (базовый уровень).

Учащиеся должны знать:

- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о мясе домашней птицы, пищевая ценность мяса птицы, способы термической обработки, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;
- способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
- основные технологические понятия;
- назначение и технологические свойства материалов;
- назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
- влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

Учащиеся должны уметь:

- работать по технологическим картам;
- готовить различные виды теста для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты);
- рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- работать с электроприборами;

Способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья;
- приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания;
- сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом;

- использовать ПЭВМ: для решения технологических конструкторских, экономических задач; как источник информации;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов;
- ориентироваться на рынке товаров и услуг.

Типы уроков:

- ☐ урок изучение нового материала-УИНМ
- ☐ урок совершенствования знаний, умений и навыков-УСЗУН
- ☐ урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков-УОСЗУН
- ☐ бинарный урок-БУ
- ☐ урок контроля умений и навыков-УКУН.

Национально-региональные этнокультурные особенности

НРЭО реализуется путём изучения основного материала курса в рамках основных разделов программы в сочетании с изучением региональных особенностей Челябинской области и Уральского региона и составляет от 10 до 15% по классам.

Реализация НРЭО 7 класс

№ п/п	Название темы (с указанием области, региона)	Время
1.	Традиции русской национальной кухни.	1ч.
2.	Сладкие блюда национальной кухни.	1ч.
3.	Фрукты и ягоды Южного Урала.	1ч.
4.	Старинные узоры для вязания крючком.	1ч.
5.	Аппликация в старинной народной вышивке, её значение. Аппликация из кожи и меха.	1ч. 1ч.
6.	Одежда Древней Руси.	1ч.
7.	Народные традиции и приёмы изготовления изделий для быта.	1ч.
8.	Выполнение изделий в народном стиле, с применением вышивки, аппликации, бисера.	1ч

	Итого	8ч.

Реализация НРЭО 8 класс

№ п/п	Название темы (с указанием области, региона)	Время
1.	Блюда из птицы. Национальные блюда из птицы.	30мин.
2.	Птицефабрики Челябинской области.	30мин.
3.	Фрукты и ягоды Южного Урала.	30мин.
4.	Ассортимент овощей Южного Урала.	30мин.
5.	Использование народных традиций в изделиях, интерьере и быту.	30мин.
6.	Знакомство с творчеством русских народных умельцев.	1ч.
7.	Роспись ткани в национальном стиле.	1ч.
8.	Брюки в народном костюме.	30мин.
9.	Виды декоративной отделки характерные для Уральского региона.	1ч.
10.	Интерьер своего дома.	15мин.
11.	Моя семья – ячейка государства.	30мин.
12.	Отрасли общественного производства Уральского региона.	15мин.
13.	Использование местного колорита в оформлении работ.	1ч.
	Итого	8ч.

Календарно – тематическое планирование по технологии для 5 класса

№ п/п, дата	Кол во часов	Тема урока	Тип урока/ методы	Решаемые проблемы	Понятия	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ (в соответствии с ФГОС)		Вид контроля **Работа с детьми 7 вида**	Домашнее задание
						Предметные результаты	УУД Личностные результаты		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	**Вводный урок. 1 ч.** Вводный инструктаж по ТБ.	УИНМ	Правила поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиенические требования.	Технология	Познакомиться с правилами поведения и техники безопасности при работе в кабинете, с программой курса «Технология» в 5 классе; соблюдать правила ТБ и санитарно-гигиенические требования	**Л.** учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации **К.** задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности.	Опрос **Работа по карточке**	Выучить правила ТБ
2	1	**Кулинария 15 ч.** Общие сведения о питании. Витамины.	УИНМ	Санитарно гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению и хранению пищи, посуде и кухонному инвентарю	Питание, витамины	Объяснять значение витаминов в питании; овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи		Конспект **Упр. №2 Стр 42**	Стр. 37-41, сырую морковь
3-4	2	Овощи в питании.	УИНМ,	Правила кулинарной	Группы овощей,	Определять доброкачественность	**Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в	Пр. работа	Стр58-66,

		Механическая обработка овощей.	УКУН	обработки овощей, для сохранения в них витаминов. Правила безопасной работы при пользовании ножом и кухонными приспособлениями.	механическая обработка овощей, способы нарезки овощей	овощей по внешнему виду; выполнять механическую обработку овощей; отработать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки овощей	тему, **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** формирование умения на основе анализа объектов делать вы-воды, формирование умения обобщать и классифицировать по признакам. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	**Работа с дидактическим материалом**	принести Продукты
5-6	2	Приготовление блюд из свежих овощей. Тест «Первичная обработка овощей»	БУ	Технология приготовления салатов из сырых овощей.	Салат	Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить салат из сырых овощей.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя**,** осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	Пр.р. Тест **Работа по карточке**	Стр 58 – 66 принести варенные овощи

7-8	2	Приготовление блюд из вареных овощей.	БУ	Технология приготовления салатов из сырых и вареных овощей. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов	Салат, виды тепловой обработки	Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить салат из вареных овощей.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности**.**	Пр.р. **Стр 66 Упр 3**	Стр 58-66 принести сырое яйцо
9-10	2	Блюда из яиц.	УИНМ	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии.	Яйца	Изучать способы определения свежести яиц; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить блюда из яиц.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя,	Пр.р. **Заполнение таблицы**	Стр 66 - 71, принести продукты

							осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении.		
11-12	2	Бутерброды Горячие напитки.	УИНМ	Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды горячих напитков.	Бутерб-роды, чай, кофе	Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов; приготавливать и оформлять бутерброды; проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	Пр.р. **Работа по схеме**	Стр 42- 51, принести продукты, салфетки
13-14	2	Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом.	УИНМ	Особенности сервировки стола к завтраку. Правила поведения за столом	Сервировка, этикет	Выполнять сервировку стола к завтраку; подбирать столовое белье для сервировки, столовую посуду и приборы; овладеть навыками эстетического оформления стола.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление	Пр.р. **Работа с салфетками**	Стр 71 - 76, принести форму подлеку из овощей и

							потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.		салфетки
15-16	2	Зачет- игра по разделу «Кулинария»	УОСЗУН, УКУН	Проверить ЗУНы по разделу «Кулинария».		Развивать познавательную активность, самостоятельность, чувство коллективизма, расширять кругозор, сосредоточенность, внимание.	**Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации **К.** продолжение развития умения использовать простые речевые средства для передачи своего мнения умение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений	работа в группах **Работа по карточке.**	Учебник, цв.-карандаши, линейку, альбом
17-18	2	**Технология ведения дома. 4 ч.** Создание	УИНМ	Характерные особенности интерьера кухни.	Интерьер, кухня, оборудо	Выполнять эскиз художественного оформления интерьера кухни, столовой	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике,	Пр.р. **Упр 2 Стр 19**	Стр. 10-19 цв.-каранд

		интерьера кухни. Оборудование на кухне.			вание		готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, **К.** публичная защита проекта		аши, линейку, ал. лист
19-20	2	Размещение мебели и оборудования, зоны кухни. Тест «Кухня»	УОСЗУН, УКУН	Минимальный набор кухонного оборудования. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.	Электро-приборы	Использовать варианты возможной отделки и декоративного украшения кухни. Выполнять эскиз изделия для украшения кухни.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства**.** **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, **К.** формирование компетенции в общении.	Пр.р., тест **Работа по карточке**	Стр 10-19
21-22	2	**Основы материаловедения. 4 ч.** Классификация текстильных волокон.	УИНМ	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон.	Материаловедение, волокно	Изучать характеристики различных видов волокон растительного происхождения и тканей по коллекциям; исследовать свойства тканей из натуральных растительных волокон;	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.	Пр.р. **Работа по схеме**	Стр 82-86, цв. бумагу, клей, ножницы

						распознавать виды ткани	**П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют оценку технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.		
23-24	2	Получение ткани. Тест «Элементы материаловедения»	УИНМ, УКУН	Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях.	Пряжа, прядение, ткань, нити основы и утка	Определять полотняное переплетение нитей в ткани; исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани; определять лицевую и изнаночную стороны ткани; направление долевой и изнаночной нити в ткани.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют оценку технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; **К.** формирование компетенции в общении.	Пр.р. Тест **Карточка**	Стр85-86, иголку нитки, ножницы, ткань х/б
25-	2	**Ручные**	УИН	Организация	Ручные	Выполнять образцы	**Л.** осмысление темы нового	Пр.р.	Стр

26- 27- 28	 2	**работы. 4 ч.** ТБ при выполнении ручных операций. Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Технология выполнения ручных работ. Тест «Выполнение ручных работ»	М БУ	рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления Правила ТБ при ручных работах.	работы, стежок, строчка, длина стежка	ручных стежков и строчек, отработать точность движений, координацию и глазомер при выполнении ручных строчек.	материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. **К.** умение полно и точно выражать свои мысли.	**Работа по алгоритму** Тест	112-119
29-30	2	**Основы машиноведения. 4ч.** Бытовая швейная машина. Кроссворд «Машиноведение». Правила ТБ при работе на ШМ.	УИНМ, УКУН	Бытовая ШМ, назначение основных узлов. Виды приводов ШМ. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.	Машинные работы, терминология машинных работ	Изучать устройство современной бытовой ШМ. Включать и выключать маховое колесо, наматывать нить на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, выполнять машинные строчки по намеченным линиям на ткани.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-	Опрос, пр.р. **Работа по карточке**	Стр119-125

							познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.		
31- 32	2	Пр. р. «Виды машинных швов». Тест «Машинные швы»	УИНМ, УКУН	Виды машинных швов. Формирование первоначальных навыков работы на ШМ.	Шов, ширина шва	Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Овладевать безопасными приемами труда на ШМ.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. **К.** задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности.	Контроль качества Пр.р. Тест **Индивидуальная практическая работа**	Стр 135 143
33-34	2	**Влажно-тепловые**	УИНМ,	ТБ при выполнении	Правила ТБ	Овладевать безопасными приемами труда.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов,	Тест **Карто**	Стр.131-133

		работы. 2 ч. Правила ТБ при выполнении ВТО. Организация рабочего места для ВТР. Тест «ВТР»	УКУН	ручных операций. Правила ТБ при работе на ШМ. Правила ТБ при выполнении ВТО.			подлежащих усвоению, применение на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. **К.** формирование умений полно и точно выражать свои мысли.	**чка по ВТО**	санти метр
35-36	2	**Конструирование и моделирование швейного изделия (фартука). 6 ч.** Пр. р. «Снятие мерок для построения чертежа выкройки».	УИНМ	Краткие сведения из истории одежды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.	Мерки	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. **К.** формирование компетенции в	Пр.р. **Работа с рисунком 49 стр 97**	Стр 96-105, линейку, треугольник, цв. карандаши

							общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.		
37-38- 39-40	2 2	Конструирование и моделирование. Тест «Конструирование и моделирование» Построение чертежа фартука на поясе.	УИНМ, УКУН УКУН	Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Моделирование.	Конструирование, масштаб, моделирование, модель Чертеж	Строить чертеж фартука в масштабе 1:4. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа фартука. Разрабатывать эскизы различных моделей фартука. Строить чертеж фартука в масштабе 1:1. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа фартука. Моделировать выбранный фасон фартука по чертежу его основы.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. **К.** формирование умений полно и точно выражать свои мысли.	Пр.р. **Индивидуальная работа по построению выкройки** Контроль качества	Стр 96-105, линейку, треугольник, газету
41-42	2	**Технология изготовления швейного**	УСЗУН	Подготовка выкройки фартука к раскрою. Подготовка	Выкройка Декатирование	Выполнять подготовку выкройки фартука к раскрою. Определять способ подготовки данного вида	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную	Контроль качества	Выкройку фартука, ткань,

		изделия (фартука). 16 ч. Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою.		ткани к раскрою.		ткани к раскрою	задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. **П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности.	**Работа по алгоритму**	ножницы
43-44	2	Раскладка деталей выкройки на ткани и раскрой. Тест «Раскрой»	УИНМ, УКУН	Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка, ворса. Инструменты и приспособления для раскроя.	детали кроя, раскрой	Выполнять раскладку выкроек на различных тканях.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности.	Контроль качества **Работа по шаблону**	Стр 107 – 111 детали кроя. иголка нитки, ножницы.
45-46	2	Технологическая последовательность изготовления фартука на поясе. Пр.р.	УИНМ	Последовательность изготовления фартука на поясе. Способы переноса контурных и контрольных		Переводить контурные и контрольные линии выкройки на детали кроя, читать технологическую документацию	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность	Контроль качества **Индивидуальная работа**	Стр 137 – 141 иголка нитки, ножницы, детали

		«Подготовка деталей кроя к сметыванию»		линий выкройки на ткань			**П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности		кроя
47- 48	2	Пр.р. «Обработка накладного кармана». Пр.р. «Соединение кармана с основной деталью фартука»	УИНМ	Правила выполнения технологических операций: обработка накладного кармана, соединение кармана с основной деталью фартука		Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки фартука. Овладевать безопасными приемами труда.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности.	Контроль качества **Работа по шаблону**	Стр141 – 142 иголка нитки, ножни-цы, детали кроя
49- 50	2	Пр.р. »Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	УИНМ	Правила выполнения технологических операций.		Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки фартука. Овладевать безопасными приемами труда.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.**оценка и самооценка учебной деятельности.	Контроль качества **Работа с рисунком 93 стр 142**	Стр. 142-143 иголка нитки, ножни-цы, детали кроя
51-52	2	Пр.р. «Обработка верхнего	УИНМ	Правила выполнения технологически		Читать технологическую документацию и выполнять образцы	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на	Контроль качеств	Стр.142-143 иголка

		среза фартука». Пр.р. «Обработка пояса»		х операций.		поузловой обработки фартука. Овладевать безопасными приемами труда.	практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности	а **Работа по технологической карте**	нитки, ножни-цы, детали кроя
53-54	2	Пр.р. «Обработка верхнего среза фартука притачным поясом». Особенности изготовления фартука с нагрудником.	УИНМ БУ	Правила выполнения технологических операций.		Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки фартука. Овладевать безопасными приемами труда. Учиться самостоятельно добывать знания при работе с учебником.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности	Контроль качества. Конспект. **Работа по шаблону**	Стр 142-143, материалы для отделки
55-56	2	Варианты отделки фартука. Зачет-игра по разделу «Технология изготовления швейного	УИНМ, УОСЗУН	Окончательная отделка изделия. Обобщение по разделу «Технология изготовления швейного изделия (фартука)»		Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Обобщить изученный материал, совершенствовать умения и навыки, полученные на занятиях.	**Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание раз-личных вариантов решения данной проблемы **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения инфор-	Опрос **Работа по карточке**	Выучить запись в тетради ткань, иголку нитки, ножни

		изделия»					мации. **К.** продолжение развития умения участвовать в коллективном обсуждении проблем и принятии решений**.**		-цы, картон
57-58- 59-60-61-62	2 4	**Технология изготовления изделий из лоскутов. 6 ч.** Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов. Подготовка оборудования, инструментов и материалов к работе. Технология изготовления прихватки из лоскутков.	УИНМ, БУ	Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Составление эскиза. Изготовление шаблонов. Раскрой. Технологическая последовательность.	Эскиз, лоскуты фактура	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Рационально использовать отходы. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготавливать изделие-прихватку в технике лоскутного шитья. Обсуждать наиболее удачные работы.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. **П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности	Контроль качества **Индивидуальная работа**	Стр 164-172, ткань, иголку нитки, ножни-цы, цв. каран-даши
63-64	2	**Технология вышивания. 4ч.** Рабочее место. Инст-	УИНМ	Вышивка как вид рукоделия. Подготовка ткани к работе. Разметка	Орнамент, колорит	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе школьного музея. Переводить рисунок	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную	Пр.р. **Нарисовать свой**	Стр 151 - 163, Ткань, пяль-

		рументы, материалы и приспособления для вышивания. Технологическая последовательность вышивания.		размера рисунка. Перевод рисунка на ткань		вышивки на ткань	задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. **П.** развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности	**орнамент**	цы, иголка мулине, ножницы
65-66	2	Технология выполнения простейших ручных швов. Тест «Простые ручные швы».	УИНМ, УКУН	Простые ручные швы-основа вышивки	Метка, монограмма, Виды швов	Разработать рисунок метки, монограммы для вышивания. Применять стебельчатый шов для украшения носового платка. Выполнять образцы ручных швов. Отработать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности	Контроль качества Тест **Карточка**	Ткань, пяльцы, иголка мулине, ножницы
67-68	2	**Уход за одеждой. 2ч.** Ремонт и уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных	УИНМ, УОСЗУН.	Способы ремонта одежды. Как правильно ухаживать за одеждой?	Штопка заплата, аппликация. Товарный ярлык, маркиро-вочная	Ремонтировать одежду. Овладевать безопасными приемами труда. Находить информацию о правилах ухода за одеждой, распознавать символы ухода за одеждой. Развивать устную речь.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации;	Опрос **Карточка**	§23, 24, 25

		тканей. Викторина «Швейные принадлежности».			лента.		**К.** оценка и самооценка учебной деятельности.		

Типы уроков:
урок изучение нового материала –УИНМ, урок совершенствования знаний, умений и навыков –УСЗУН,
урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков –УОСЗУН, бинарный урок -БУ
урок контроля умений и навыков –УКУН.

Календарно – тематическое планирование по технологии для 6 класса

№ п/п, дата	Кол-во часов	Тема урока	Тип урока/ методы	Решаемые проблемы	Понятия	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ (в соответствии с ФГОС)		Вид контроля	Домашнее задание
						Предметные результаты	УУД Личностные результаты		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	**Вводный урок. 1 ч.** Вводный инструктаж по ТБ.	УИНМ	Правила поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиенические требования.	Технология	Познакомиться с правилами поведения и техники безопасности при работе в кабинете, с программой курса «Технология» в 6 классе; соблюдать правила ТБ и санитарно-гигиенические требования	**Л.** учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации **К.:** задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности.	опрос	Выучить правила ТБ
2	1	**Кулинария 15 ч.** Общие	УИНМ	Санитарно-гигиенические требования,	Питание, макроэл	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи;		конспект	§20, принести

		сведения о питании и приготовлении пищи.		предъявляемые к приготовлению и хранению пищи, посуде и кухонному инвентарю. 1-я помощь при пищевом отравлении.	ементы, микроэлементы	составить суточное меню со сбалансированным соотношением минеральных веществ.			форму продукты
3-4	2	Блюда из молока.	УИНМ	Правила кулинарной обработки молока, ассортимент молочных продуктов, сроки хранения. Правила безопасной работы с электроплитой и горячими жидкостями.	Молоко	Определять доброкачественность молока; выполнять блюдо из молока; овладевать навыками безопасной работы.	**Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	Пр. работа	§21, принести продукты, сообщение «Профессия-повар, официант»
5-6 7-8	2 2	Рыба и морепродукты. Обработка рыбы. Приготовление блюд из рыбы и	БУ БУ	Технология приготовления рыбы. Определение доброкачественности рыбы.	Рыба, пластование, филе	Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить блюдо из рыбы	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.	Пр.р.	§22, 23, 24, принести продукты

		морепродуктов.					**П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.		
9- 10	2	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Тест »Зерновые культуры и крупы»	УИНМ	Значение круп в питании человека. Механическая обработка круп. Ассортимент блюд.	Крупы, виды каши	Изучать способы механической обработки круп; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить блюда из макарон (крупы, бобовых)	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	Пр.р.	§25, принести продукты И.П. Арефьев З.М. 6 класс Стр.24
11-	2	Изделия из	УИН	Продукты,	Мука,	Анализировать	**Л.** осмысление темы нового	Пр.р.	§26 ,

12		жидкого теста. Сладкие блюда и напитки.	М	употребляемые для приготовления жидкого теста. Значение изделий из теста в питании человека. Значение фруктов и ягод в питании человека, группы фруктов.	виды блинов, Группы фруктов	рецептуру и кулинарное использование жидкого теста. Готовить тесто для блинов, выпекать блины. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте.	материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.		27, принести продукты, салфет-ки
13-14	2	Сервировка стола к ужину. Элементы этикета.	УИНМ, УКУН	Особенности сервировки стола к ужину. Правила поведения за столом	Сервировка, этикет, подарок	Выполнять сервировку стола к ужину; подбирать столовое белье для сервировки, столовую посуду и приборы; овладеть навыками эстетического оформления стола. Приготовить ужин по заранее определенному меню.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию	Пр.р.	§28, принести форму поделку из овощей

							личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.		
15-16	2	Зачет- игра по разделу «Кулинария»	УОСЗУН, УКУН	Проверить ЗУНы по разделу «Кулинария».		Развивать познавательную активность, самостоятельность, чувство коллективизма, расширять кругозор, сосредоточенность, внимание.	**Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы **Р.:** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации **К.** продолжение развития умения использовать простые речевые средства для передачи своего мнения умение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений	работа в группах	Учеб-ник, цв.-каран-даши, линей-ку, альбом
17-18	2	**Технология ведения дома. 4 ч.** Понятие о композиции в интерьере. Освещение жилого	УИНМ	Характерные особенности жилища, виды освещения.	Интерьер, композиц-ия, качества интерь-ера,	Выполнять эскиз художественного оформления интерьера гостиной, спальни, прихожей по выбору учащихся	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства**,** развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества.	Пр.р.	§29, 30, картон ножни-цы, клей, лоскут-ки

		дома.			освеще-ние		**Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, **К.** публичная защита проекта		ткани
19-20	2	Отделка квартиры. Коллекции. Гигиена жилища. Тест «Интерьер»	УОСЗУН, УКУН	Отделка квартиры. Материалы для отделки квартиры. Декоративные ткани. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке жилых помещений.	Шторы, гардины портьеры, Жалюзи виды уборки	Использовать варианты возможной отделки и декоративного украшения окна, двери. Самостоятельно добывать знания при работе с учебником. Выполнять макет оформления из ткани окна, двери.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства**,** развивать эстетический вкус, логическое мышление. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя **К.:** публичная защита проекта	Пр.р., тест	§31,32 33 И.П. Аре-фьев З.М. 6 класс Стр.31
21-22	2	**Основы материало ведения. 6 ч.** Натуральные волокна животного происхождения.	УИНМ	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон.	Материа-ловеде-ние, шерсть, руно, шелк	Изучать характеристики различных видов волокон животного происхождения и тканей по коллекциям; исследовать свойства тканей из натуральных животных волокон; распознавать виды ткани	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление	Пр.р.	§1, цв. бумагу, клей, ножни-цы

							потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя**,** осуществляют оценку технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.		
23- 24	2	Ткацкие переплетения. Тест »Классы ткацкий переплетений»	УИНМ, УКУН	Виды переплетений нити в тканях. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства шерстяных и шелковых такней	Раппорт ткацкие дефекты, свойства тканей	Определять саржевое, сатиновое, атласное переплетение нитей в ткани, ткацкие дефекты, дефекты печати; выполнять макет переплетений; исследовать признаки лицевой и изнаночной сторон ткани; направление долевой и уточной нити, проводить сравнительный анализ, оформлять результаты исследования.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют оценку технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	Пр.р.	§2, ножни-цы, ткань шерсть, шелк И.П. Аре-фьев З.М. 6 класс Стр.33
25-	2	Лицевая и	УИН	Лицевая и	свойств	исследовать признаки	**Л.** осмысление темы нового	Пр.р.	§3,

26		изнаночная стороны тканей. Свойства тканей.	М, УКУН	изнаночная сторона ткани. Свойства шерстяных и шелковых такней	а тканей	лицевой и изнаночной сторон ткани; направление долевой и уточной нити, проводить сравнительный анализ, оформлять результаты исследования.	материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют оценку технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.		составить колекцию образцов ткани
27- 28	2	**Ручные работы. 2ч.** Повторение технологии выполнения ручных работ. Тест «Выполнение ручных работ»	БУ	Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления Правила ТБ при ручных работах.	Ручные работы, стежок, строчка, длина стежка	Выполнять образцы ручных стежков и строчек, отработать точность движений, координацию и глазомер при выполнении ручных строчек.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового мате-риала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной	Пр.р. Тест	И.П. Арефьев 5 класс Стр.18

							форме. **К.** умение полно и точно выражать свои мысли.		
29-30	2	**Основы машиноведения. 4ч.** Регуляторы швейной машины. Правила ТБ при работе на ШМ. Устройство и установка машинной иглы.	УИНМ, УКУН	Организация рабочего места для выполнения машинных работ, ТБ при работе на ШМ. Дефекты машинной строчки. Устройство и установка машинной иглы.	Качественная строчка. машинная игла	Изучать устройство современной бытовой ШМ., выполнять качественные машинные строчки на ткани, подбирать иглу по номеру и устанавливать ее.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	Опрос, пр.р.	§4, 5
31-32	2	Пр.р. «Выполнение образцов машинных швов». Тест «Виды машинных	УИНМ, УКУН	Виды машинных швов. Формирование первоначальных навыков работы на ШМ.	Шов, ширина шва	Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Овладевать безопасными приемами	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё	Контроль качества	§5.6 И.П. Арефьев 5 класс Стр.10

		швов»				труда на ШМ.	рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. **К**. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности		
33-34	2	**Влажно-тепловые работы. 2 ч.** Правила ТБ при выполнении ВТО. Организация рабочего места при ВТО. Тест «ВТР»	УИНМ, УКУН	ТБ при выполнении ручных операций. Правила ТБ при работе на ШМ. Правила ТБ при выполнении ВТО.	Правила ТБ	Овладевать безопасными приемами труда.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. **К.** формирование умений полно и точно выражать свои мысли	Тест	санти-метр И.П. Аре-фьев 5 класс Стр.18
35-36	2	**Конструирование и**	УИНМ	Краткие сведения из	Мерки, одежда,	Анализировать особенности фигуры	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов,	Пр.р.	§7,8 линей-

		моделирование швейного изделия (юбки). 6ч. Одежда и требования к ней. Снятие мерок для построения чертежа юбки.		истории одежды. Одежда и требования к ней.	требования к одежде, проектирование, конструирование	человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.	подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.		ку

37- 38- 39- 40	2 2	Конструирование юбок. Моделирование юбок. Тест «Конструирование и моделирова-ние»	УИНМ, УКУН	Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Моделирование.	Масш-таб, конструирование, модели-рование модель	Строить чертежи юбка в масштабе 1:4. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа юбки. Разрабатывать эскизы различных моделей юбок.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. **К.** формирование умений выражать свою точку зрения	Пр.р. Пр. р. Тест	§9 цв.бумагу, клей, ножницы. §10 линей-ку. С.Э. Маркуцкая стр.51
41- 42- 43- 44- 45- 46- 47- 48	 2 2 2 2	**Технология изготовления швейного изделия (юбки). 11 ч.** Выполнение образцов поузловой обработки деталей юбки.	УИНМ	Правила выполнения технологических операций.	Вытачка, складка. Застежка-молния. Пояс. Нижний срез юбки.	Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки юбки. Овладевать безопасными приемами труда.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятель-ность **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности	Конт-роль качества	§11 Стр.67-72 Ткань, иголка нитки, ножницы, молния. Стр.73-76. Стр.77-79. Стр.79-81.

49-50	2	Раскрой юбки. Тест «Раскрой»	УИНМ	Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка, ворса. Инструменты и приспособления для раскроя	Декати-рование детали кроя, раскрой	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности	Конт-роль качества. Тест	§12, детали кроя. иголка нитки, ножни-цы. С.Э. Марку цкая стр.55
51-	1	Технологическая последовате	БУ	Последователь-ность изготовления		Переводить контурные и контрольные линии выкройки на детали	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на	Конт-роль качеств	§13 Детали

52	1	льность изготовления прямой юбки. **Творческий проект 5ч.** Творческий проект «Юбка».		юбки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила выполнения примерки. Исправление дефектов. Обработка боковых срезов		кроя, читать технологическую документацию, выполнять образцы поузловой обработки юбки. Овладевать безопасными приемами труда. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Обобщить изученный материал, совершенствовать умения и навыки, полученные на занятиях	практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность; умеет организовывать своё рабочее место и работу. **П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; **К** . оценка и самооценка учебной деятельности**;**	а	кроя, иголку Нитки, ножницы Стр.176-182.
53-54-55-56	3 1	Творческий проект «Юбка». Зачет-игра по разделу «Технология изготовления швейного изделия»	УИНМ, БУ, УОСЗУН	Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Обобщение ЗУН.	Творчес-кий проект	Читать технологическую документацию, выполнять поузловую обработку юбки, стачивать детали и выполнять отделочные работы, овладевать безопасными приемами труда.	**Л.** применение знаний на практике, развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, **К.** публичная защита проекта; умение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений.	Конт-роль качества. Опрос.	Стр. 176-182, ткань, иголку ножницы, мулине, пяльцы
57-	2	**Технологи**	УИН	Вышивка как	Счетны	Изучать лучшие работы	**Л.** закрепление нового материала и	Пр.р.	§14,

58		**я вышивания. 8 ч.** Подготовка к вышивке. Счетные швы.	М	вид рукоделия. Подготовка ткани к работе. Разметка размера рисунка. Перевод рисунка на ткань	е швы, канва, схема для вышивания	мастеров декоративно-прикладного искусства на базе школьного музея; познакомиться с основными счетными швами: набор, гладь, роспись, гобеленовый шов, крест.	основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятель-ность **П.** развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; **К.**. оценка и самооценка учебной деятельности		15 Ткань, пяльцы, иголка мулине, нож-ницы
59- 60- 61- 62- 63- 64	2 2 2	Пр.р. «Выполнение образцов вышивки»	УСЗУН	Счетные швы.	Композиция	Перевести рисунок на ткань, Применять счетные швы для композиции панно.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятель-ность **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К**. оценка и самооценка учебной деятельности	Конт-роль качества	§15, 16 Ткань, пяльцы, иголка мулине, нож-ницы. линейку
65- 66-	2	**Уход за одеждой. 4ч.** Уход за одеждой из шерстяных и шелковых	УИНМ	Как правильно ухаживать за одеждой? Фурнитура. Способы ремонта одежды.	Товарный ярлык, маркиро-вочная лента Фурни-	Находить информацию о правилах ухода за одеждой, распознавать символы ухода за одеждой. Ремонтировать одежду. Овладевать безопасными	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания,	опрос	§17-18. Линейку. Пуговицы, иголку

67-68	2	тканей. Уход за обувью. Ремонт одежды. Викторина «Швейные принадлежности».		Обобщение.	тура, пугови-цы, кнопки, крючки, петли.	приемами труда. Развивать устную речь.	**П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности			ткань, ножницы.

Календарно – тематическое планирование по технологии для 7 класса

№ п/п, дата	Кол личество часов	Тема урока	Тип урока/ методы	Решаемые проблемы	Понятия	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ (в соответствии с ФГОС)		Вид контроля	Домашнее задание
						Предметные результаты	УУД Личностные результаты		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	**Вводный урок. 1 ч.** Вводный инструктаж по ТБ.	УИНМ	Правила поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиенические требования.	Технология	Познакомиться с правилами поведения и техники безопасности при работе в кабинете, с программой курса «Технология» в 7 классе; соблюдать правила ТБ и санитарно-гигиенические требования	**Л.**учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.**усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации **К.** задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности.	опрос	Выучить правила ТБ
2	1	**Кулинария 15 ч.** Физиология питания. Правила ТБ при кулинарных работах.	УИНМ	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению и хранению пищи, посуде и кухонному инвентарю. 1-я помощь при пищевом отравлении.	Микроорганизмы, пищевые отравления	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи; изучать основы физиологии питания человека; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях.		конспект	§1, принести форму, продукты
3-4	2	Мясо и мясные	УИНМ,	Виды мяса. Признаки	Мясо	Определять доброкачественность	**Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему,	Пр. работа	§2, прине

		продукты. Пр.р. «Блюдо из рубленого мяса»		доброкачественности мяса.		мяса; выполнять блюдо из рубленого мяса; овладевать навыками безопасной работы.	**Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.		сти продукты, сообщение «Профессия-повар, официант»
5-6	2	Механическая и тепловая обработка мяса. Пр.р. «Приготовление борща»	БУ	Механическая обработка мяса. Термическое состояние мяса. Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Тепловая обработка мяса.	Термическое состояние мяса, виды тепловой обработки	Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить первые блюда из мяса	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя**,** осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	Пр.р.	§3, принести продукты
7-8	2	Кисломолоч	УИН	Значение	Кислом	Органолептически	**Л.** осмысление темы нового	Пр.р.	§4,

		ные продукты и блюда из них.	М	кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент продуктов.	олочны е продукт ы	оценивать качество кисломолочных продуктов; готовить блюда из творога; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте.	материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.		принс ти продк ты
9-10	2	Мучные изделия. Приготовление изделий из пресного теста.	УИНМ	Инструменты и приспособления для приготовления теста в домашних условиях. Продукты, употребляемые для приготовления пресного теста. Значение изделий из	Мука, виды пресног о теста	Анализировать рецептуру и кулинарное использование пресного теста. Готовить тесто, выпекать. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию	Пр.р.	§5, 6 принести продукты

				теста в питании человека. .			личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.		
11-12	2	Фрукты и ягоды. Сладкие блюда.	УИНМ,	Группы фруктов. Субтропические и тропические плоды. Ягоды. Орехоплодные. Хранение фруктов и ягод. Десерты из фруктов и ягод.	Плоды, ягодные культуры, орехи, желе, муссы, самбук, суфле, крем	Осваивать приемы механической и тепловой обработки фруктов и ягод; готовить горячее или холодное блюдо из фруктов и ягод; овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	Пр.р.	§7, 8 принести продукты
13-14	2	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование. Тест «Кулинария	УИНМ, УКУН	Подготовка к консервированию. Консервирование. Пастеризация, стерилизация,	Консервирование, компоты, варенье, джем,	Осваивать приемы консервирования фруктов и ягод; готовить цукаты фруктов; овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений	**Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает	работа в группах тест	§9, 10 Принести продукты. С.Э. Марку

		»		укупорка и хранение консервов. Консервирование с помощью сахара. Правила консервирования и сушки плодов.	конфитюр, цукаты, мармелад, сушка,	со всеми членами бригады.	и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации **К.** продолжение развития умения использовать простые речевые средства для передачи своего мнения умение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений		цкая стр.15
15-16	2	Приготовление обеда в походных условиях	УИНМ	Расчет количества и состава продуктов для похода, сохранность продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные	Правила поведения на природе	Рассчитывать количество и состав продуктов для похода. Готовить пищу в походных условиях. Соблюдать меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	работа в группах	§11, альбом

				источники воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.					
17-18	2	**Основы материаловедения. 4 ч.** Химические волокна. Пр.р. «Определение состава тканей и изучение их свойств»	УИНМ	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства химических волокон.	Материаловедение, волокно, вискоза, ацетат, синтетика	Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям; исследовать свойства тканей из химических волокон; распознавать виды ткани; проводить сравнительный анализ волокон; оформлять исследования.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют оценку технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	Пр.р.	§12, 13 ярлыки от одежды

19-20	2	Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон. Тест «Материаловедение»	УИНМ, УКУН	Прокладочные материалы. Утепляющие материалы. Уход за одеждой из химических волокон. Маркировка символов по уходу.	Клеевая прокладка, флизофикс, синтепон, символы ухода	Находить информацию о правилах ухода за одеждой, распознавать символы ухода за одеждой. Развивать устную речь.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. **П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности	Пр.р.	§14, 15, ножницы, ткань С.Э. Марку цкая стр.26

21-22	2	**Основы машиноведения. 4ч.** Правила ТБ при работе на ШМ. Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине.	УИНМ	Организация рабочего места для выполнения машинных работ, ТБ при работе на ШМ. Обметывание срезов, выполнение аппликации. Приспособления к швейной машине.	Аппликация, зигзагообразная строчка, штопка	Изучать устройство современной бытовой ШМ, выполнять качественные зигзагообразные строчки на ткани, произвести машинную штопку на ткани.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность**.** **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	Опрос, пр.р.	§16, 17 ножницы, ткань, нитки, клей

23-24	2	Пр.р. «Изготовление образцов машинных швов». Тест «Машинные швы»	УИНМ, УКУН	Виды машинных швов. Формирование навыков работы на ШМ.	Шов, ширина шва	Выполнять машинные швы соединительные: настрочной, расстрочной, двойной, запошивочный и краевые: обтачной, окантовочный. Овладевать безопасными приемами труда на ШМ.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. **К.** задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности.	Контроль качества, тест	§18 , С.Э. Марку цкая стр.65 Цв. каранд аши, альбо м
25-26	2	**Конструирование и моделирование плечевого швейного изделия. 10 ч.** Силуэт и стиль в одежде. Требования,	УИНМ	Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении	Силуэт, стиль, Плечевые изделия	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Находить информацию в журналах мод, развивать творческое мышление, устную речь. Выполнять эскизы одежды.	**Л.** учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, развитие эстетического вкуса, творческого мышления. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации.	Пр.р.	§19 , санти метр

		предъявляемые к одежде.		современных форм одежды.			**К.** развивать умение слушать, самооценку учебной деятельности.		
27-28	2	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроенным рукавом. Тест «Конструирование»	УИНМ, УКУН	Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Основные точки и линии измерения фигуры человека.	Мерки, конструирование	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	Пр.р. тест	§ 20 линейку, газету С.Э. Маркуцкая стр.61
29-30-31-32	2 2	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроенным	УИНМ	Прибавки на свободное облегание.	Прибавки, конструктивные линии, Масштаб 1:1,	Строить чертежи основы плечевого изделия с цельнокроенным рукавом в масштабе 1:4, 1:1. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-	Опрос, Контроль качества	§21 линейку, треугольник, газету. Цв.

		рукавом.			1:4		познавательную деятельность. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. **К.** задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности		бумага цв. карандаши, клей, ножницы, Чертеж основы
33-34	2	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	УИНМ	Моделирование изменением длины изделия, формы выреза горловины, кокетки. Художественное оформление одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод (доп.)	моделирование модель	Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы. Выполнять эскизные зарисовки, макеты изменения фасона одежды из цв. бумаги. Подготовить выкройку к раскрою.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятель-ность. **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности.	Пр.р.	§22,23, Ножницы, выкройка, ткань

35-36	2	**Технология изготовления плечевого изделия.18 ч.** Раскрой изделия. Пр.р. «Раскрой изделия»	УИНМ	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.	Раскрой Декатирование детали кроя	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. **П.** владение методами чтения способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности	Пр.р.	§24 Ножницы, детали кроя, иголку нитки, клееву ю
37-38	2	Дублирование деталей. Подготовка изделия к примерке.	УИНМ	Выкраивание деталей из прокладки. Соединение детали с клеевой прокладкой. Перенос линий выкройки на детали кроя. Сметывание изделия для первой примерки.	Дублирование	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Переводить контурные и контрольные линии выкройки на детали кроя, читать технологическую документацию, подготавливать изделие к примерке.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности**.**	Пр.р.	§25, 26 иголка нитки, ножницы, детали кроя

39-40	2	Проведение примерки. Устранение дефектов.	УИНМ	Правила выполнения примерки. Исправление дефектов.	Примерка, дефекты	Читать технологическую документацию, подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты, овладевать безопасными приемами труда.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности**.**	Контроль качества	§27 иголка нитки, ножницы, детали кроя
41-42	2	Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов.	УИНМ	Правила выполнения технологических операций.	Вытач-ка, шов	Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки. Овладевать безопасными приемами труда.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности**.**	Пр.р.	§28, иголка нитки, ножницы, детали кроя

43-44-	2	Обработка срезов подкройной обтачкой.	УИНМ	Правила выполнения технологических операций.	Обтачка	Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки. Овладевать безопасными приемами труда.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятель-ность, организовывает рабочее место. **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности	Пр.р.	§29 иголка нитки, ножницы, детали кроя.
45-46-	2	Обработка срезов косой бейкой.			Бейка.				§30.
47-48-	2	Обработка боковых срезов.			Оттягивание.				§31.
49-50-	2	Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия.			Подборт.				§32.
51-52	2	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.			Окончательная отделка.				§33.

53-54- 55-56	2 2	**Творческий проект. 4 ч.** Аналитический этап проекта «Плечевое изделие». Технологический этап проекта «Плечевое изделие». Контрольный этап. Презентация творческого проекта «Плечевое изделие».	УИНМ, УОСЗУН, УКУН	Учебная проектная деятельность. Последовательность выполнения проекта. Оценка качества изделия. Защита проекта.	Проект, проектирование	Читать технологическую документацию, выполнять обработку плечевого изделия, стачивать детали и выполнять отделочные работы, овладевать безопасными приемами труда. Подготовить проектную документацию. Рассказать о процессе проектирования изделия. Оценить качество изделия.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства**,** развитие эстетического вкуса, логического мышления, творчества. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, **К.** публичная защита проекта	Пр.р. Выступление	§34-35 Изделие, документация §36 крючок пряжу
57-58-	2	**Технология вязания крючком. 8 ч.** Правила ТБ при вязании крючком. Инструменты и материалы. Основные виды	УИНМ	Декоративно – прикладное творчество. Виды крючков. Материалы для вязания. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. Основные виды	Фасонная пряжа, меланжевая пряжа.	Подбирать крючок и нитки для вязания. Отработать точность движений, координацию и глазомер при выполнении основных петель вязания крючком.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. **П.** развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении	Пр.р.	§37, 38 ножницы, крючок пряжу

59-60 61-62-63-64	2 4	петель. Пр.р. «Вязание полотна». Пр.р.» Вязание по кругу»	БУ БУ	петель. Вязание рядами. Основное кольцо. Способы вязания по кругу.	Петля поворота		операций; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности**.**	Контроль качества	§39 §40
65-66- 67-68	2 2	**Технология ведения дома. 4 ч.** Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями. Тест «Интерьер». Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры.	УИНМ, УКУН УОСЗУН	История появления растений в жилище человека. Роль растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями. Разновидности комнатных растений Одиночные растения. Композиция из горшечных растений. Комнатный	Интерьер, Теплица оранжерея, жардиньерка, виды полива, кашпо, горшок, контейнер	Пересаживать растения, правильно ухаживать за ними. Использовать варианты оформления интерьера растениями Самостоятельно добывать знания при работе с учебником. Выполнять эскиз аранжировки интерьера.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства**,** развитие эстетического вкуса. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, **К.** овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.	Пр.р. Тест	§41, 42, цв. карандаши О.Ю. Перцева стр.65 §43-44

				садик. Террариум.					

Календарно – тематическое планирование по технологии для 8 класса

№ п/п, дата	Кол-во часов	Тема урока	Тип урока методы	Решаемые проблемы	Понятия	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ (в соответствии с ФГОС)		Вид контроля	Домашнее задание
						Предметные результаты	УУД Личностные результаты		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	**Вводный урок. 1 ч.** Вводный инструктаж по ТБ.	УИНМ	Правила поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиенические требования.	Технология	Познакомиться с правилами поведения и техники безопасности при работе в кабинете, с программой курса «Технология» в 8 классе; соблюдать правила ТБ и санитарно-гигиенические требования	**Л.** учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации **К.** умеет слушать учителя и одноклассников.	опрос	Выучить правила ТБ
2	1	**Кулинария 15 ч.** Физиология питания. Инструктаж по ТБ при кулинарных работах.	УИНМ	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению и хранению пищи, посуде и кухонному инвентарю. 1-я помощь при пищевом отравлении.	Микроорганизмы, пищевые отравления	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи; изучать основы физиологии питания человека; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях.		конспект	принести форму продукты, мясорубку
3-4	2	Домашняя	УИН	Виды мяса	Мясо	Определять	**Л.** активизация имевшихся	Пр.	прине

		птица. Пр.р. «Блюдо из рубленой птицы»	М	птицы. Признаки доброкачественности мяса птицы. Условия и сроки хранения мяса птицы.		доброкачественность мяса; планировать последовательность технологических операций; осуществлять механическую кулинарную обработку мяса птицы; выполнять блюдо из рубленого мяса птицы.	ранее знаний, активное погружение в тему, **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	работа в бригаде	сти продукты
5-6	2	Тепловая обработка мяса птицы. Пр.р. «Заправочный суп»	БУ	Технология приготовления блюд из птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Оформление готовых блюд при подаче к столу.	виды тепловой обработки	Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить первые блюда из мяса птицы; сервировать стол к обеду.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию	Пр.р. в бригаде	принести продукты

							личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении.		
7-8	2	Овощные блюда и гарниры. Пр.р. «Картофельные зразы»	УИНМ	Значение овощей в питании человека. Ассортимент блюд из овощей. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	Виды овощей	Определять доброкачественность овощей по внешнему виду; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить гарниры и блюда из отварных овощей; овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении и совместной деятельности.	Пр.р. в бригаде	принести продукты
9-10	2	Мучные изделия. Пр.р. «Приготовление вареников»	УИНМ	Инструменты и приспособления для приготовления теста в домашних условиях. Продукты,	Мука, виды пресного теста	Анализировать рецептуру и кулинарное использование пресного теста. Готовить тесто для вареников или пельменей. Выбирать оптимальный режим работы	**Л.** осмысление темы нового материала, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.	Пр.р. в бригаде	принести продукты

				употребляемые для приготовления пресного теста. Значение изделий из теста в питании человека. .		электронагревательных приборов. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте.	**П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении и совместной деятельности.		
11-12	2	Слоеное тесто. Пр.р. «Кондитерские изделия»	УИНМ	Способы приготовления слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.	Слоеное тесто	Выпекать кондитерские изделия из слоеного теста; соблюдать безопасные приемы труда при работе с электроплитой; овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.	**Л.** осмысление темы нового материала, применение на практике и последующее повторение. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	Пр.р. в бригаде	принести продукты

13-14	2	Песочное тесто. Пр.р. «Кондитерские изделия» Тест «Кулинария»	УИНМ, УКУН	Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструменты для раскатки и разделки теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста.	Консервирование, компоты, варенье, джем, конфитюр, цукаты, мармелад, сушка,	Готовить песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста, соблюдать безопасные приемы труда при работе с электроплитой; овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.	**Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации **К.** продолжение развития умения использовать речевые средства для передачи своего мнения**,** умение полно и точно выражать свои мысли.	работа в группах, тест	Принести продукты

15-16	2	Приготовление обеда в походных условиях.	УИНМ	Расчет количества и состава продуктов, сохранность продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены. Кухонный и столовый инвентарь, посуда. Природные источники воды. Способы разогрева и приготовления пищи. Соблюдение мер противопожарной безопасности.	Правила поведения на природе	Рассчитывать количество и состав продуктов для похода. Готовить пищу в походных условиях. Соблюдать меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	работа в группах	Альбом, цв. карандаши, учебник
17-18	2	**Семейная экономика. 10ч.** Семья как экономическая ячейка общества. Предприни	УИНМ	Семейная экономика. Источник повышения благосостояния семьи. Виды предпринимательской	Экономика, ресурсы предприниматель, прибыль,	Самостоятельно работать с учебником. Осуществлять самоанализ своей семейной экономической деятельности. Проектировать возможную	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение	Пр.р.	§1, 2

		мательство в семье.		деятельности	патент	индивидуальную трудовую деятельность. Анализировать информацию.	корректив в учебно-познавательную деятельность. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. **К.** задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности		
19-20	2	Потребности семьи. Информация о товарах.	УИНМ	Пирамида потребностей А. Маслоу. Классификация покупок по признаку рациональной потребности. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет товара. Правила покупки.	Потребности, уровень благосостояния сертификация продукции	Определять затраты на приобретение необходимых для ученицы 8 класса вещей; определять положительные и отрицательные качества 2-3 приобретенных вами вещей по табл. 3 на стр.11	**Л.** закрепление нового материала, применение на практике. **Р.** самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной и письменной форме. **К**. оценка и самооценка учебной деятельности.	Пр.р. Тест «Щедры ли вы?» Стр.25 П.пл. 8 кл.	§3,4, принести штрих код товара цв. Карандаши
21-22	2	Торговые символы, этикетки, штрихкод. Бюджет семьи.	УИНМ	Техническая документация изделия. Изобретение штрихкода. Семейный	Маркировка, этикетка, вкладыш,	Разрабатывать этикетку на производимый в семейном хозяйстве предполагаемый товар. Определять страну изготовитель по штрих-	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет	Пр.р. Тест «Умеете ли вы считать	§5,6

				бюджет как часть экономики государства. Структура бюджета. Особенности бюджета. Доходная и расходная части бюджета. Рациональность	штрих-код, бюджет, расход, доход	коду. Анализировать предметы по схеме, предложенной в учебнике. Разрабатывать проект снижения затрат на оплату коммунальных услуг.	учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; **К.** задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности	деньги ?» стр.42 П.пл. 8 кл	
23-24	2	Расходы на питание. Сбережения Личный бюджет	УИНМ	Культура питания. Учет потребления продуктов питания. Способы сбережения денежных средств семьи. Вариант ведения учетной книги школьника.	Культура питания Недвижимость, бухгалтерия, сбережения	Оценивать затраты на питание вашей семьи на неделю. Определять пути снижения затрат на питание. Проанализировать увеличение доходов семьи и уменьшение расходов семьи. Составлять бухгалтерскую книгу учета расходов школьника.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. **П.** владение методами чтения способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности	Пр.р.	§7,8, калькулятор. Узнать цены на с/х продукцию
25-26	2	Экономика приусадебного (дачного)	УИНМ, УКУН	Экспериментальная работа на участке. Экономика	Себестоимость продукции	Рассчитывать площадь для выращивания садовоогородных культур, необходимых	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на	Пр.р.	§9, ткань, иголку мулин

		участка. К.р. «Семейная экономика»		дачного участка. Использование приусадебного участка для предпринимательской деятельности.		вашей семье. Рассчитывать прибыль, которую можно получить от реализации выращенной продукции. Рассчитывать стоимость продукции садового участка. Результаты заносить в таблицу.	практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; **К.** задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности		е, ножницы, пяльцы, картон линейку
27-28	2	**Творческий проект. 2ч.** Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования.	УИНМ	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования Содержание поекта. Оценка проекта.	Проект	Знать последовательность выполнения проекта и защиты проекта. Уметь публично обосновывать выбор проекта и технологию изготовления.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** слушает вопросы учителя, отвечает на вопросы учителя. **К.** участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений.	Пр.р.	§48, 49. Линейку, картон ножницы, клей
29-30	2	**Художественная обработка материалов. 16 ч.**	УИНМ	Художественное творчество. Художественная вышивка. Инструктаж по	Художественное творчество	Выполнять из бумаги несколько рамок одного внутреннего размера, но разной формы. Проанализировать	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.	Пр.р.	§10, 11 иголка ножницы,

		Художественное творчество. Правила ТБ при работе с тканью.		ТБ. Подготовка к вышивке гладью.		изменение восприятия рисунка. Развивать эстетическое восприятие окружающей действительности.	**Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности		мулине, пяльцы, ткань
31-32	2	Подготовка к вышивке гладью. Техника владимирского шитья.	УИНМ, УСЗУН	Организация рабочего места. Владимирские швы. Верхошов. Декоративная сетка. Закрепление рабочей нити.	Вышивка, верхошов	Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Отработать точность движений, координацию и глазомер при выполнении вышивки.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности	Пр.р.	§12-13 иголка ножницы, белые мулине, пяльцы, ткань
33-34	2	Белая гладь Пр.р. «Букет»	УИНМ, УСЗУН	Белая гладь как один из видов вышивки. Элементы белой глади и техника их	Белая гладь	Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Отработать точность движений, координацию	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет	Пр.р.	§14 иголка ножницы, цветные

				вышивания.		и глазомер при выполнении вышивки. Овладевать безопасными приемами труда.	учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности		мулине, пяльцы, ткань
35-36	2	Атласная и штриховая гладь. Пр.р. «Ветка мимозы»	УИНМ, УСЗУН	Атласная и штриховая гладь как разновидность легкой или скорой глади.	Атласная и штриховая гладь	Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Отработать точность движений, координацию и глазомер при выполнении вышивки. Овладевать безопасными приемами труда.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К**. оценка и самооценка учебной деятельности	Пр.р.	§15 иголка ножницы, цветные мулине, пяльцы, ткань
37-38	2	Швы «узелки» и «рококо». Пр.р.» Ветка мимозы»	УИНМ, УСЗУН	Формирование цветков.	Швы «узелки» и «рококо».	Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Отработать точность движений, координацию и глазомер при выполнении вышивки. Овладевать безопасными	**Л.** закрепление нового материала и применение на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** владение методами чтения	Пр.р.	§16 иголка ножницы, цветные мулине, пяльц

						приемами труда.	технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности		ы, ткань
39-40	2	Двусторонняя гладь. Пр.р. «Горошек»	УИНМ, УСЗУН	Приемы вышивания.	Двусторонняя гладь	Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Отработать точность движений, координацию и глазомер при выполнении вышивки. Овладевать безопасными приемами труда.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности	Пр.р.	§17 иголка ножницы, цветные мулине, пяльцы, ткань
41-42	2	Художественная гладь. Пр.р. «Шиповник». Кр.р. »Вышивка»	УИНМ, УКУН	Технология вышивания.	Художественная гладь.	Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Отработать точность движений, координацию и глазомер при выполнении вышивки. Овладевать безопасными приемами труда. Проверить ЗУНы.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка	Пр.р. К.р.	§18 иголка ножницы, цветные мулине, пяльцы, ткань

							учебной деятельности.		
43- 44	1 1	Вышивание натюрморта Вышивание пейзажа. Выбор темы творческого проекта.	БУ, УСЗ УН	Аналитический этап.	Пейзаж, натюрморт	Познакомиться с направлениями тем творческого проекта, повторить последовательность выполнения проекта, учиться выбирать тему проекта , руководствуясь степенью усвоения приемов выполнения и актуальностью проблемы.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, развитие эстетического вкуса, творчества. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, **К**. задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности	Пр.р.	§19-21 иголка ножницы, цветные мулине, пяльцы, ткань

45- 46- 47- 48- 49- 50- 51- 52	2 2 2 2	Работа над проектом « Художественная вышивка». Защита проекта «Художественная вышивка»	УСЗУН, УКУН	Аналитический этап. Технологический этап. Контрольный этап. Презентация творческого проекта.	Проект	Читать технологическую документацию, выполнять свободную вышивку, овладевать безопасными приемами труда. Знать последовательность выступления на защите проекта. Уметь публично обосновывать выбор и технологию изготовления изделия.	**Л.** осмысление темы материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, **К.** публичная защита проекта	Пр.р. выступление	иголка ножницы, цв.мулине, пяльцы, ткань, проект Цв.карандаши, альб. Лист
53- 54	2	**Технология ведения дома. 12 ч.** Как строят дом. Проек «Дом моей мечты»	УИНМ	Проектирование домов. Выбор строительных материалов, Строительство дома.	Интерьер, макетирование, архитектор.	Разрабатывать проект жилого дома (эскиз). Производить расчеты площади: класса, коридора, этажа.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства**,** развитие эстетического вкуса. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, **К.** публичная защита проекта.	Пр.р.	§22 Цв.карандаши, альб.лист

55-56	2	Современная квартира. Функции жилища. Пр.р. «Планировка жилого интерьера»	УИНМ	Современная квартира. Основные функции современного жилища. Планировка жилого интерьера. Условное изображение квартиры. Условные изображения мебели и оборудования.	Планировка	Выполнять эскиз планировки жилого интерьера, используя готовые символы квартиры, мебели и оборудования с учетом определенной функции предлагаемого помещения (спальня, столовая…)	**Л.** осмысление темы нового материала, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства**,** развитие эстетического вкуса. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя**.** **К.** задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности	Пр.р.	Принести фотографии интерьера квартиры, цв. карандаши. Ал.лист
57-58	2	Организация пространства квартиры. Проект «Дизайна комнаты»	УИНМ	Важность организации пространства квартиры. Обустройство кухни. Интерьер ванной. Прихожая. Детская комната. Комната для сна. Гостиная, зал.	Комфорт, дизайн	Выполнить эскиз проекта дизайна одной из комнат: детской, спальной, кухни, дневного пребывания, с учетом функции.	**Л.** осмысление темы нового материала, применение на практике, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства**,** развитие эстетического вкуса. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на	Пр.р. в группе	краски кисточку, цир-куль, линейку

							вопросы учителя, **К.** публичная защита проекта		
59-60	2	Цвет в квартире. Пр.р. »Интерьер комнаты»	УИНМ	Влияние цвета на человека. Цветовой круг. Использование цвета в отделке жилища. Типы цветовых гармоний. Контрастные схемы тонов. Гармоничные схемы тонов. Корректировка недостатков помещения с помощью цвета.	Цветовой круг, дополнительные цвета, контраст, оттенок	Учиться правильно подбирать цветовую гамму при выборе отделочных материалов; развивать эстетический вкус.	**Л.** закрепление нового материала, применение на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности	Пр.р.	Цв. карандаши, фломастеры, краски ал.лист; ткань ножницы клей иголка
61-62	2	Декоративное украшение окон. Пр.р. «Эскиз (макет) оформления окна»	УИНМ	Варианты декорирования окон тканью. Роль карниза в создании дизайна окон и современные направления моды. Текстильная фурнитура для штор.	Окна, фурнитура для штор, гардина портьера, штора, ламбрекен	Решать дизайн украшения окон в соответствии со стилевым и цветовым решением убранства комнаты; формировать эстетический вкус; придумать и нарисовать эскиз 3-х вариантов оформления окон; изучить варианты пришивания шторной тесьмы; выполнить макет декорирования	**Л.** осмысление темы нового материала, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов	Опрос, пр.р.	

						окна (по выбору учащихся)	учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. **К**. формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.		
63- 64	1 1	Утепление дверей и окон. К.р. «Интерьер».	УИНМ, УКУН	Утепление окон к зиме. Как избежать намерзания льда на окнах. Мелкий ремонт оконных рам, дверей. Утепление дверей.	Уплотнитель	Ориентироваться в материалах, применяемых для утепления дверей и окон. Владеть способами утепления. Формировать бережливость. Проверить ЗУНы.	**Л.** осмысление темы нового материала, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, самоконтроль выполнения задания, взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. **К.** задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности	Опрос, тест	§26 , учебник

65-66-67-68	2 2	**Электротехнические работы 4 ч.** Электрическая энергия-основа современного технического прогресса. Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами. Проект «Плакат по ТБ». Защита проекта «Плакат по ТБ»	УИНМ УОСЗУН. УКУН	Действие электрического тока на человека. Причины, приводящие к поражению электрическим током. Правила по электробезопасности. Правила оказания первой медицинской помощи при поражении током. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация	Электрическая энергия электробезопасность	Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии. Развивать понимание того, что соблюдение правил безопасности сохраняет ваше здоровье и жизнь; уметь оказывать первую помощь при поражении электрическим током. Выполнить плакат по ТБ и защитить.	**Л.** осмысление темы нового материала, применение на практике, **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме. **К.** публичная защита проекта .	Пр.р.	§29, 45, 50

Календарно – тематическое планирование по технологии для 9 класса

№ п/п, дата	Кол во часов	Тема урока	Тип урока методы	Решаемые проблемы	Понятия	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ (в соответствии с ФГОС)		Вид контроля	Домашнее задание
						Предметные результаты	УУД Личностные результаты		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

1	1	**Вводный урок. 1 ч.** Вводный инструктаж по ТБ.	УИНМ	Правила поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиенические требования.	Технология	Познакомиться с правилами поведения и техники безопасности при работе в кабинете, с программой курса «Технология» в 9 классе; соблюдать правила ТБ и санитарно-гигиенические требования	**Л.** учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи, **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации **К.** задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности.	опрос	Выучить правила ТБ, принести форму продукты
2	1	**Технологии обработки пищи. 7 ч.** Инструктаж по ТБ при кулинарных работах. Тепловая обработка продуктов	УИНМ	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению и хранению пищи, посуде и кухонному инвентарю. 1-я помощь при пищевом отравлении. Приемы тепловой обработки продуктов.	пищевые отравления	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи; изучать приемы тепловой обработки продуктов; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях; готовить горячие бутерброды.		Пр.р.	принести форму продукты
3	1	Первые блюда. Пр.р. «Суп –лапша домашняя»	БУ	Технология приготовления блюд из птицы. Посуда и оборудование для тепловой	Заправочные супы	Читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте;	**Л.** осмысление темы нового материала, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу,	Пр.р.	принести продукты

				кулинарной обработки птицы. Оформление готовых блюд при подаче к столу.		готовить первые блюда из мяса птицы	принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.		
4	1	Овощные блюда и гарниры. Пр.р. «Тушеная капуста»	УИНМ	Значение овощей в питании человека. Ассортимент блюд из овощей. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	Виды овощей	Определять доброкачественность овощей по внешнему виду; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить гарниры и блюда из отварных овощей; овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию	Пр.р.	принести продукты

							личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.		
5	1	Бездрожжевое тесто. Пр.р. «Приготовление чебуреков».	УИНМ	Инструменты и приспособления для приготовления теста в домашних условиях. Продукты, употребляемые для приготовления пресного теста. Значение изделий из теста в питании человека. .	Мука, виды пресного теста	Анализировать рецептуру и кулинарное использование пресного теста. Готовить тесто, выпекать. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте.	**Л.** осмысление темы нового материала, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	Пр.р.	принести продукты
6	1	Пр.р. «Технология приготовле	УИНМ,	Способы приготовления слоеного теста. Влияние	Слоеное тесто	Выпекать кондитерские изделия из слоеного теста (торт «Наполенон»);	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на	Пр.р.	принести продукты

		ния слоеного теста»		количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.		соблюдать безопасные приемы труда при работе с электроплитой; овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.	практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.		

7	1	Пр.р. «Технология приготовления песочного теста»	УИНМ,	Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструменты для раскатки и разделки теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста.	Песочное тесто	Готовить песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста (печенье, коржик), соблюдать безопасные приемы труда при работе с электроплитой; овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.	**Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации **К.** умение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений	работа в группах	Приме-сти продук-ты

8	1	Дрожжевое тесто. Пр.р «Пицца» Тест «Кулинария»	УИНМ, УКУН	Рецептура и технология приготовления дрожжевого теста.	Дрожжевое тесто	Знать технологию приготовления быстрого дрожжевого теста, ассортимент блюд из него. Уметь приготовить блюдо из дрожжевого теста	**Л.** осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, осуществляют актуализацию личного жизненного опыта. **К.** формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности.	работа в группах	Учебник, стеклянную бутылку, витраж, утиль
9	1	**Технологии обработки конструкционных материалов. 3 ч.** Металл. Древесина.	УИНМ	Конструкционные материалы: их получение, применение, утилизация.	Металл Стекло Древесина текстиль	Систематизировать знания о конструкционных материалах, используемых человеком в современном мире; развитие бережного отношения к природе; экологическое	**Л.** активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов	Пр.р.	§25-26, пл. бутылку, ножницы стр. 163 П.пл.9

						воспитание; творческое воображение.	умственной деятельности через разные виды получения информации **К.** продолжение развития умения полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений		класс
10	1	Пластмассы	УИНМ	Пластмассы: их получение, применение, утилизация.	Пластмасса	Систематизировать знания о конструкционных материалах, используемых человеком в современном мире; развитие бережного отношения к природе; экологическое воспитание; творческое воображение.	**Л.** активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации **К.** продолжение развития умения полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений	Пр.р.	§27, пл. бутылку, ножницы стр. 178 П.пл.9 класс
11	1	Творческий проект «Утилизация пластмассовых емкостей»	УСЗУН	Постановка проблемы. Варианты решения проблемы. Описание изделия. Техника	Проект	Развивать творческое воображение, смекалку, изобретательность, бережное отношения к природе; экологическое воспитание.	**Л.** осмысление темы нового материала, применение на практике, готовность к бережному отношению к природе. **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет	Пр.р.	§28, пл. бутылку. стр. 186 П.пл.9 класс

				изготовления. Самооценка.			учебную задачу. **П.** развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя, отвечают на вопросы учителя, **К.** публичная защита проекта		Крючок, пряжу
12	1	**Вязание крючком. 12 ч.** Инструктаж по ТБ при вязании крючком. Пр.р. «Основные элементы»	УИНМ	ТБ. Основные элементы вязания крючком. Подбор материалов, инструментов и приспособлений.	Воздушная петля, столбик полустолбик, накид	Организовывать рабочее место; подбирать крючок в соответствии с толщиной пряжи; читать схемы вязания, выполнять основные приемы вязания; осваивать безопасные приемы работы.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности	Пр.р.	§29. стр. 190 П.пл.9 класс Крючок, пряжу
13-14	2	Вязание полотна	УИНМ	Выполнение полотна по кругу в одном направлении, в двух направлениях. Прибавление и убавление	Кромочные петли	Организовывать рабочее место; подбирать крючок в соответствии с толщиной пряжи; читать схемы вязания, выполнять основные приемы вязания крючком; осваивать	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение	Пр.р.	§30. стр. 207 П.пл.9 класс Крючок, пряжу

				столбиков в ряду.		безопасные приемы работы; оформлять образцы в виде коллекции.	корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности		
15-16	2	Техника филейного вязания	УИНМ	Назначение, особенности и основные элементы филейного полотна. Приемы увеличения и уменьшения ячеек в ряду. Составление схем для филейного кружева. Приемы изготовления трикотажной одежды из филейного полотна.	Филейное полотно	Организовывать рабочее место; подбирать крючок в соответствии с толщиной пряжи; читать схемы вязания, выполнять основные приемы вязания; осваивать безопасные приемы работы; оформлять образцы в виде коллекции.	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности	Пр.р.	§31. стр. 215 П.пл.9 класс Крючок, пряжу
17-18-19-20-	4	Декоративная отделка трикотажных изделий	УИНМ	Кружева и прошвы. Бахрома, ее виды и способы	Кружева, прошвы бахрома	Организовывать рабочее место; подбирать крючок в соответствии с толщиной пряжи;	**Л.** закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на	Пр.р.	§32. стр. 255 П.пл.9

				выполнения. Шнуры. Кисти. Вязаные пуговицы.	шнуры	читать схемы вязания, выполнять основные приемы вязания крючком; осваивать безопасные приемы работы; оформлять образцы в виде коллекции.	практике. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности		класс Крючок, пряжу
21- 22- 23-	2 1	Творческий проект «Модные аксессуары ». Защита проекта «Модные аксессуары »	УСЗУН, УКУН	Кулоны. Пояса. Головная повязка. Сумка. Описание изделия. Обоснование выбора модели. Выбор материалов и инструментов. Конструирование и моделирование изделия. Последовательность изготовления. Экономическое	Аксессуары	Подбирать объект вязания, крючок и нитки. читать схемы вязания или составлять самостоятельно, выполнять основные приемы вязания. Учиться умению представлять выполненную работу.	**Л.** закрепление нового материала, применение на практике, формирование навыков творческой деятельности. **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность **П.** развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности, публичная защита проекта.	Контроль качества	§33-34 стр. 268 П.пл.9 класс Крючок, пряж. Проект.

				обоснование.					
24	1	**Профессиональное самоопределение. 10 ч.** Пути освоения профессии.	УИНМ	Пути освоения профессии. Ситуация выбора профессии. Ошибки и затруднения при выборе профессии. Правила выбора профессии.	Профессиональное самоопределение	Перечислять возможные ошибки при выборе профессии; знать правила выбора профессии; знакомиться с массовыми профессиями через интернет; научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения	**Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации **К.** умение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений	опрос	§35
25	1	Классификация профессий.	УИНМ	Формула профессии. Отрасли экономики. Классификационные признаки профессии.	Предмет труда, цель труда, орудие труда, формула профессии	Объяснять отличие профессии от специальности; составлять формулу профессии; выявлять недостатки классификации по отраслям экономики.	**Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему, высказывание различных вариантов решения данной проблемы **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации	Пр.р.	§36

							К. умение полно и точно выражать свои мысли, участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений		
26	1	Профессиограмма и психограмма професси.	УИНМ	Схема профессиограммы. Примерная профессиограмма одной из современных профессий.	Профессиограмма, психограмма	Составлять профессиограмму, интересующей профессии; анализировать требования, предъявляемые к выбранной профессии; обосновывать свой выбор.	**Л.** осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; **Р.** оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; **П.** владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства; **К.** оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов	Пр.р.	§37
27	1	Пр.р. «Внутренний мир человека и профессиональное	УИНМ	Характер самооценки.	Самооценка	Определять уровень своей самооценки; сравнивать полученные результаты с самооценкой других людей; анализировать	**Л.** активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему, **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет	Пр.р.	§38

		самоопределение»				свои достоинства и недостатки.	учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации **К**. умение полно и точно выражать свои мысли.		
28	1	Пр.р. «Профессиональные интересы склонности и способности»	УИНМ	Различие в проявлении интересов и склонностей. Виды способностей.	Интересы, склонности	Определять свои склонности; научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения.	**Л.** становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности; **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации **К**. оценка и самооценка учебной деятельности.	Пр.р.	§39
29	1	Пр.р. «Роль темперамента и характера в ПС»	УИНМ	Классификация темпераментов. Взаимоотношения личности с окружающим миром.	Темперамент, характер	Определять тип темперамента сой и товарища; анализировать черты своего характера, способствующие будущей профессиональной деятельности и мешающие ей. Находить информацию через	**Л.** становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности; **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения	Пр.р.	§40

						средства интернета.	информации **К**. продолжение развития умения использовать речевые средства для передачи своего мнения.		
30	1	Психические процессы, важные для ПС	УИНМ	Ощущение и восприятие. Виды представлений. Значение некоторых видов памяти в профессиональной деятельности. Виды и характеристики внимания. Мышление.	Ощущение, восприятие, представление, воображение, память, внимание, мышление	Находить информацию через средства интернета. Охарактеризовать психические процессы, необходимые при ПС. Определять их роль для дальнейшего профессионального выбора.	**Л.** становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности; **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации **К**. оценка и самооценка учебной деятельности.	Пр.р.	§41
31	1	Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Профессиональная пригодность.	УИНМ	Мотивы выбора профессии. Профессиональные и жизненные планы. Профессиональная пригодность	Мотивы, план, карьера, пригодность	Анализировать мотивы своего профессионального выбора; составлять собственный профессиональный план по схеме Е.А. Климова; указывать запасные варианты профессии; определять по анкете свои мотивы выбора профессии	**Л.** становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности; **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации	анкета	§42

							К. оценка и самооценка учебной деятельности.		
32- 34	1 1	Здоровье и выбор профессии. Профессиональная проба. Творческий проект «Мой профессиональный выбор»	УИНМ УОСЗУН	Здоровье. Медицинские показания и противопоказания. Профессиональные заболевания. Выявление проблемы. Анализ деятельности. Определение путей получения профессии. Профессиональная проба. Самооценка.	Здоровье.	Составлять план подготовки к предполагаемой профессии; изучать требования, предъявляемые к будущей профессии; анализировать уровень своего здоровья. Учиться анализировать готовность к профессиональному самоопределению.	**Л.** становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности; **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации **К**. защита проекта.	Пр.р.	§43-44, 45 проект

Контрольно- измерительные материалы и их характеристика

Для контроля знаний и умений учащихся используются следующие контрольно-измерительные материалы:

- Уроки технологии в 8 классе: методическое пособие / В.Д. Симоненко, Н.В. Синицин, А.А. Карачев, Е.В. Елисеева. М.: Вентана-Граф, 2012.
- Синицина Н.В. Технология: 7 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). / Н.В. Синицина, В.Д. Симоненко, В.Н. Правдюк.; под.ред. В.Д.Симоненко.-М.: Вентана-Граф, 2012. 96с.
- М.: Вентана-Граф, 2013.-80с.

Данные пособия содержат комплект заданий для текущего, тематического и итогового контроля базовых знаний и умений, учащихся по технологии, разработанный в соответствии с Государственным образовательным стандартом второго поколения РФ.

Тестовые задания разработаны в соответствии с содержанием обязательного минимума содержания основных образовательных программ по курсу «Технология. Ведение дома» и требований к уровню подготовки выпускников основной школы.

Контроль - один из важнейших этапов обучения. Он активизирует познавательную деятельность учащихся, позволяет получать данные о промежуточных и итоговых результатах учебно-воспитательного процесса, оценивать их путем сопоставления с планируемыми результатами, вносить в учебный процесс необходимую корректировку и намечать пути его дальнейшего совершенствования.

В качестве метода контроля знаний учащихся достаточно эффективно применяются тесты. По их результатам можно судить о личностных характеристиках, а также знаниях, умениях и навыках ученика, полученных в результате обучения.

Главное преимущество заданий в тестовой форме по сравнению с задачами и вопросами проявляется в четкости логической структуры контроля материала, а также в оперативности получения результата контроля.

Одним из важнейших достоинств тестового контроля является возможность проверки значительного объема разнообразного учебного материала на необходимом, заранее определенном уровне усвоения у большой группы учащихся за сравнительно непродолжительный промежуток времени. При этом в процессе выполнения теста внимание ученика фиксируется не на формулировании ответов, а на осмыслении сути заданий.

Все задания сопровождаются ответами, что делает представленные материалы удобными в применении.

Образцы КИМов

Тесты по технологии для девочек 5 класс

I вариант

1. **Укажите, что не относится к кухонной посуде**

- кастрюля
- нож
- сковорода

2. **Заполние таблицу «Приготовление бутерброда с сыром».**

Порядковый номер	Название операции	Инструменты и приспособления
	Подготовка сыра	
	Оформление и подача на стол	
	Подготовка хлеба	
	Приготовление бутерброда	

3. **Что не относится к горячим напиткам?**

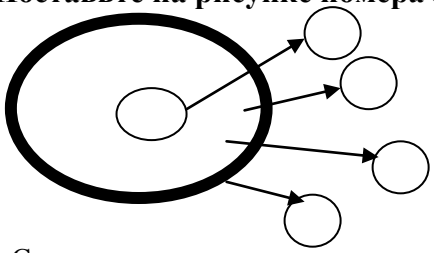
- чай
- кофе
- кола

4. **К столовым приборам не относится**

- вилка
- ложка

- супница

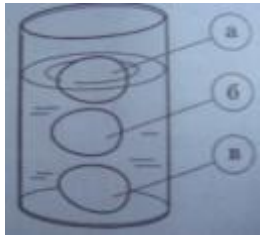
5. **Поставьте на рисунке номера элементов яйца**



Слова для справок:

1 – белок; 2 – желток; 3 – скорлупа; 4 – воздушная камера.

6. Определите, какое яйцо самое свежее



- а
- б
- в

7. **Как называются нити, идущие вдоль ткани (кромки)?**

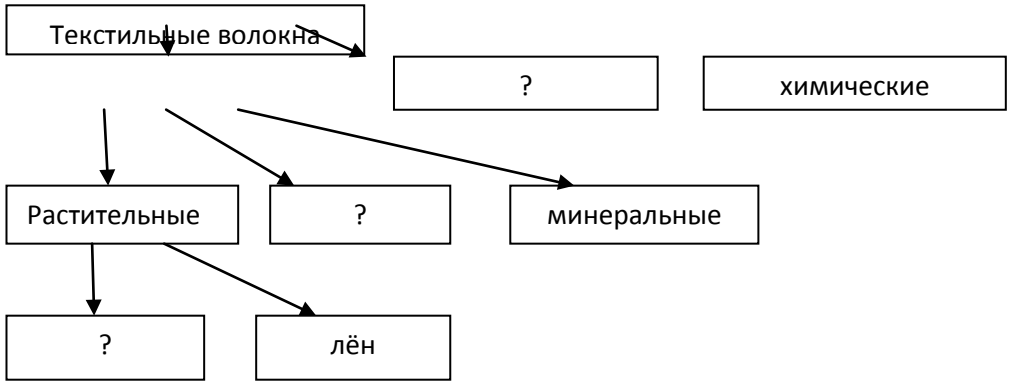
- ☐ основой
- ☐ утком

8. Подберите соответствующий термин

… - соединить детали по совмещённым краям ручным швом.

- стачать
- сметать
- наметать

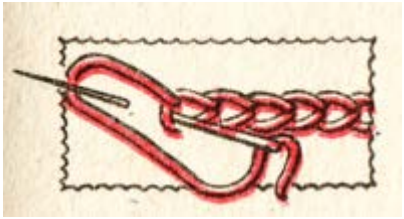
9. Заполните схему классификации текстильных волокон



10. Пронумеруйте операции по заправке ткани в пяльцы

- ☐ прижать ткань большим обручем
- ☐ натянуть ткань без перекосов
- ☐ меньший обруч накрыть тканью

11. Название шва, который изображен на рисунке



- □ стебельчатый
- □ «вперед иголку»
- □ тамбурный

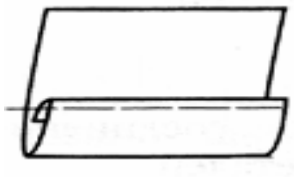
12. Какая мерка записывается в половинном размере

- □ длина
- □ обхват

13. Какую мерку используют для расчёта ширины фартука ?

- □ полуобхват бедер
- □ полуобхват талии
- □ длину изделия

14. Дайте название шва на рисунке



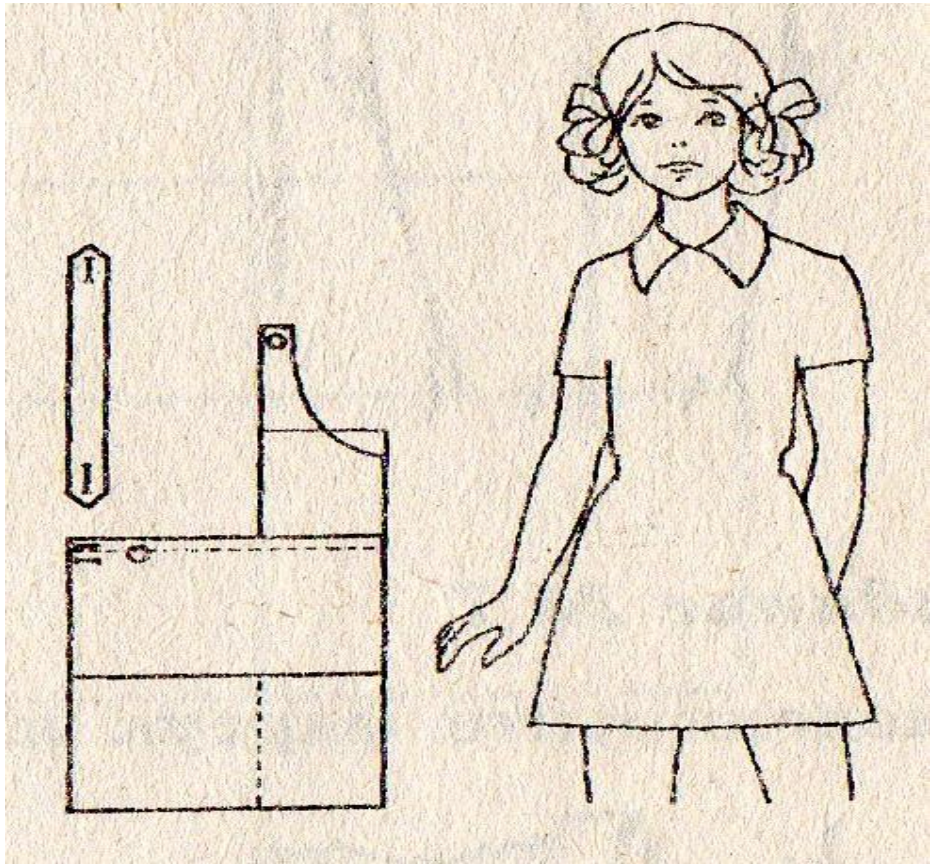
- □ Вподгибку с открытым срезом
- □ Вподгибку с закрытым срезом
- □ Обтачно

15. Укажите последовательность работы с утюгом при выполнение влажно-тепловой обработке изделий

Выключить утюг
Проверить исправность утюга, шнура, корпуса вилки
Проверить наличие резинового коврика
Поставить утюг на специальную подставку
Поставить регулятор утюга на температуру, соответствующую обрабатываемой ткани
Следить за тем, чтобы шнур не перекручивался и не касался подошвы утюга.
Выполнять влажно-тепловую обработку

Творческое задание

По данной конструкции нарисуйте эскиз фартук



Образцы КИМов

Тесты по технологии для девочек 5 класс

II вариант

1. **Укажите, что не относится к оборудованию на кухне**

- газовая плита
- нож
- холодильник

2. **Заполнне таблицу «Приготовление бутерброда с колбасой»**

Порядковый номер	Название операции	Инструменты и приспособления
	Подготовка колбасы	
	Оформление и подача на стол	
	Подготовка хлеба	
	Приготовление бутерброда	

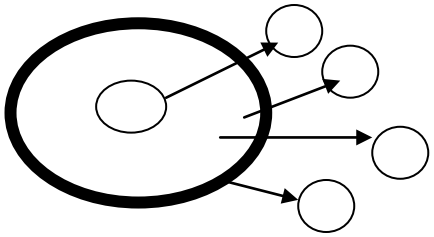
3. **Канапе – это**

- закрытый бутерброд
- закусочный бутерброд
- горячий бутерброд

4. **Что относится к горячим напиткам?**

- лимонад
- кофе
- кола

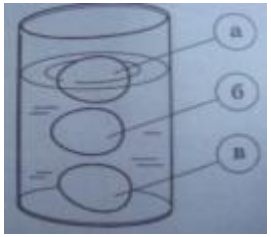
5. **Поставьте на рисунке номера элементов яйца**



Слова для справок:
1 – белок; 2 – желток; 3 – скорлупа; 4 – воздушная камера.

6. **Определите, какое яйцо недоброкачественное**

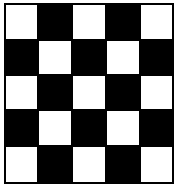
□а
□ б
□ в



7. **Как называются поперечные нити в ткани?**

□ основой
□ утком

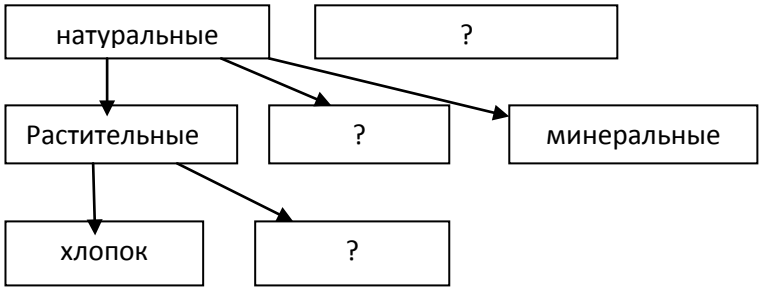
8. **Как называется ткацкое переплетение?**



□ полотняное
□ саржевое
□ атласное

9. **Заполните схему классификации текстильных волокон**

Текстильные волокна



10. **Подберите соответствующий термин**

… - соединить детали по совмещённым краям машинным швом.

- стачать
- сметать
- наметать

11. **Название шва, который изображен на рисунке**

- стебельчатый
- «вперед иголку»
- Тамбурный

12. **Точное воспроизведение женской или мужской фигуры в натуральную величину**

- лекало
- манекен
- выкройка

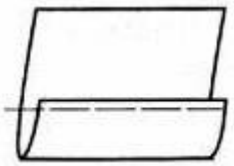
13. **Какая деталь не относится к фартуку**

- пояс
- нагрудник
- рукав

14. **Какая мерка записывается полностью**

□ длина

□ обхват

15. Дайте название  **шва на рисунке**

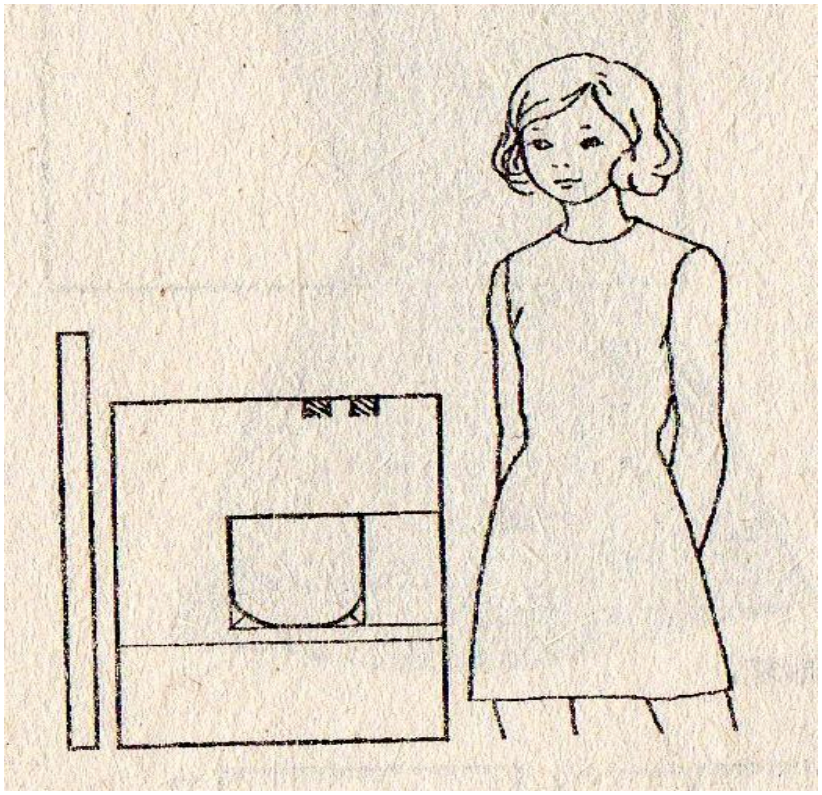
□ Вподгибку с открытым срезом

□ Вподгибку с закрытым срезом

□ Обтачной

Творческое задание

По данной конструкции нарисуйте эскиз фартука



Фонд оценочных средств

Название издания	Выходные данные	Краткая аннотация

Тесты по технологии 5-7 класс	С.Э. Маркуцкая	В пособии представлены тестовые задания по разделам, изучаемым в рамках данной рабочей программы.
КИМ Технология для девочек 5 – 8 класс	С.Э. Маркуцкая	В пособии представлены тестовые задания по разделам, изучаемым в рамках данной рабочей программы.
Тестовые задания по технологии	М.И. Девятова	В пособии представлены тестовые задания по разделам, изучаемым в рамках данной рабочей программы.