**УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ ТЕХНОЛОГИЯ 6-8 КЛАСС**

**СТРУКТУРА ДОКУМЕНТА**

Рабочая программа содержит:

1. Пояснительную записку.
2. Общую характеристику предмета «Основы безопасности жизнедеятельности».
3. Описание места предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» в учебном плане.
4. Общая характеристика учебного процесса.
5. Личностные, метапредметные, и предметные результаты освоения учебного предмета.
6. Характеристика контрольно-измерительных материалов, используемых при оценивании уровня подготовки учащихся.
7. Содержание предмета «Основы безопасности жизнедеятельности».
8. Тематическое планирование с распределением учебной нагрузки по предмету.
9. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.
10. Общеучебные умения, навыки и способы деятельности.
11. Планируемые результаты изучения учебного предмета.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.**

Образовательная область "Технология" - составная часть содержания среднего образования, обеспечивающая учащимся необходимый круг технико-технологических понятий, знаний и умений для полноценного самоопределения и адаптации к современным условиям.

 Основным предназначением образовательной области «Технология» является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Выполняя своё предназначение, образовательная область «Технология» вносит существенный вклад в становление целостной личности, гармонично сочетающей в себе потребность к физическому и умственному труду, постоянному самообразованию и cамосовершенствованию.

Предмет «Технология» позволяет синтезировать познавательную и предметно-преобразовательную деятельность.

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

1. ***освоение*** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
2. ***овладение*** 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 приёмами труда;
3. ***развитие*** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организационных способностей;
4. ***воспитание*** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
5. ***получение опыта*** применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

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

* Формирование политехнических знаний и экологической культуры;
* Привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
* Ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
* Развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
* Обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
* Воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
* Овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
* 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.

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

"Технология" - интегративный курс, синтезирующий научные знания из математики, физики, химии, биологии, черчения, изобразительного искусства и показывающий их использование в промышленности, в работе транспорта и других сферах деятельности человека.

В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* культура и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование информации;
* основы черчения, графики, дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* проектная деятельность;
* история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми для направления «Технология. Обслуживающий труд» является разделы: «Кулинария», «Основы материаловедения», «Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды», «Рукоделие», «Основы машиноведения», Технология ведения дома», «Творческий проект». В 8 классе ещё два раздела - «Домашняя экономика» и «Здоровье семьи».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. На всех занятиях рассматриваются вопросы технологии обработки различных материалов, знакомство с их технологическими и потребительскими свойствами, приемы оформления интерьера, приемы художественного рукоделия.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. В качестве приоритетных методов обучения используются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, деловые игры, метод проектирования, контроль и самоконтроль. Изучение материала программы, связанного с практическими работами, предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

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

В основу курса технологии 6-7-8 классов положены такие принципы, как:

1. научности – изучение техники и технологии должно вестись на строго научной основе, чтобы учащимся давались научно достоверные, проверенные практикой знания. Для изучения надо отбирать новейшие достижения науки и техники, передовые методические технологии;
2. связи теории с практикой обучения – при изучении теоритического материала необходимо сохранять его систему и логику. При выполнении трудовых действий опираться на знания и руководствоваться ними;
3. систематичности и последовательности – сообщение учебного материала в строгой последовательности, когда получаемые знания опираются на ранее полученные;
4. доступности и посильности - соответствие заданий по содержанию, объёму, методам выполнения возрасту, уровню подготовки обучающихся, их физическим и познавательным возможностям;
5. сознательности и активности – организация обучения, чтобы школьники могли сознательно и активно овладевать знаниями и методами применения их на практике, чтобы у них развивалась творческая инициативность и самостоятельность в мышлении, труде, речи и формировалось научное мировоззрение;
6. наглядности – опора на занятиях на чувственно-практический опыт школьников;
7. воспитание в обучении – строгое выполнение обучающимися правил техники безопасности, требований культуры труда, норм времени, взаимных обязательств в коллективе и т. д.
8. дидактической спирали - вначале общее знакомство с понятием с учетом имеющегося опыта обучаемых, затем его последующее развитие и обогащение: от простого к сложному;
9. развивающего обучения - активизация мыслительных процессов, формирование и развитие у школьников обобщенных способов деятельности, формирование навыков самостоятельной работы.
10. учёта индивидуальных особенностей учащихся - ориентация обучения и воспитания на развитие природных задатков, творческого мышления;
11. сохранения здоровья учащихся - применение здравоохранительных технологий на всех этапах обучения.

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

**Методы и формы обучения:**

Для организации познавательной деятельности учащихся на уроках технологии целесообразно использовать разнообразные методы и формы обучения:

* ***перспективные*** *(словесные, наглядные, практические)*;
* ***логические:*** *(индуктивные и дедуктивные)* логическое изложение и восприятие учебного материала учеником;
* ***гностический:*** *объяснительно-репродуктивный, информационно поисковый, исследовательский.* (Проектное задание);
* ***кибернетический:*** *управления и самоуправления учебно-познавательной деятельностью;*
* ***контроля и самоконтроля*** (устный, письменный);
* ***Стимулирования и мотивации;***
* ***Самостоятельной учебной деятельности;***
* ***Фронтальная форма*** обучения, активно управляет восприятием информации, систематическим повторением и закреплением знаний учеником;
* ***Групповая форма***обеспечивает учёт дифференцированных запросов учащихся;
* ***Индивидуальная работа***в наибольшей мере помогает учесть особенности темпа работы каждого ученика.

**Формы контроля**

* ***Текущий контроль*** проводится систематически на каждом уроке и позволяет выявить степень усвоения изученного учебного материала. Он проводится в форме индивидуального и фронтального опроса, работы по карточкам. Большое внимание уделяется практическим работам.
* ***Тематический контроль*** осуществляется по завершении крупного блока (темы) в форме тестирования, выполнения творческой работы;
* ***Итоговый контроль*** осуществляется по завершении учебного материала за год в форме тестирования, творческой работы.

**Виды контроля:**

самостоятельные работы, индивидуальные задания, тесты, устный опрос, викторины и практические задания – главная составляющая учебного процесса.

**Межпредметные связи:**
 математика, черчение, химия, биология, ИЗО, история, экономика.

**МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ**

Рабочая программа по технологии составлена на основе:

1. Федерального государственного стандарта общего образования, приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897;
2. Примерной программы основного общего и среднего (полного) общего образования по технологии (письмо Департамента государственной политики в образовании министерства образования и науки РФ от 07.06.2005 г. №03– 1263);
3. Программы общеобразовательных учреждений. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2008.
4. Программа начального и основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд». Под ред. Хохловой М. В., Самородского П. С.,

В базисном учебном плане общеобразовательного учреждения "Технология" представлена обязательным предметом в инвариантной части в образовательной области "Технология".

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Россий­ской Федерации отводит на этапеосновногообщего образования 245 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в V, VI и VII классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, в VIII классе – 35 часов*.*

Данная рабочая программа по технологии ориентирована на учащихся 6-8-ых классов. Тематическое планирование рассчитано на 2 учебных часа в неделю в 6-7 классах, что составляет по 70 учебных часов в год и на 1 учебный час в 8 классе, что составляет 35 учебных часов в год. Данное количество часов, содержание предмета полностью соответствует варианту авторской программы по технологиипод редакцией В. Д. Симоненко, рекомендованной Министерством образования и науки РФ.

Содержание программы направлено на освоение учащимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует Образовательной программе школы. Она включает все темы, предусмотренные федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии.

Рабочая программа учебных курсов по технологии в основной школе разработана в полном соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта, обеспечивает преемственность курса технологии между начальной и основной школой, опирается на учебно-методические комплексы, допущенные Министерством образования и науки РФ;

Данная программа позволяет получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами учебного предмета «Технология», конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА.**

**Личностные образовательные результаты**

Основные личностные образовательные результаты, достигаемые в процессе подготовки школьников в области технологии, направление «Обслуживающий труд», включают:

* формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию;
* овладение элементами организации умственного и фи­зического труда;
* способность увязать учебное содержание с собственным жизненным опытом,
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций буду­щей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовле­творения перспективных потребностей;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интере­сов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
* формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками;
* умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* овладение алгоритмами и методами решения технологических задач;
* самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домаш­него хозяйства;
* формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышле­ния;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера;
* формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты**

Основные метапредметные образовательные результаты, достигаемые в процессе подготовки школьников в области технологии, направление «Обслуживающий труд», включают:

* планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
* виртуальное и натурное моделирование технологических процессов объектов;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию 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;
* диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
* овладение базовыми предметными и межпредметными понятиями, отражающими существенные связи и отношения между объектами и процессами;
* овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовидовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям;
* готовность слушать собеседника и вести диалог, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свое мнение, излагать и аргументировать свою точку зрения и оценку событий;
* 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 норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.
* соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;

**Предметные результаты**

Основные предметные образовательные результаты, достигаемые в процессе подготовки школьников в области технологии, направление «Обслуживающий труд», включают:

1. *В познавательной сфере:*
* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
* 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 техническом труде;
* владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
1. *В трудовой сфере:*
* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
* подбор и применение инструментов. приборов и оборудования в технологических процессах с учетом требований технологии, материально-энергетических ресурсов и областей их применения;
* проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
* выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда 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;
* экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
1. *В мотивационной сфере:*
	* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
	* оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
	* выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
	* наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
	* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
2. *В эстетической сфере:*
	* дизайнерское проектирование технического изделия;
	* моделирование художественного оформления объекта труда;
	* разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
	* эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
	* опрятное содержание рабочей одежды.

*5. В коммуникативной сфере:*

* + формирование рабочей группы для выполнения технического 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 стандартов;
	+ публичная презентация и защита проекта технического изделия;
	+ разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
	+ потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.
	1. *В психофизической сфере*
	+ развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
	+ 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.

**ХАРАКТЕРИСТИКА КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ, используемых при оценивании уровня подготовки учащихся.**

Преподавание технологии, как и других предметов, предусматривает индивидуально - тематический контроль знаний учащихся. Причем при проверке уровня усвоения материала по каждой достаточно большой теме обязательным является оценивание двух основных элементов: теоретических знаний и умений применять их при выборе практических.

 Для контроля знаний по технологии используются:

* + различные виды письменных работ (тесты, самостоятельные, проверочные, контрольные работы);
	+ практические работы;
	+ устный индивидуальный и фронтальный опросы, экспресс – опрос.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:**

Примерный характер оценок предполагает, что при их использовании учитываются цели контроля успеваемости, индивидуальные особенности школьников, содержание и характер труда.

***Нормы оценок теоретических знаний:***

 При устном ответе обучаемый должен использовать «технический язык», правильно применять и произносить термины.

***Оценка «5»*** ставится, если обучаемый: полностью усвоил учебный материал; умеет изложить его своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

***Оценка «4»*** ставится, если обучаемый: в основном усвоил учебный материал; допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

***Оценка «3»*** ставится, если обучаемый: не усвоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки при его изложении своими словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; слабо отвечает на дополнительные вопросы.

***Оценка «2»*** ставится, если обучаемый: 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.

***Оценка «1»*** ставится, если обучаемый: полностью не усвоил учебный материал; не может изложить знания своими словами; не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

***Нормы оценок выполнения обучаемыми практических работ:***

Учитель выставляет обучаемым отметки за выполнение практической работы, учитывая результаты наблюдения за процессом труда школьников, качество изготовленного изделия (детали) и затраты рабочего времени.

***Оценка*** ***«5»*** ставится, если обучаемым: тщательно спланирован труд и рационально организовано рабочее место; правильно выполнялись приемы труда, самостоятельно и творчески выполнялась работа; изделие изготовлено с учетом установленных требований; полностью соблюдались правила техники безопасности.

***Оценка*** ***«4»*** ставится, если обучаемым: допущены незначительные недостатки в планировании труда и организации рабочего места; в основном правильно выполняются приемы труда; работа выполнялась самостоятельно; норма времени выполнена или недовыполнена 10-15 %; изделие изготовлено с незначительными отклонениями; полностью соблюдались правила техники безопасности.

***Оценка*** ***«3»*** ставится, если обучаемым: имеют место недостатки в планировании труда и организации рабочего места; отдельные приемы труда выполнялись неправильно; самостоятельность в работе была низкой; норма времени недовыполнена на 15-20 %; изделие изготовлено с нарушением отдельных требований; не полностью соблюдались правила техники безопасности.

***Оценка*** ***«2»*** ставится, если обучаемым: имеют место существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места; неправильно выполнялись многие приемы труда; самостоятельность в работе почти отсутствовала; норма времени недовыполнена на 20-30 %; изделие изготовлено со значительными нарушениями требований; не соблюдались многие правила техники безопасности.

***Оценка*** ***«1»*** ставится, если обучаемым: не планировался труд, неправильно организованно рабочее место; неправильно выполнились приемы труда; отсутствует самостоятельность в работе; крайне низкая норма времени; изделие изготовлено с грубыми нарушениями требований; не соблюдались правила техники безопасности.

***Нормы оценок выполнения обучающихся графических заданий и лабораторных работ***

***Оценка*** ***«5»*** ставится, если обучаемым: творчески планируется выполнение работы; самостоятельно и полностью используются знания программного материала; правильно и аккуратно выполняется задание; умело используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства.

***Оценка*** ***«4»*** ставится, если обучаемым:- правильно планируется выполнение работы; самостоятельно используется знания программного материала; в основном правильно и аккуратно выполняется задание; используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства.

***Оценка*** ***«3»*** ставится, если обучаемым: допускаются ошибки при планировании выполнения работы; не могут самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала; допускают ошибки и неаккуратно выполняют задание; затрудняются самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

***Оценка*** ***«2»*** ставится, если обучаемым: не могут правильно спланировать выполнение работы; не могут использовать знания программного материала; допускают грубые ошибки и неаккуратно выполняют задание; не могут самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

***Оценка*** ***«1»*** ставится, если обучаемым: не могут спланировать выполнение работы; не могут использовать знания программного материала; отказываются выполнять задания.

**Итоговая оценка знаний и умений учащихся**

**За учебную четверть и за год знания и умения оцениваются одной оценкой.**

 При выставлении итоговой оценки учитывается уровень знаний ученика и овладение им практическими умениями.

 Основанием для выставления итоговой оценки служат результаты мониторинга учителя за повседневной работой ученика, устного опроса, практических работ, проверочных, самостоятельных и итоговых контрольных работ.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА.**

**6 класс**

**Раздел 1. Физиология питания.**

 Основные теоретические сведения:

Общие сведения о питании и приготовлении пищи.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

**Раздел 2. Кулинария.**

Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока. Блюда из молока. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки.

Практические работы

Приготовление молочного супа или молочной каши. Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Разделка солёной рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Первичная обработка крупы. Приготовление блюда из круп или макаронных изделий. Приготовление блинов или блинчиков. Приготовление киселя или компота.

**Раздел 3. Материаловедение**

Натуральные волокна животного происхождения. Виды ткацких переплетений и дефекты тканей. Ассортимент шерстяных и шёлковых тканей. Лицевая и изнаночная стороны тканей. Свойства шерстяных и шёлковых тканей.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей шерсти и натурального шёлка. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей. Составление коллекции саржевого, сатинового и атласного переплетений.

**Раздел 4. Проектирование и моделирование поясных швейных изделий**

Основные теоретические сведения

Одежда и требования к ней. Снятие мерок для построения чертежа юбки. Конструирование юбок. Моделирование юбок.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.

**Раздел 5. Уход за одеждой и обувью**

Основные теоретические сведения

Уход за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей. Уход за обувью. Ремонт одежды.

Практические работы

Расшифровка символов на маркировочных лентах одежды. Пришивание фурнитуры.

**Раздел 6. Швейная машина**

Основные теоретические сведения

Регуляторы швейной машины. Устройство и установка швейной иглы. Уход за швейной машиной.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Выполнение образцов машинных швов.

**Раздел 7. Технологии ведения дома, интерьер жилого помещения.**

Основные теоретические сведения

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома. Отделка квартиры. Коллекции. Домашняя библиотека. Картины. Гигиена жилища.

Практические работы

Эскиз оформления окна. Генеральная уборка.

**Раздел 8. Декоративно-прикладное творчество.**

Основные теоретические сведения

## Вязание на спицах. Вышивка счётными швами.

Практические работы

Вязание образцов узоров из лицевых и изнаночных петель. Вязание изделия на основе изученных приёмов.

 Изготовление эскиза изделия в технике вышивки счётными швами. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Вышивание.

**Раздел 9. Творческий проект.**

Основные теоретические сведения

Примеры творческих проектов. Последовательность выполнения проекта.

Практические работы

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов.

**7 класс**

**Раздел 1. Кулинария.**

Основные теоретические сведения

Физиология питания.

Мясо и мясные продукты. Механическая и тепловая обработка мяса.

Кисло-молочные продукты и блюда из них.

Мучные изделия. Приготовление изделий из пресного теста.

Фрукты и ягоды. Сладкие блюда.

Заготовка продуктов. Домашнее консервирование. Стерилизованные консервы.

Приготовление обеда в походных условиях.

Практические работы

Определение свежести мяса органолептическим методом. Первичная и тепловая обработка продуктов. Определение готовности блюда.

Приготовление сырников из творога.

Приготовление печенья.

Приготовление яблочного мусса.

**Раздел 2. Материаловедение.**

Основные теоретические сведения

Химические волокна. Свойства химических волокон и тканей из них. Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон.

Практические работы

Изучение свойств тканей из искусственных волокон.

Определение раппорта в сложных переплетениях.

**Раздел 3. Конструирование и моделирование плечевых изделий.**

Основные теоретические сведения

Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде.

Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 по своим меркам. Выбор модели плечевого изделия в зависимости от особенностей фигуры.

Эскизная разработка модели швейного изделия. Выполнение эскизов одежды в определённом стиле.

**Раздел 4. Швейная машина.**

Основные теоретические сведения

Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине.

Машинные швы.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Изготовление образцов машинных швов.

**Раздел 5. Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком.**

Основные теоретические сведения

Инструменты и материалы для вязания крючком.

Основные виды петель. Вязание полотна. Вязание по кругу.

Практические работы

Выполнение образцов вязания крючком. Работа со схемами узоров.

**Раздел 6. Технологии ведения дома, интерьер жилого помещения.**

Основные теоретические сведения

Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями.

Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Оформление интерьера декоративными растениями.

**Раздел 7. Красота и здоровье (4 часа)**

Основные теоретические сведения

Подросток и косметика. Гигиена лица. Уход за волосами.

Практические работы

Подбор причёски в зависимости от формы лица.

**Раздел 8. Учебная проектная деятельность.**

Основные теоретические сведения

Аналитический этап. Технологический этап. Контрольный этап.

Практические работы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера с использованием технологий одного или нескольких промыслов.

**8 класс**

**Раздел 1. Семейная экономика**

Основные теоретические сведения

Семья как экономическая ячейка общества. Предпринимательство в семье. Потребности семьи. Информация о товарах. Торговые символы, этикетки и штрихкод. Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета. Сбережения. Личный бюджет. Менеджмент в домашней экономике. Маркетинг в домашней экономике. Экономика приусадебного участка.

Практические работы

Описание ресурсов своей семьи, выявление возможностей их увеличения. Составление перечня товаров и услуг, которые может производить ваша семья. Определение положительных и отрицательных качеств 2-3 приобретённых вами вещей. Разработка предложений по экономии тепловой и электрической энергии в быту. Разработка рекламы на производимый в семейном хозяйстве предполагаемый товар. Определение страны - изготовителя товара по штриховому коду. Расчёт стоимости продукции садового и огородного участков.

**Раздел 2. Домашнее питание**

Основные теоретические сведения

Пищевой рацион. Принципы рационального питания.

Резервы экономии времени на кухне. НОТ.

Традиции русской кухни. Блюда русской кухни. Оформление блюд русской кухни.

Практические работы

Решение ситуационных задач «Научная организация труда на кухне».

Составление меню дневного рациона с учётом энергетической ценности продуктов.

Оформление буклета «Любимое блюдо русской кухни нашей семьи».

**Раздел 3. Художественная обработка материалов**

Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах и крючком. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах и крючком.

Практические работы

Подбор спиц и крючка в зависимости от качества и толщины нити. Вязание на двух и пяти спицах. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разного цвета.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах и крючком.

**Раздел 4. Конструирование швейного изделия**

Основные теоретические сведения

Классификация современной одежды.

Средства композиции одежды. Стили в одежде.

Проектирование плечевого изделия.

Практические работы

Построение чертежа основы выкройки цельнокроеного платья.

**Раздел 5. Творческий проект**

Основные теоретические сведения

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов).

Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. Экологическая и экономическая оценка.

Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защита проекта.

Практические работы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства с использованием технологий одного или нескольких промыслов.

**Раздел 6. Здоровье семьи**

Основные теоретические сведения

Несчастные случаи и меры предосторожности при выполнении домашней работы. Домашняя аптечка. Применение медикаментов в домашних условиях. Средства наблюдения за состоянием больного. Первая медицинская помощь при кровотечениях и травмах.

Практические работы

Наложение жгута и повязки при кровотечении. Наложение шин при переломе конечностей.

**Раздел 7. Дом, в котором мы живём**

Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку*.* Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практические работы

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам и интернету. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.**

**6 класс (70 часов)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****урока** | **тема занятия** | **Кол. час.** | **дом.****задан.** |
| **Раздел «Физиология питания» 2 часа**  |
| **1-2** | Повторение изученного в 5 классе. Физиология питания.Общие сведения о питании и приготовлении пищи. | 2 | §20 |
| **Раздел «Кулинария» 16 часов** |
| **3-4** | Молоко и его товароведение. Блюда из молока. | 2 | §21 **ПР №16** |
| **5-6** | Рыба и морепродукты.Пищевая ценность, признаки доброкачественности рыбы. | 2 | §22 |
| **7-8** | Первичная обработка рыбы.Санитарные требования при обработке рыбы. | 2 | §23 **ПР №17** |
| **9-10** | Тепловая обработка рыбы. Блюда из рыбы и морепродуктов. | 2 | §24 **ПР №18** |
| **11-12** | Крупы. Блюда из круп и бобовых. | 2 | §25 **ПР №19** |
| **13-14** | Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки. | 2 | §26-27**ПР №20,21** |
| **15-16** | **Практическая работа** «Изделия из жидкого теста» | 2 |  |
| **17-18** | Сервировка стола к ужину. Элементы этикета. | 2 | §28 |
| **Раздел «Материаловедение» 2 часа** |
| **19-20** | Натуральные волокна животного происхождения.Свойства тканей. **ПР №1,2** | 2 | §1-3 **ПР №3** |
| **Раздел «Проектирование и моделирование поясных швейных изделий» 8 часов** |
| **21-22** | Одежда и требования, предъявляемые к ней.Группы одежды. Ассортимент женской одежды.  | 2 | §7 **ПР** груп.одеж |
| **23-24** | Поясная группа одежды. Классификация юбок. | 2 | §8 |
| **25-26** | Мерки для построения чертежа прямой юбки.Конструирование юбок. **ПР №8** | 2 | §9 |
| **27-28** | Моделирование юбок.  **Графическая работа** «Построение чертежа выкройки прямой юбки» | 2 | §10 |
| **Раздел «Уход за одеждой и обувью» 4 часа** |
| **29-30** | Уход за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей.Ремонт одежды. Фурнитура.  | 2 | §17,19 |
| **31-32** | Практическая работа «Пришивание фурнитуры. Изготовление прорезной и воздушной петель». **ПР №15** | 2  |  |
| **Раздел «Декоративно-прикладное творчество» 14 часов** |
| **33-34** | Повторение основных приёмов вязания.Вязание образцов узоров из лицевых и изнаночных петель. | 2 | Обр.1,2 |
| **35-66** | Накид. Ажурный узор с накидами. | 2 | Обр.3 |
| **37-40** | Вязание изделия на основе изученных приёмов. | 4 |  |
| **41-42** | Подготовка к вышивке. Счётные швы. | 2 | §14-15 |
| **43-46** | Выполнение образцов вышивки. **ПР №13** | 4 |  |
| **Раздел «Творческий проект» 6 часов** |
| **47-48** | Примеры творческих проектов. Последовательность выполнения проекта. | 2 | Стр.176-193 |
| **49-52** | Выполнение творческого проекта | 4 |  |
| **Раздел «Швейная машина» 8 часов** |
| **53-54** | Регуляторы швейной машины | 2 | §4 |
| **55-56** | Устройство и установка машинной иглы **ПР №6** | 2 | §5 |
| **57-58** | Машинные швы.. **ПР №7** | 2 | стр.30 табл.8 |
| **59-60** | Уход за швейной машиной | 2 | §6 |
| **«Технологии ведения дома, интерьер жилого помещения» 6 часов** |
| **61-62** | Понятие о композиции в интерьере.Характерные особенности жилища. | 2 | §29-30 |
| **63-64** | Отделка квартиры. | 2 | §31 **ПР №22** |
| **65-66** | Коллекции. Картины. Гигиена жилища. | 2 |  |
| **Резерв учебного времени в 6 классе: 4 часа** |
| **67-70** | Обобщающее повторение изученных разделов.Представление проектов. Интерактивная игра «Хозяюшки» | 4 |  |

**7 класс (70 часов)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****урока** | **тема занятия** | **Кол.****Час.** | **дом.****задан.** |
| **Раздел «Кулинария» 18часов** |
| **1-2** | Повторение изученного в 6 классе.Физиология питания.  | 2 | §1 |
| **3-4** | Пищевые отравления. Профилактика пищевых отравлений.ПМП при пищевых отравлениях. | 2 | конспект |
| **5-6** | Мясо и мясные продукты.Первичная и тепловая обработка мяса. | 2 | §2-3**ПР** |
| **7-8** | Кисломолочные продукты и блюда из них. | 2 | §4 **ПР№ 2** |
| **9-10** | Мучные изделия. | 2 | §5 |
| **11-12** | Приготовление изделий из пресного теста. | 2 | §6 **ПР** |
| **13-14** | Фрукты и ягоды. Сладкие блюда. | 2 | §7-8 |
| **15-16** | Заготовка продуктов. Домашнее консервирование. | 2 | §9-10 |
| **17-18** | Контрольная работа по разделу «Кулинария»Приготовление обеда в походных условиях. | 2 | §11 |
| **Раздел «Материаловедение»** **6 часов** |
| **19-20** | Повторение темы «Текстильные волокна».Ткани из химических волокон. Свойства. Производство. | 2 | §12-13 |
| **21-22** | Нетканные материалы из химических волокон. | 2 | §14 |
| **23-24** | Уход за одеждой из химических волокон.Символы по уходу за одеждой. **ПР №10** | 2 | §15 |
| **Раздел «Конструирование и моделирование плечевых изделий» 8 часов** |
| **25-26** | Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Виды и характеристика плечевых изделий. | 2 | §19 |
| **27-28** | Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. **ПР №14** | 2 | §20 |
| **29-30** | **Графическая работа**«Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом» **ПР №15** | 2 |  |
| **31-32** | Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | 2 | §22 |
| **Раздел «Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком» 8 часов** |
| **33-34** | Введение. (Инструменты и материалы для вязания крючком.) Правила безопасной работы. Цепочка воздушных петель.  | 2 | §37 |
| **35-36** | Столбик без накида. Столбик с накидом.Столбик с двумя и тремя накидами. | 2 | §38 |
| **37-38** | Условное обозначение петель. Вязание прямоугольного полотна. **ПР №28** | 2 | §39 |
| **39-40** | Вязание по кругу. **ПР №29** | 2 | §40 |
| **Раздел «Учебная проектная деятельность» 4 часа** |
| **41-42** | Аналитический, технологический, контрольный этапы выполнения творческого проекта. |  | §34-36 |
| **43-44** | Примеры творческих проектов. Последовательность выполнения проекта. | 2 |  |
| **Раздел «Швейная машина» 8 часов** |
| **45-46** | Применение зигзаообразной строчки | 2 | §16 |
| **47-48** | **Практическая работа №11** **«Применение зигзагообразной строчки»** | 2 |  |
| **49-50** | Машинные швы | 4 | §18 |
| **Раздел «Технологии ведения дома, интерьер жилого помещения» 10 часов** |
| **51-54** | Роль комнатных растений в жизни человека.Уход за комнатными растениями. | 2 | §41-42 |
| **55-56** | **Практическая работа №30** **«Перевалка (пересадка) комнатных растений»** | 2 |  |
| **57-58** | Разновидности комнатных растений | 2 | §43 |
| **59-60** | Комнатные растения в интерьере квартиры. Икебана. | 2 | §44 |
| **61-62** | Правила составления икебаны. Флористика. | 2 | конспект |
| **Раздел «Красота и здоровье» 6 часов** |
| **63-66** | Подросток и косметика | 4 |  |
| **67-68** | Уход за волосами | 2 |  |
| **69-70** | Обобщающее повторение | 2 |  |

**8 класс ( 35 часов)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****урока** | **тема занятия** | **Кол.****Час.** |  |
|  | **Раздел 1 «Семейная экономика» 9 часов**  |  |  |
| **1** | Семья как экономическая ячейка общества. Предпринимательство в семье. | 1 | §1,2 |
| **2-3** | Потребности и ресурсы семьи. Классификация вещей с целью покупки. | 2 | §3 |
| **4** | Информация о товарах. Торговые символы, этикетки, штрихкод. | 1 | §4,5 |
| **5** | Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета. | 1 | §6 |
| **6** | Сбережения. Личный бюджет. | 1 | §8 |
| **7** | Менеджмент в домашней экономике. | 1 |  |
| **8** | Маркетинг в домашней экономике. | 1 |  |
| **9** | Экономика приусадебного участка. | 1 | §9 |
| **Раздел 2 «Домашнее питание» 7 часов**   |  |  |
| **10** | Пищевой рацион. Принципы рационального питания. |  | §7 |
| **11** | Резервы экономии времени на кухне. **Практическая работа №1** Решение задач | 1 |  |
| **12** | **Практическая работа №2 «**Составление меню дневного рациона с учётом энергетической ценности продуктов» | 1 |  |
| **13** | Традиции русской кухни | 1 |  |
| **14-15** | Блюда русской кухни | 1 |  |
| **16** | Оформление блюд русской кухни. | 1 |  |
| **Раздел 3 «Художественная обработка материалов» 4 часа** |  |  |
| **17** | Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах и крючком. Материалы и инструменты для вязания. | 1 | §10 |
| **18** | Вязание на двух и пяти спицах. | 1 |  |
| **19** | Двухцветное вязание.  | 1 |  |
| **20** | Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах и крючком.  | 1 |  |
| **Раздел 4 « Творческий проект» (2 часа)** |  |  |
| **21** | Проектирование как сфера профессиональной деятельности. | 1 | §48 |
| **22** | Последовательность проектирования. | 1 | §49-50 |
| **Раздел 5 «Конструирование швейных изделий» 4 часа** |  |  |
| **23** | Направления в современной моде. Классификация современной одежды.  | 1 |  |
| **24** | Средства композиции одежды. Стили в одежде. | 1 |  |
| **25** | Проектирование плечевого изделия. | 1 |  |
| **26** | Графическая работа «Построение чертежа основы выкройки цельнокроеного платья». | 1 |  |
|  | **Раздел 5 «Здоровье семьи» 5 часов**  |  |  |
| **27.** | Несчастные случаи и меры предосторожности при выполнении домашней работы. | 1 |  |
| **28.** | Домашняя аптечка.  | 1 |  |
| **29.** | Средства наблюдения за состоянием больного. | 1 |  |
| **30-31.** | Первая медицинская помощь при кровотечениях и травмах. | 2 |  |
| **32.** | Повторение изученных разделов, подготовка к контрольной работе | 1 |  |
| **33.** | ***Итоговая контрольная работа*** |  |  |
|  | **Раздел 6 «Дом, в котором мы живём»** **2 часа**  |  |  |
| **34.** | Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. | 1 |  |
| **35.** | Технология оклейки стен обоями. | 1 |  |

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.**

**Учебная литература**

1. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Под редакцией В.Д. Симоненко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф», 2011.
2. Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Под редакцией В.Д. Симоненко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф», 2011.
3. Технология. учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений / Под редакцией В.Д. Симоненко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф», 2010.

**Дополнительная литература:**

1. Рабочая тетрадь по технологии «Обслуживающий труд» 6 класс к учебнику технологии под редакцией В.Д.Симоненко.

2. Рабочая тетрадь по технологии «Обслуживающий труд» 7 класс к учебнику технологии под редакцией В.Д.Симоненко.

3. Рабочая тетрадь по технологии «Обслуживающий труд» 8 класс к учебнику технологии под редакцией В.Д.Симоненко.

4. В.И.Ермакова «Основы кулинарии», учебное пособие для учащихся, М. «Просвещение», 1993г.

5. М.Й.Скопцова «Технология»: Учебное пособие по обслуживающему труду для учениц 5-8 классов. – Ростов-на-Дону: изд-во «Феникс», 1997г.

**материалы на электронных носителях и Интернет-ресурсы:**

* + - 1. [http://www.pechwork.ru/](http://www.pechwork.ru/%20) - Озорные лоскутки
			2. [http://www.quilterscache.com/QuiltBlocksGalore.html](http://www.quilterscache.com/QuiltBlocksGalore.html%20) - QuiltBlocksGalore
1. <http://www.dublirin.com.ua/work_teh.html> - МАСТЕРСКАЯ - Технологии шитья
2. [http://amigurumi.com.ua/chto-takoe-amigurumi](http://amigurumi.com.ua/chto-takoe-amigurumi%20) - Амигуруми
3. [http://vyazanki.ru/](http://vyazanki.ru/%20) - Вязание крючком
4. <http://ekzark.com/publ/vyshivka_krestom/video_uroki_po_vyshivke_krestom/6> - Коллекция видео-уроков по вышивке крестом
5. [http://www.melange-m.ru/articles/4](http://www.melange-m.ru/articles/4%20) - Вышивание крестиком для начинающих
6. [http://www.knittingforbeginners.ru/viazanie-kruckom/](http://www.knittingforbeginners.ru/viazanie-kruckom/%20) - видео-уроки вязания крючком
7. [http://adorn-yourself.at.ua/load/vjazanie\_spicami/masterklassy\_uroki/videouroki\_po\_vjazaniju\_spicami\_nachalo\_uchimsja\_vjazat/31-1-0-442](http://adorn-yourself.at.ua/load/vjazanie_spicami/masterklassy_uroki/videouroki_po_vjazaniju_spicami_nachalo_uchimsja_vjazat/31-1-0-442%20) - видео-уроки вязания спицами
8. <http://www.slabenkaya.ru/load/100-1-2> - видео-уроки Пэчворк и квилт, Бисероплетение, Вышиваем крестом, Вязание крючком, Вязание на спицах
9. <http://rusalka-7.ucoz.ru/index/materialovedenie/0-12> - Электронный учебник по технологии
10. [http://www.po6iv.ru/art/tkani](http://www.po6iv.ru/art/tkani%20) - Словарь тканей
11. [http://technology-kaa.ucoz.ru/index/defekty\_tkanej/0-48](http://technology-kaa.ucoz.ru/index/defekty_tkanej/0-48%20) - дефекты тканей
12. [http://piknad.ru/modvitach.php](http://piknad.ru/modvitach.php%20) - Моделирование, выкройки и пошив одежды
13. [http://www.osinka.ru/Sewing/Modelling/Bodice/01\_print.html](http://www.osinka.ru/Sewing/Modelling/Bodice/01_print.html%20) - Перевод вытачек лифа
14. <http://odensa-sama.ru/> - Оденься сама: кройка и шитье для начинающих
15. [http://tvoiubki.ru/](http://tvoiubki.ru/%20) - Твои юбки. Мода в одежде
16. [http://www.ocostume.ru/](http://www.ocostume.ru/%20) - История мировой моды
17. <http://jubka.blogspot.com/> - Модные Юбки. Шьем сами
18. <http://www.flowersweb.info/index.php> - Все о комнатных растениях
19. <http://dommebel2.ru/planirovka-kuxni-2.html> - планировка кухни
20. <http://заказ-мебели.com/index.php?page=8101> - Как идеально спланировать пространство кухни
21. [http://supercook.ru/](http://supercook.ru/%20) - Великолепие Мировой кулинарии и множество полезных сведений
22. <http://edaplus.info/vitamins.html> - Всё про витамины
23. <http://edaplus.info/minerals.html> - Всё про минералы

**Аппаратные средства**

ноутбук;

мультимедийный проектор;

локальная сеть;

глобальная сеть.

**ОБЩЕУЧЕБНЫЕ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ СПОСОБЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Данная программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основногообщего образования являются:

* определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них;
* творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения;
* самостоятельное выполнение различных творческих работ, участие в проектной деятельности;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов;
* отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»), выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
* владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками;
* объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ КУРСА.**

Планируемые результаты освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования уточняют и конкретизируют общее понимание личностных, метапредметных и предметных результатов как с позиции организации их достижения в образовательном процессе, так и с позиции оценки достижения этих результатов. Планируемые результаты сформулированы к каждому разделу учебной программы. Планируемые результаты, характеризующие систему учебных действий в отношении опорного учебного материала, размещены в рубрике «Выпускник научится …». Они показывают, какой уровень освоения опорного учебного материала ожидается от выпускника. Эти результаты потенциально достигаемы большинством учащихся и выносятся на итоговую оценку как задания базового уровня (исполнительская компетентность) или задания повышенного уровня (зона ближайшего развития). Планируемые результаты, характеризующие систему учебных действий в отношении знаний, умений, навыков, расширяющих и углубляющих опорную систему, размещены в рубрике «Выпускник получит возможность научиться …». Эти результаты достигаются отдельными мотивированными и способными учащимися; они не отрабатываются со всеми группами учащихся в повседневной практике, но могут включаться в материалы итогового контроля.

**6 класс**

**Раздел Физиология питания.**

**Выпускник научится:**

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потреб­ностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах.

Ученик получит возможность:

формировать представление о здоровом питании для сохранения своего здоровья;

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

организовывать своё рациональ­ное питание в домашних условиях.

**Раздел Кулинария.**

**Выпускник научится:**

самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда из фруктов и ягод, молока, рыбы и морепродуктов, жидкого теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечаю­щие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

определять свежесть и качество продуктов;

подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки продуктов;

рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд.

Ученик получит возможность:

применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

экономить электрическую энергию при обработке пище­вых продуктов;

оформлять приготовленные блюда, сервиро­вать стол; соблюдать правила этикета за столом;

определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;

находить и представлять информацию о блюдах;

ознакомиться с профессией повар.

**Раздел Материаловедение.**

**Выпускник научится:**

различать лицевую и изнаночную сторону ткани;

определять раппорт саржевого, сатинового и атласного переплетения и выполнять их макеты из бумаги;

подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий;

выявлять дефекты ткани.

Ученик получит возможность:

сформировать представление о производстве шерстяных и шёлковых тканей;

получить первоначальные сведения о профессии ткачихи.

**Раздел Проектирование и моделирование поясных швейных изделий.**

**Выпускник научится:**

определять эксплуатационные, гигиенические и эстетические требова­ния к одежде;

различать и характеризовать материалы и отделки, применяемые при изготовлении поясных изделий;

снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений;

рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий;

строить и читать чертёж основы выкройки прямой юбки.

Ученик получит возможность:

сформировать начальное представление о понятиях: силуэт, модель, фасон, стиль;

ознакомиться со способами моделирования юбок;

составлять последовательность выполнения технологи­ческих операций для изготовления изделия;

развивать эстетический вкус.

**Раздел Швейная машина.**

**Выпускник научится:**

подбирать иглу и нитки по толщине;

проверять правильность установки иглы;

выполнять машинные швы: стачные и краевые;

организовывать чистку и смазку швейной машины;

соблюдать правила безопасности при работе на электрической швейной бытовой машине.

**Раздел Уход за одеждой и обувью.**

**Выпускник научится:**

правильно подбирать и использовать современные средства по уходу за одеждой и обувью;

определять правила и способы ухода за одеждой;

подготавливать обувь на хранение;

подбирать и пришивать фурнитуру.

**Раздел Технологии ведения дома, интерьер жилого помещения.**

**Выпускник научится:**

планировать и оформлять интерьер комнаты;

контролировать качество выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;

выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты;

соблюдать безопасные приёмы труда и правила электро­безопасности, санитарии, гигиены;

проводить уборку квартиры;

выражать уважение и заботу к членам семьи;

Ученик получит возможность:

находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты;

делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК;

выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.

**Раздел Декоративно-прикладное творчество.**

**Выпускник научится:**

использовать правила подбора материалов и инструментов в зависимости от вида изготавливаемого изделия;

соблюдать правила безопасной работы;

вязать лицевые и изнаночные петли, определять их по внешнему виду;

вышивать счётной гладью и простым гобеленовым швом;

читать схемы вязания и схемы счётных швов вышивки, применять их для выполнения работы;

выполнять эскизы;

Ученик получит возможность:

изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера; зарисовывать и фотографировать наиболее интересные изделия;

оценивать свою практическую деятельность.

**Раздел Творческий проект.**

**Выпускник научится:**

планировать этапы выполне­ния работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществ­лять технологический процесс; контролировать ход и ре­зультаты выполнения проекта;

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

Ученик получит возможность:

проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

распределять работу при коллективной деятельности;

развивать творческие способности и достигать высо­ких результатов в преобразующей творческой деятельности;

оценивать затраты, необходимые для создания объекта труда или оказания услуги.

**7 класс**

**Раздел Кулинария.**

**Выпускник научится:**

понимать полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты;

определять источники и предотвращать пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека;

проводить профилактическую работу и оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;

пользоваться кухонным инвентарём, приспособлениями, электробытовыми приборами и машинами, соблюдая санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы при выполнении кулинарных работ;

использовать бытовую технику для повышения производительности домашнего труда;

соблюдать санитарные условия первичной обработки и правила тепловой обработки при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов;

приготавливать пресное тесто, изделия и блюда из него;

проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать десерты;

приготавливать пищу в походных условиях, соблюдая меры противопожарной безопасности.

Ученик получит возможность научиться:

оформлять готовые блюда и сервировать стол;

выпекать и украшать изделия из теста;

выполнять эскизы художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пирожных.

**Раздел Материаловедение.**

**Выпускник научится:**

различать ткани из химических волокон по характерным свойствам;

распознавать нетканые материалы;

ухаживать за одеждой из химических волокон, используя современные моющие средства, режимы стирки и учитывая маркировку символов.

**Раздел Конструирование и моделирование плечевых изделий.**

**Выпускник научится:**

различать силуэты и стили в одежде;

характеризовать изделия ассортимента лёгкой женской одежды;

снимать и записывать мерки;

читать и строить чертёж плечевого изделия с цельнокроеным рукавом;

моделировать фасоны плечевого изделия, внося изменения в базовую выкройку с учётом особенностей телосложения;

Ученик получит возможность научиться:

учитывать эксплуатационные, гигиенические, экономические и эстетические требова­ния при покупке и пошиве одежды;

работать с журналами мод;

разрабатывать эскиз модели швейного изделия в определённом стиле;

**Раздел Швейная машина.**

**Выпускник научится:**

выполнять образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины;

устанавливать приспособления к швейной машине;

выполнять машинные швы: настрочной, расстрочной, двойной, запошивочный, обтачной, окантовочный;

соблюдать правила безопасной работы на универсальной швейной машине.

Ученик получит возможность научиться:

применять зигзагообразную строчку для художественного оформления изделий;

с помощью приспособлений к швейной машине обмётывать петли, пришивать пуговицы, подшивать потайным швом;

**Раздел Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком.**

**Выпускник научится:**

выбирать крючок в зависимости от ниток и узора, держать его правильно в руке;

вывязывать основные виды петель;

вязать рядами и по кругу;

закреплять нить по окончании работы;

читать схему узора.

Ученик получит возможность научиться:

вязать изделие крючком для оформления интерьера;

пользоваться различными источниками для выбора изделия;

зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия

**Раздел Технологии ведения дома, интерьер жилого помещения.**

**Выпускник научится:**

готовить почвенные смеси, выращивать, размножать, пересаживать комнатные растения и размещать их в жилой комнате с помощью различных приёмов для улучшения микроклимата и украшения интерьера.

Ученик получит возможность научиться:

создавать эскизы «Комнатные растения в интерьере»;

выполнять мультимедийную презентацию «Комнатные растения в моем доме»;

писать сочинение в стиле «эссе» «Моё любимое комнатное растение»;

зарисовывать и фотографировать комнатные растения.

**Раздел Красота и здоровье.**

**Выпускник научится:**

выполнять основные процедуры по уходу за кожей лица и волосами;

подбирать прическу к своему лицу;

Ученик получит возможность научиться:

**Раздел Учебная проектная деятельность.**

**Выпускник научится:**

организовывать рабочее место с соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасности труда;

планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, последовательность технологических операций, сущность итогового продук­та или желаемого результата;

искать и находить пути для решения проблемных ситуаций;

Ученик получит возможность научиться:

развивать творческие способности и достигать высо­ких результатов в преобразующей творческой деятельности;

давать оценку качеству готового изделия.

**8 класс**

**Раздел Семейная экономика**

**Выпускник научится:**

основным элементам предпринимательской деятель­ности в семье, рациональному ведению домаш­него хозяйства;

планировать семейный бюджет;

классифицировать покупки по признаку рациональной потребности;

подбирать современные товары для дома с учётом потребностей и доходов семьи на основе рекламной информации;

анализировать положительные и отрицательные стороны товара;

осуществлять анализ семейной экономической деятельности, проявлять предпринимательскую инициативу.

Ученик получит возможность научиться:

получать необходимую информацию о приобретаемом товаре из технической документации, прилагаемой к изделию (инструкция, паспорт, вкладыш, маркировка, этикетка, штрихкод).

**Раздел Домашнее питание**

**Выпускник научится:**

экономить время пребывания не кухне, правильно организовывая своё рабочее место и используя приёмы научной организации труда;

составлять меню дневного рациона с учётом энергетической ценности продуктов и суточной нормой потребления;

готовитьи оформлять традиционные блюда русской кухни.

Ученик получит возможность:

ознакомиться с обрядовой кулинарией русской кухни.

**Раздел Художественная обработка материалов**

**Выпускник научится:**

соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами;

планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

изготавливать образцы вязания крючком и спицами;

ухаживать за вязаными изделиями.

Ученик получит возможность:

выполнять виды художественной обработки материалов с учётом региональных условий и традиций.

**Раздел Конструирование швейных изделий**

**Выпускник научится:**

определять стили лёгкой женской одежды;

подбирать фасон лёгкой женской одежды с учётом фигуры человека;

строить чертёж основы выкройки цельнокроеного платья в М 1:4;

Ученик получит возможность:

развивать пространственное мышление и творческие способности4

конструировать изделие с учётом требований дизайна.

**Раздел Творческий проект**

**Выпускник научится:**

рационально организовывать своё рабочее место, соблюдать правила техники безопасности;

находить и использовать информацию из различных источников, включая интернет-ресурсы для преобразовательной деятельности;

выполнять разработку проектов;

составлять или выбирать технологическую последовательность изготовления изделия в зависимости от предъявляемых к нему технико-технологических требований и существующих условий;

изготавливать изделие по схеме, чертежу, эскизу и контролировать его качество.

Ученик получит возможность:

выполнять рекламный проспект изделия

**Раздел Здоровье семьи**

**Выпускник научится:**

соблюдать правила безопасности при выполнении домашней работы;

составлять домашнюю аптечку;

наблюдать за состоянием больного;

оказывать первую медицинскую помощь при кровотечениях и травмах.

Ученик получит возможность:

познакомиться с домашними средствами по уходу за больным.

**Раздел Дом, в котором мы живём**

**Выпускник научится:**

подбирать строительно-отделочные материалы и инструменты для выполнения ремонтно-отделочных работ;

определять объём ремонтных работ и количество необходимых материалов и перечень инструментов;

выполнять простые ремонтно-отделочные работы.

Ученик получит возможность:

подбирать виды плинтусов, карнизов и др. гармонично и соответственно стилю интерьера.