Краснодарский край Красноармейский район

хутор Протичка

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа № 9

 УТВЕРЖДЕНО

 решением педсовета

 протокол №*1*

 от 30августа 2013 года

 Председатель педсовета

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Т.Г.Першина/

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по **технологии**

уровень образования (класс) **основное общее образование** **5 «А», «Б» классы**

Количество часов: **68**

**Учитель Исакова Галина Ивановна**

Программа разработана на основе авторской программы А.Т.Тищенко,Н.В.Синица «Технология 5-8классы»,Москва «Вентана-Граф»2013.

 1. **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебного курса технологии 5-8 класса составлена на основании программы по технологии для 5-8 классов авторов Тищенко А.Т.,Синица Н.В. –М.:Вентана-Граф,2013г и соответствует положениям Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования .

**Цели изучения учебного предмета «Технология»**

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание** 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.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

* определение 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.
* оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

**Роль предмета «Технология» в достижении обучающимися планируемых результатов**

* овладеть безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
* овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов,
* овладеть навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий,
* овладеть элементами навыков ведения домашнего хозяйства,

познакомить с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

**Обоснование выбора**

* развитие инновационной творческой деятельности обучаю­щихся в процессе решения прикладных учебных задач;
* активное использование знаний, полученных при изуче­нии других учебных предметов, и сформированных универ­сальных учебных действий;
* совершенствование умений осуществлять учебно-исследо­вательскую и проектную деятельность;
* формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
* формирование способности придавать экологическую на­правленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

 **2.Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

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

В данной программе изложено два основных направления технологии: «Индустриальные технологии» и «Технологии веде­ния дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Выбор направления обучения не должен проводиться по половому при­знаку, а должен исходить из их интересов и склонностей, возмож­ностей образовательных учреждений, местных социально-эко­номических условий.

На основе данной программы в образовательном учреждении допускается построение комбинированной программы при раз­личном сочетании разделов и тем указанных выше направлений с сохранением объёма времени, отводимого на их изучение.

Независимо от изучаемых технологий содержание програм­мы предусматривает освоение материала по следующим сквоз­ным образовательным линиям:

* культура, эргономика и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование техни­ческой и технологической информации;
* основы черчения, графики и дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпри­нимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* творческая, проектно-исследовательская деятельность;
* технологическая культура производства;
* история, перспективы и социальные последствия разви­тия техники и технологии;
* распространённые технологии современного производ­ства.

В результате изучения технологии обучающиеся ***ознакомятся:***

* с ролью технологий в развитии человечества, механиза­цией труда, технологической культурой производства;
* функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
* элементами домашней экономики, бюджетом семьи, пред­принимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
* экологическими требованиями к технологиям, социаль­ными последствиями применения технологий;
* производительностью труда, реализацией продукции;
* устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производст­ва (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
* предметами потребления, материальным изделием или не­материальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
* методами обеспечения безопасности труда, культурой тру­да, этикой общения на производстве;
* информационными технологиями в производстве и сфе­ре услуг, перспективными технологиями; ***овладеют:***
* основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информационной преобразующей, творческой деятельности;
* умением распознавать и оценивать свойства конструкцион­ных, текстильных и поделочных материалов;
* умением выбирать инструменты, приспособления и обору­дование для выполнения работ, находить необходимую ин­формацию в различных источниках, в том числе с использо­ванием компьютера;
* навыками чтения и составления конструкторской и техно­логической документации, измерения параметров техноло­гического процесса и продукта труда; выбора, проектирова­ния, конструирования, моделирования объекта труда и тех­нологии с использованием компьютера;
* навыками подготовки, организации и планирования тру­довой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
* навыками организации рабочего места с соблюдением тре­бований безопасности труда и правил пользования инстру­ментами, приспособлениями, оборудованием;
* навыками выполнения технологических операций с исполь­зованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
* умением разрабатывать учебный творческий проект, изго­товлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;

■ умением соотносить личные потребности с требования­ми, предъявляемыми различными массовыми профессиямик личным качествам человека.
 Исходя из необходимости учёта потребностей личностиобучающегося, его семьи и общества, достижений педагогиче­ской науки, учитель может подготовить дополнительный автор­ский учебный материал, который должен отбираться с учётом следующих положений:

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

 Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практиче­ских работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учеб­но-практическая деятельность. Приоритетными методами явля­ются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждо­го года обучения. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, про­ектной деятельности с начала учебного года.

При организации творческой, проектной деятельности обу­чающихся необходимо акцентировать их внимание на потреби­тельском назначении и стоимости продукта труда — изделия, ко­торое они выбирают в качестве объекта проектирования и изго­товления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имею­щимися возможностями), который обеспечил бы охват максимума рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Обучение технологии предполагает широкое использова­ние межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстиль­ных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принци­пов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении техноло­гий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдель­ных разделов.

**3.Место предмета «Технология» в базисном учебном плане**

Рабочая программа разработана в соответствии с основной образовательной программой ФГОС МБОУ СОШ№9. Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искус­ственной, созданной людьми среды техники и технологий, на­зываемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный учебный план образовательного учреждения на эта­пе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах-68 ч из расчета 2ч в неделю; в 7 и 8 классах — 34 ч из расчёта 1 ч в не­делю.

**Примерный тематический план 5-8классы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделы, темы** |  Количество часов |
| **Авторская программа** | **Рабочая программа** | **Рабочая программа по классам** |
|
| 5 | 6 | 7 | 8 |
| **Технология домашнего хозяйства**  | **11** | **11** | **2** | **3** | **2** | **4** |
| *1.Интерьер кухни, столовой* |  |  | **2** | **-** | **-** | **-** |
| *2. Интерьер жилого дома* |  |  | **-** | **1** | **-** | **-** |
| *3. Комнатные растения в интерьере* |  |  | **-** | **2** | **-** | **-** |
| *4.Освещение жилого помещения.**Предметы искусства и коллекции в интерьере.* |  |  | **-** | **-** | **1** | **-** |
| *5.Гигиена жилища* |  |  | **-** | **-** | **1** | **-** |
| *6.Эклогия жилища* |  |  | **-** | **-** | **-** | **2** |
| *7.Водоснабжение и канализация в доме* |  |  | **-** | **-** | **-** | **2** |
| **Электротехника** | **14** | **14** | **1** | **-** | **1** | **12** |
| *1.Бытовые электроприборы* |  |  | **1** | - | **1** | **6** |
| *2.Электромонтажные и сборочные**технологии* |  |  | - | - | - | **4** |
| *3.Электротехнические устройства с элементами автоматики* |  |  | - | - | - | **2** |
| **Кулинария** | **33** | **33** | **14** | **14** | **5** | **-** |
| *1.Санитария и гигиена на кухне* |  |  | **1** |  |  | - |
| *2.Физиология питания* |  |  | **1** |  |  | - |
| *3.Бутерброды, горячие напитки.* |  |  | **2** |  |  | - |
| *4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изде­лий* |  |  | **2** |  |  | - |
| *5.Блюда из овощей и фруктов* |  |  | **4** |  |  | - |
| *6.Блюда из яиц.* |  |  | **2** |  |  | - |
| *7.Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.* |  |  | **2** |  |  | - |
| *8. Блюда из рыбы и морепродуктов* |  |  | - | **4** |  | - |
| *9.Блюда из мяса* |  |  | - | **4** |  | - |
| *10.Блюда из птицы* |  |  | - | **2** |  | - |
| *11.Заправочные супы* |  |  | - | **2** |  | - |
| *12.Приготовление обеда. Сервировка стола***.**  |  |  | - | **2** |  | - |
| *13. Блюда из молока и кисломолочных продук­тов* |  |  | - | - | **1** | - |
| *14. Изделия из жидкого теста* |  |  | - | - | **1** | - |
| *15 Виды теста и выпечки* |  |  | - | - | **1** | - |
| *16.Сладости, напитки и десерты* |  |  | - | - | **1** | - |
| *17.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.* |  |  | - | - | **1** | - |
| ***Создание изделий из текстильных материалов***  | **52** | **52** | **22** | **22** | **8** | **-** |
| *1.Свойства текстильных материалов* |  |  | **4** | **2** | **1** | - |
| *2.Конструирование швейных изделий* |  |  | **4** | **4** | **1** | - |
| *3.Моделирование швейных изделий*  |  |  | - | **2** | **1** | - |
| *4.Элементы машиноведения* |  |  | **4** | **2** | **1** | - |
| *5.Технология швейных изделий* |  |  | **10** | **12** | **4** | - |
| **Художественные ремесла**  | **24** | **24** | **8** | **8** | **8** |  |
| *1. Декоративно – прикладное искусство* |  |  | **1** | - | - | - |
| *2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ* |  |  | **3** | - | - | - |
| *3 Лоскутное шитье* |  |  | **4** | - | - | - |
| *4. Вязание крючком* |  |  | - | **4** | - |  |
| *5. Вязание на спицах* |  |  | - | **4** | - | - |
| *6.Роспись ткани* |  |  | - | - | 2 | - |
| *7.Вышика* |  |  | - | - | 4 | - |
| **Семейная экономика** | **6** | **6** |  |  |  | **6** |
| *Бюджет семьи* |  |  |  |  |  | **6** |
|  **Современное производство и профессиональное самоопределение**  | **4** | **4** |  |  |  | **4** |
| *1.Сферы производства и разделение труда*  |  |  | - | - | - | **2** |
| *2.Профессиональное образование и профессиональная карьера* |  |  | - | - | - | **2** |
| **Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности**  | **60** | **60** | **21** | **21** | **10** | **8** |
| *1. Исследовательская и созидательная деятельность* | **60** |  **60** | **21** | **21** | **10** | **8** |
| *Резерв ( на 35 недель обучения)* | **6** | - |  |  |  |  |
| **Всего:** | **210** | **204** | **68** | **68** | **34** | **34** |

**4. Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

При изучении технологии в основной школе обеспечивает­ся достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

* 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;
* 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 вы бор и по строение 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;

* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образова­тельной и профессиональной карьеры, осознание необходи­мости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* 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;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домаш­него хозяйства;
* формирование основ экологи ческой куль туры, 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*** освоения учащимисяпредмета «Технология» в основной школе:
* самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;
* 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; поиск но­вых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* виртуальное и натурное моделирование технических объ­ектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практиче­ских задач в процессе моделирования изделия или техноло­гического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответст­вии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организацион­ного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* организация учебного сотрудничества и совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и ко­ординация совместной познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; 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 безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требова­ниям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориента­ции.

***Предметные резыультат*** освоения учащимися предме­та «Технология» в основной школе: *в познавательной сфере:*

* осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представ­ления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения ме­тодов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствую­щих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях созда­ния объектов труда;
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* уяснение социальных и экологических последствий разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание ви­дов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка техно­логических свойств сырья, материалов и областей их приме­нения;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проекти­рования и создания объектов труда;
* овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, овладение методами чтения техни­ческой, технологической и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач; применение общенаучных знаний по пред­метам естественно-математического цикла в процессе под­готовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;
* овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культу­ре производства; *в трудовой сфере:*
* планирование технологического процесса и процесса тру­да; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и тех­нологической информации 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; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сло­жившейся ситуации на рынке товаров и услуг; *в мотивационной сфере:*
* оценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности; осознание ответственности за качест­во результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, свя­занных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору про­филя технологической подготовки в старших классах пол­ной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способно­сти и готовности к предпринимательской деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие эко­логической культуры при обосновании объекта труда и вы­полнении работ; *в эстетической сфере:*
* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества; художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;
* участие в оформлении класса и школы, озеленении при­школьного участка, стремление внести красоту в домашний быт; *в коммуникативной сфере:*
* практическое освоение умений, составляющих основу ком­муникативной компетентности: действовать с учётом пози­ции другого и уметь согласовывать свои действия; устанав­ливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуа­цию, учитывать намерения и способы коммуникации парт­нёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
* установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта, эффективное сотруд­ничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продук­тивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и пись­менной речью; построение монологических контекстных

высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги; *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 необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности.

 **5. Содержание учебного предмета «Технология»**

**5 класс**

.**Вводное занятие(2час.)**

### Основные теоретические сведения

Содержание курса « Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

### Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

### Объекты труда.

Рабочее место бригады на кухне.

# Раздел.Кулинария (14 час).

## Физиология питания. Санитария и гигиена на кухне (2 часа).

### Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах*.* Суточная потребность в витаминах. Санитарно-гигиенические требования к лицам приготовляющим пищу. Правила мытья посуды.

### Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах*.*  Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

### Объекты труда.

Таблицы, справочные материалы.

## Бутерброды, горячие напитки (2 часа)

### Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

### Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### Объекты труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

## Блюда из яиц (2 часа)

### Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

### Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Крашение и роспись яиц.

### Объекты труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

## Блюда из овощей и фруктов (4 часа)

### Основные теоретические сведения

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощейи фруктов Влияние экологии на качество овощей и фруктов. Назначение, виды и технология механической обработки овощей и фруктов.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

### Практические работы

Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей и фруктов. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов. Жаренье овощей и определение их готовности.

### Объекты труда.

Фигурная нарезка овощей и фруктов. Салаты из сырых овощей, вареных овощей, фруктов. Овощные гарниры.

## Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 час).

### Основные теоретические сведения

Составление меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов, о сервировке стола. Приборы и посуда для завтрака. Способы складывания салфеток. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

### Практические работы

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

### Объекты труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

# Раздел. Технологии домашнего хозяйства(2ч)

#  Интерьер кухни ,столовой. (2 часа).

### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

### Практические работы: Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение поделки декоративного оформления окна кухни, столовой.

### Объект труда. Интерьер кухни.

# Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 час).

## Элементы материаловедения. Натуральные волокна растительного происхождения. (2часа).

### Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

### Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

### Объекты труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

## Ручные стежки и строчки(2 часа.)

### Основные теоретические сведения

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

### Практические работы

Подготовка рабочего места для ручных работ. Выполнение образца с ручными строчками.

### Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

## Элементы машиноведения (4 часа).

### Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности*. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

### Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

### Объекты труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

## Конструирование и моделирование рабочей одежды (4 часа).

### Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

## Технология изготовления швейных изделий (10 часов).

### Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления фартука и косынки. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

### Практические работы

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора, раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Обработка срезов фартука. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### Объекты труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

## Художественные ремесла (8 часов).

### **Декоративно-прикладное искусство. (2 часа.)**

### Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

### Практические работы

 Зарисовка традиционных видов ДПИ, определение колорита и материалов. Национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве народов Сибири. Организация рабочего места для занятий ДПИ.

### Варианты объектов труда.

 Образцы ДПИ. Ткани. Нитки.

**Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. (2 часа)**

### Основные теоретические сведения

Понятие о композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Понятие орнамента и его применение в народной вышивке. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные , теплые и холодные цвета. Создание композиции на ПК

Практические работы

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции или орнамента на ПК (лист в клетку)

### **Лоскутное шитье.(4часа.)**

*Основные теоретические сведения.*  Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике.

### Практические работы

Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, подставок и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме.

### Варианты объектов труда.

Салфетка, прихватка, подставка под горячее

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»(21ч)**

-

**Тема . Исследовательская и созидательная деятельность**

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

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

**6 класс**

 Раздел «Кулинария» (14часов)

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4часа)

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. Блюда из мяса (4час)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы (2час)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема. Заправочные супы (2час)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2час)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Со­ставление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»(3ч)

Тема. Интерьер жилого дома (1час)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформ­ление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор совре­менных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовле­ние макета оформления окон.

Тема. Комнатные растения в интерьере (2час)

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Пе­ревалка (пересадка) комнатных растений.

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22часа)

Тема. Свойства текстильных материалов (2час)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изу­чение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема. Конструирование швейных изделий (4час)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

Тема. Моделирование швейных изделий (2час)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина (2час)

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

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

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

Тема. Технология изготовления швейных изделий (12часов)

Теоретические сведения. Технология изготовления плече­вого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последова­тельность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки вы­кроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из про­кладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иголками и булавками.

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

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

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки про­ектного изделия.

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

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла»(8ч)

Тема. Вязание крючком (4часа)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими спо­собами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами (4часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21час)

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

 **7 класс**

 Раздел «Кулинария» (5часов)

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1час)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Изделия из жидкого теста (1час)

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

Определение качества мёда органолептическими и лабора­торными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки (1час)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки (1час)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (1час)

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

Лабораторно-практические и практические работа. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»(2ч)

Тема . Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (1час)

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работ. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема. Гигиена жилища (1час)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Ге­неральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника» (1ч)

Тема. Бытовые электроприборы(1ч)

 Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочув­ствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бы­товые приборы для уборки и создания микроклимата в помеще­нии. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Поня­тие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребно­стей и доходов семьи.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (8часов)

Тема. Свойства текстильных материалов (1час)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование швейных изделий (1час)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Из­готовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в нату­ральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий (1час)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина (1час)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема. Технология изготовления швейных изделий (4часа)

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работа. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обра­ботка.

Раздел «Художественные ремёсла» (8часов)

Тема. Ручная роспись тканей (2часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Вы­полнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема. Вышивание (6часов)

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петель­ными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узел­ком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10часов)

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности (10часов)

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

 8класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»(4ч)

Тема. Экология жилища (2часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Озна­комление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в по­мещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лаборатор­ном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема . Водоснабжение и канализация в доме (2часа)

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водо­снабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхо­да и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канали­зации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лаборно-практические и практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализа­ции в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника»(12ч)

Тема. Бытовые электроприборы (6часов)

Теоретические сведения. Применение электрической энер­гии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагреватель­ных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и не­достатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Прави­ла безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масля­ного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах экс­плуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяж­ных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкаль­ные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока служ­бы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты прибо­ров от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной маши­ны-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение спо­собов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема. Электромонтажные и сборочные технологии (4часа)

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источни­ков тока и приёмников электрической энергии. Условные графи­ческие изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схе­ме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и уста­новочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками и при вы­полнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

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

Электромонтажные работы: ознакомление с видами элек­тромонтажных инструментов и приёмами их использования; вы­полнение упражнений по механическому оконцеванию, соеди­нению и ответвлению проводов.

Изготовление удлинителя. Использование пробника для по­иска обрыва в простых электрических цепях.

Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики (2часа)

Теоретические сведения. Принципы работы и способы под­ключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмни­ков электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определе­ния расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромон­тажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение рас­хода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элемента­ми автоматики.

Раздел: «Семейная экономика»(6ч)

Тема. Бюджет семьи(6ч)

Теоретические сведения.Источники семейных доходов и бюджет семьи.Технология ведения бизнеса.Технология построения семейного бюджета. Предпринимательская деятельность..Потребительские качества товаров и услуг.

Практические работы.Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи.

 Планирование недельных,месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава.

Анализ качества и потребительских свойств товаров.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности:обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

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

Раздел. «Современное производство и профессиональное самоопределение»(4ч)

Тема.Сферы производства и разделение труда(2ч)

Теоретические сведения.Сферы и отрасли современного производства.Влияние техники и технологий на виды,содержание и уровень квалификации труда.Понятие о профессии,специальности,квалификации и компететности работника.

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

**Тема. Профессиональное образование и профессиональная карьера(2ч)**

Теоретические сведения.Роль профессии и жизни человека.Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе.Классификация профессий. Профессиональные интересы, склонности и способности.Источники получения информации о профессиях,путяхи об уровнях профессионального образования. Возможности построения карьеры и профессиональной деятельности.

Лабораторно-практические и практические работы.Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочникус массовыми профессиями. Поиск информации в различных источниках,включая Интернет . Диагностика склонностей и качеств личности.

**Раздел. «Технологии творческой и опытнической деятельности»(8ч)**

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности (8часов)

 Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятель­ности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта восьмиклассников.

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

Творческий проект по разделу «Кулинария»..

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Творческий проект по разделу «семейная экономика»

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Уют кубанской хаты», «Блюда кубанской кухни», «Праздничный сладкий стол», «По­дарок своими руками для казачки - матери», «Атласные ленточки» и др.

**Перечень лабораторных и практических работ, экскурсий**

 **5 класс**

**Лабораторно-практические работы**:

-Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

-Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах*.*  Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

-Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электропри­борами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

-Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

-Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Крашение и роспись яиц.

-Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

-Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки фруктов. Фигурная нарезка фруктов для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из фруктов.

-Выполнение эскизов художественного украшения стола к празднику. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

### -Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение поделки декоративного оформления окна кухни, столовой.

-Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения

-Подготовка рабочего места для ручных работ. Выполнение образца с ручными строчками.

-Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою

-Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора, раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Обработка срезов фартука. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

-Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

 -Зарисовка традиционных видов ДПИ, определение колорита и материалов. Национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве народов Сибири. Организация рабочего места для занятий ДПИ.

-Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, подставок и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме.

-Экскурсия в швейное ателье и беседа с работником ателье.

# Творческие, проектные работы.

### Примерные темы

1. Кулинария:
* праздничный стол из салатов,
* этот удивительный бутерброд,
* сервировка стола
* день рождения подруги
1. Художественная обработка материалов:
* вышивка – древнее рукоделие,
* обрезки ткани для пользы дела,
* прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника)
* тайны бабушкиного сундука,
* веселые лоскутки,
* отделка швейного изделия вышивкой,
* панно для украшения кухни (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п.)
1. Изготовление швейного изделия:
* простейшие виды одежды (топ, фартук, косынка – ткань),
1. Электробытовые приборы – наши помощники.

 **6 класс**

**Лабораторно-практические работы:**

-Выполнение электронной презентации «Декоративное оформ­ление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор совре­менных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовле­ние макета оформления окон.

-Пе­ревалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

-Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

-Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

-Приготовление блюда из птицы.

-Приготовление заправочного супа.

*-*Со­ставление меню .обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

-Изу­чение свойств текстильных материалов из химических волокон.

-Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие)

-Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

-Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

-Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой.

-Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

-Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими спо­собами. Выполнение плотного вязания по кругу.Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

# Творческие, проектные работы.

### Примерные темы

«Растение в интерьере жилого дома»

«Планирование комнаты подростка»

«Приготов­ление воскресного семейного обеда»

«Наряд для семейного обе­да»

 «Вяжем аксессуары крючком или спицами»

«Любимая вяза­ная игрушка» и др.

 **7 класс**

**Лабораторно-практические работы:**

*-*Вы­полнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

-Ге­неральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

-Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребно­стей и доходов семьи.

-Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

-Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

-Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

-Приготовление сладких блюд и напитков.

-Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

-Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

-Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

-Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

-Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

-Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых сре­зов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обра­ботка.

# Творческие, проектные работы.

### Примерные темы

«Умный дом»

«Ком­плект светильников для моей комнаты»

 «Праздничный сладкий стол»

«Сладкоежки»

«Праздничный наряд»

«Юбка-килт»'

-По­дарок своими руками»,

«Атласные ленточки» и др.

 **8 класс**

**Лабораторно-практические работы:**

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

*-*Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости холодной и горячей воды в месяц воды за месяц.

-Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение ^способов за­щиты электронных приборов от скачков напряжения.

-Чтение простой электрической схемы. Сборка электричекой цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах ее сборки. Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования.

-Изучение схем квартирной электропроводки. Определение рас­хода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с уст­ройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики

-Приготовление блюд кубанской национальной кухни.

. -Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации. Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

-Озна­комление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в по­мещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лаборатор­ном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

-Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализа­ции в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

-Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

# Творческие, проектные работы.

### Примерные темы

«Семейный бюджет»

«Бизнес план семейного предприятия»

«Дом будущего»

«Мой профессиональный выбор»

«Блюда кубанской кухни»

«Народная вышивка кубани»

«Вышивка лентами»

.

**6.Тематическое планирование.(Приложение)**

7. **Материально-техническое оснащение кабинета**

**1.Методические пособия для учащихся.**

**-**Технология 5класс,авторы А.Т.Тищенко,Н.В.Синица-М.:Вентана-Граф 2013г.

-Технология 6класс,авторы А.Т.Тищенко,Н.В.Синица-М.:Вентана-Граф 2013г.

-Технология 7класс,авторы А.Т.Тищенко,Н.В.Синица-М.:Вентана-Граф 2012г

-. Технология 8класс,авторы А.Т.Тищенко,Н.В.Синица-М.:Вентана-Граф 2012г.

**2.Методические пособия для учителя**

1. Программа по технологии для 5-8 классов,авторы:А.Т.Тищенко,Н.В.Синица,- М.:Вентана Граф, 2013г
2. Примерная программа основного общего образования по направлению “Технология. Обслуживающий труд”

3. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)

 4. Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд: Учеб. для 5 кл. общеобразоват. учреждений / О.А. Кожинав, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2004. – 240 с.: ил.

 5. Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. – 2001. 0- №6

 6. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2003. – 296 с.: ил.

.

 7. Сборник нормативных документов. Технология / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2004. – 120, [8] с.

 8. Технология. 5 класс: Сборник проектов: Пособие для учителя / М.И. Гуревич, М.Б. Павлова, И.Л. Петрова, Дж. Питт, И.А. Сасова / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2004. – 144 с.: ил.

**3.Программа по курсу «Технология»**

-Программа по технологии для 5-8 классов,авторы:А.Т.Тищенко,Н.В.Синица,- М.:Вентана Граф, 2013г

**4.Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)**

**-**Методические пособия и книги для цучителя

-Примерная программа по технологии

-Предметные журналы

**5.Печатные пособия**

-Таблицы в соответствии с основными разделами программы обучения.

-Демонстрационный и раздаточный материал

**6.Технические средства обучения**

**-**Мультимедийные образовательные ресурсы, соответствующие содержанию обучения, обучающие программы по предмету

- Электронные справочники, электронные пособия, обучающие программы по предмету

**7.Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование**

**-**Наборы демонстративных материалов, коллекций в соответствии с программой обучения

-Набор инструментов для работы с различными материалами в соответствии с программой обучения.

8. **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**Направление «Индустриальные технологии»**

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

***Выпускник научится:***

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

***Выпускник получит возможность научиться:***

* грамотно пользоваться графической документацией и тех­нико-технологической информацией, которые применяют­ся при разработке, создании и эксплуатации различных

тех­нических объектов;

* осуществлять технологические процессы создания или ре­монта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

 **Раздел «Электротехника»**

***Выпускник научится:***

* разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориен­тироваться в электрических схемах, которые применяются
при разработке, создании и эксплуатации электрифициро­ванных приборов и аппаратов, составлять простые электри­ческие схемы цепей бытовых устройств и моделей;
* осуществлять технологической экономии электрической энергии.
***Выпускник получит возможность научиться:***
* составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя
дополнительные источники информации (включая Интер­нет):
* осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

 **Направление «Технологии ведения дома»**

**Раздел «Кулинария»**

***Выпускник научится:***

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

***Выпускник получит возможностъ научиться:***

* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для }71овлетворения потреб­ностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональ­
ное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
* экономить электрическую энергию при обработке пище­вых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервиро­вать стол; соблюдать правила этикета за столом;
* определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окру­жающую среду и здоровье человека;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативно­го влияния техногенной сферы на окружающую среду и здо­ровье человека.

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

***Выпускник научится:***

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

***Выпускник получит возможность научиться:***

* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили одежды и современные на­правления моды.

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

***Выпускник научится:***

* планировать и выполнять учебные технологические проек­ты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продук­
та или желаемого результата; планировать этапы выполне­ния работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществ­лять технологический процесс; контролировать ход и ре­зультаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: пользо­ваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
* ***Выпускник получит возможность научиться:***
* организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать
технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* осуществлять презентацию, экономическую и экологиче­скую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабаты­
вать вариант рекламы для продукта труда.

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

***Выпускник научится:***

* планировать варианты личной профессиональной карь­еры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с со­ держанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.
***Выпускник получит возможность научиться:***
* планировать профессиональную карьеру;
* рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
* ориентироваться в информации по трудоустройству про­должению образования;
* оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Рассмотрено на заседании МО «Согласовано»

 Протокол №1 Заместитель директора по УВР

 От 29.08.2013 \_\_\_\_\_\_ Г.В.Кравцова

\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Н.Соломыко 5.09.2013

**Таблица тематического распределения количества часов по технологии 5-8классы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделы, темы** |  Количество часов |
| **Авторская программа** | **Рабочая программа** | **Рабочая программа по классам** |
|
| 5 | 6 | 7 | 8 |
| **Технология домашнего хозяйства**  | **11** | **11** | **2** | **3** | **2** | **4** |
| *1.Интерьер кухни, столовой* |  |  | **2** | **-** | **-** | **-** |
| *2. Интерьер жилого дома* |  |  | **-** | **1** | **-** | **-** |
| *3. Комнатные растения в интерьере* |  |  | **-** | **2** | **-** | **-** |
| *4.Освещение жилого помещения.**Предметы искусства и коллекции в интерьере.* |  |  | **-** | **-** | **1** | **-** |
| *5.Гигиена жилища* |  |  | **-** | **-** | **1** | **-** |
| *6.Эклогия жилища* |  |  | **-** | **-** | **-** | **2** |
| *7.Водоснабжение и канализация в доме* |  |  | **-** | **-** | **-** | **2** |
| **Электротехника** | **14** | **14** | **1** | **-** | **1** | **12** |
| *1.Бытовые электроприборы* |  |  | **1** | - | **1** | **6** |
| *2.Электромонтажные и сборочные**технологии* |  |  | - | - | - | **4** |
| *3.Электротехнические устройства с элементами автоматики* |  |  | - | - | - | **2** |
| **Кулинария** | **33** | **33** | **14** | **14** | **5** | **-** |
| *1.Санитария и гигиена на кухне* |  |  | **1** |  |  | - |
| *2.Физиология питания* |  |  | **1** |  |  | - |
| *3.Бутерброды, горячие напитки.* |  |  | **2** |  |  | - |
| *4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изде­лий* |  |  | **2** |  |  | - |
| *5.Блюда из овощей и фруктов* |  |  | **4** |  |  | - |
| *6.Блюда из яиц.* |  |  | **2** |  |  | - |
| *7.Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.* |  |  | **2** |  |  | - |
| *8. Блюда из рыбы и морепродуктов* |  |  | - | **4** |  | - |
| *9.Блюда из мяса* |  |  | - | **4** |  | - |
| *10.Блюда из птицы* |  |  | - | **2** |  | - |
| *11.Заправочные супы* |  |  | - | **2** |  | - |
| *12.Приготовление обеда. Сервировка стола***.**  |  |  | - | **2** |  | - |
| *13. Блюда из молока и кисломолочных продук­тов* |  |  | - | - | **1** | - |
| *14. Изделия из жидкого теста* |  |  | - | - | **1** | - |
| *15 Виды теста и выпечки* |  |  | - | - | **1** | - |
| *16.Сладости, напитки и десерты* |  |  | - | - | **1** | - |
| *17.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.* |  |  | - | - | **1** | - |
| ***Создание изделий из текстильных материалов***  | **52** | **52** | **22** | **22** | **8** | **-** |
| *1.Свойства текстильных материалов* |  |  | **4** | **2** | **1** | - |
| *2.Конструирование швейных изделий* |  |  | **4** | **4** | **1** | - |
| *3.Моделирование швейных изделий*  |  |  | - | **2** | **1** | - |
| *4.Элементы машиноведения* |  |  | **4** | **2** | **1** | - |
| *5.Технология швейных изделий* |  |  | **10** | **12** | **4** | - |
| **Художественные ремесла**  | **24** | **24** | **8** | **8** | **8** |  |
| *1. Декоративно – прикладное искусство* |  |  | **1** | - | - | - |
| *2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ* |  |  | **3** | - | - | - |
| *3 Лоскутное шитье* |  |  | **4** | - | - | - |
| *4. Вязание крючком* |  |  | - | **4** | - |  |
| *5. Вязание на спицах* |  |  | - | **4** | - | - |
| *6.Роспись ткани* |  |  | - | - | 2 | - |
| *7.Вышика* |  |  | - | - | 4 | - |
| **Семейная экономика** | **6** | **6** |  |  |  | **6** |
| *Бюджет семьи* |  |  |  |  |  | **6** |
|  **Современное производство и профессиональное самоопределение**  | **4** | **4** |  |  |  | **4** |
| *1.Сферы производства и разделение труда*  |  |  | - | - | - | **2** |
| *2.Профессиональное образование и профессиональная карьера* |  |  | - | - | - | **2** |
| **Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности**  | **60** | **60** | **21** | **21** | **10** | **8** |
| *1. Исследовательская и созидательная деятельность* | **60** |  **60** | **21** | **21** | **10** | **8** |
| *Резерв ( на 35 недель обучения)* | **6** | - |  |  |  |  |
| **Всего:** | **210** | **204** | **68** | **68** | **34** | **34** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделы, темы** |  Количество часов |
| **Авторская программа** | **Рабочая программа** | **Рабочая программа по классам** |
|
| 5 | 6 | 7 | 8 |
| **Технология домашнего хозяйства**  | **11** | **11** | **2** | **3** | **2** | **4** |
| *1.Интерьер кухни, столовой* |  |  | **2** | **-** | **-** | **-** |
| *2. Интерьер жилого дома* |  |  | **-** | **1** | **-** | **-** |
| *3. Комнатные растения в интерьере* |  |  | **-** | **2** | **-** | **-** |
| *4.Освещение жилого помещения.**Предметы искусства и коллекции в интерьере.* |  |  | **-** | **-** | **1** | **-** |
| *5.Гигиена жилища* |  |  | **-** | **-** | **1** | **-** |
| *6.Эклогия жилища* |  |  | **-** | **-** | **-** | **2** |
| *7.Водоснабжение и канализация в доме* |  |  | **-** | **-** | **-** | **2** |
| **Электротехника** | **14** | **14** | **1** | **-** | **1** | **12** |
| *1.Бытовые электроприборы* |  |  | **1** | - | **1** | **6** |
| *2.Электромонтажные и сборочные**технологии* |  |  | - | - | - | **4** |
| *3.Электротехнические устройства с элементами автоматики* |  |  | - | - | - | **2** |
| **Кулинария** | **33** | **33** | **14** | **14** | **5** | **-** |
| *1.Санитария и гигиена на кухне* |  |  | **1** |  |  | - |
| *2.Физиология питания* |  |  | **1** |  |  | - |
| *3.Бутерброды, горячие напитки.* |  |  | **2** |  |  | - |
| *4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изде­лий* |  |  | **2** |  |  | - |
| *5.Блюда из овощей и фруктов* |  |  | **4** |  |  | - |
| *6.Блюда из яиц.* |  |  | **2** |  |  | - |
| *7.Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.* |  |  | **2** |  |  | - |
| *8. Блюда из рыбы и морепродуктов* |  |  | - | **4** |  | - |
| *9.Блюда из мяса* |  |  | - | **4** |  | - |
| *10.Блюда из птицы* |  |  | - | **2** |  | - |
| *11.Заправочные супы* |  |  | - | **2** |  | - |
| *12.Приготовление обеда. Сервировка стола***.**  |  |  | - | **2** |  | - |
| *13. Блюда из молока и кисломолочных продук­тов* |  |  | - | - | **1** | - |
| *14. Изделия из жидкого теста* |  |  | - | - | **1** | - |
| *15 Виды теста и выпечки* |  |  | - | - | **1** | - |
| *16.Сладости, напитки и десерты* |  |  | - | - | **1** | - |
| *17.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.* |  |  | - | - | **1** | - |
| ***Создание изделий из текстильных материалов***  | **52** | **52** | **22** | **22** | **8** | **-** |
| *1.Свойства текстильных материалов* |  |  | **4** | **2** | **1** | - |
| *2.Конструирование швейных изделий* |  |  | **4** | **4** | **1** | - |
| *3.Моделирование швейных изделий*  |  |  | - | **2** | **1** | - |
| *4.Элементы машиноведения* |  |  | **4** | **2** | **1** | - |
| *5.Технология швейных изделий* |  |  | **10** | **12** | **4** | - |
| **Художественные ремесла**  | **24** | **24** | **8** | **8** | **8** |  |
| *1. Декоративно – прикладное искусство* |  |  | **1** | - | - | - |
| *2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ* |  |  | **3** | - | - | - |
| *3 Лоскутное шитье* |  |  | **4** | - | - | - |
| *4. Вязание крючком* |  |  | - | **4** | - |  |
| *5. Вязание на спицах* |  |  | - | **4** | - | - |
| *6.Роспись ткани* |  |  | - | - | 2 | - |
| *7.Вышика* |  |  | - | - | 4 | - |
| **Семейная экономика** | **6** | **6** |  |  |  | **6** |
| *Бюджет семьи* |  |  |  |  |  | **6** |
|  **Современное производство и профессиональное самоопределение**  | **4** | **4** |  |  |  | **4** |
| *1.Сферы производства и разделение труда*  |  |  | - | - | - | **2** |
| *2.Профессиональное образование и профессиональная карьера* |  |  | - | - | - | **2** |
| **Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности**  | **60** | **60** | **21** | **21** | **10** | **8** |
| *1. Исследовательская и созидательная деятельность* | **60** |  **60** | **21** | **21** | **10** | **8** |
| *Резерв ( на 35 недель обучения)* | **6** | - |  |  |  |  |
| **Всего:** | **210** | **204** | **68** | **68** | **34** | **34** |

**Универсальные учебные действия при изучении предмета «Технология»**

 УУД являются обязательным компонентом содержания любого учебного предмета (см. раздел Основной образовательной программы ) В соответствии с ФГОС в программе представлено 4 вида УУД: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

 **Личностные УУД:**

 - действие смыслообразования (интерес, мотивация);

 - действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);

- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;

- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);

- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;

- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;

- формирования желания выполнять учебные действия;

- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;

- личностная мотивация учебной деятельности;

- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

 **Познавательные УУД:**

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;

- структурирование знаний;

- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;

- способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);

- составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знако-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;

- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

 **Коммуникативные УУД:**

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;

- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;

- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;

- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);

- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);

- формирование умения работать в парах и малых группах;

- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);

- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;

- адекватно передавать информацию;

- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

**Регулятивные УУД:**

- целеполагание;

- планирование;

- прогнозирование;

- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;

- коррекция;

- оценка;

- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение