

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
Баганская средняя общеобразовательная школа №2

**ПРИНЯТО**

решением районного  
методического объединения  
учителей технологии  
протокол № 1 от 25.08.2014

Согласовано

зам директора по УВР

\_\_\_\_\_ О. Г. Зверевой  
\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2015 год

**Рабочая программа  
По предмету «ТЕХНОЛОГИЯ»  
общеобразовательной области «Технология»  
для основного общего образования  
5 – 8 классы  
Срок освоения 4 года**

Составители:

Гутова А. А., учитель технологии

Денисенко Н. А., учитель технологии

**Баган, 2015**

**Пояснительная записка к рабочей программе по технологии для учащихся**  
**5- 8 классах**  
**по направлению «Технология ведения дома»**

Рабочая программа предмета «Технология» обязательной предметной области " Технология" для основного общего образования разработана на основе:

- нормативных документов:

1. Об образовании в Российской Федерации : Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ.
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования : приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. № 1897.
3. Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования: приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. № 253, г. Москва.
4. Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» : постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189, г. Москва ; зарегистрировано в Минюсте РФ 3 марта 2011 г.
5. Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения : письмо департамента общего образования Министерства образования науки Российской Федерации от 01 ноября 2011 г. № 03-776.
6. Основная образовательная программа основного общего (начального общего) образования МКОУ Баганской СОШ №1

- информационно-методических материалов:

7. Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Основная школа- Москва.: Просвещение 2011. – 342 с.
8. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы.- Москва.: Просвещение. 2010год.-96с.- (стандарты 2 поколения).
9. Программа А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. Технология5-8 классы.- Москва, Вента-граф, 2013г., 157 с.  
Программа включает общую характеристику учебного предмета «Технология», личностные, метапредметные и

предметные результаты его освоения, содержание курса, примерное тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

## Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Содержание разделов и тем рабочей программы соответствует содержанию тем и разделов, рекомендованных примерной программой ФГОС общего образования.

Рабочая программа предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

### **В процессе обучения технологии учащиеся познакомятся:**

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное

использование отходов; социальные последствия применения технологий);

- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технологических средств производства, (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);
- с пониманием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

**В процессе обучения технологии учащиеся овладеют:**

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

### Место предмета «Технология» в учебном (образовательном) плане

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 210 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе:

Год обучения	Количество часов в неделю	Количество учебных недель	Всего часов за учебный год
5 класс	2	35	70
6 класс	2	35	70
7 класс	2	35	70
8 класс	2	36	72
			282 часа

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» ДОЛЖНО обеспечить:

- 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.

## **Личностные, метапредметные и предметные результаты изучения предмета «Технология»**

### **5 класс**

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

*Базовый уровень:*

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

*Повышенный уровень:*

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

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

*Базовый уровень:*

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии

*Повышенный уровень:*

- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых-норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

## Универсальные учебные действия

**Регулятивные действия** обеспечивают учащимся организацию их учебной деятельности. К ним относятся:

*Базовый уровень:*

- *целеполагание* как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимся, и того, что еще неизвестно;
- *планирование* — определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий;
- *прогнозирование* — предвосхищение результата и уровня усвоения знаний, его временных характеристик;
- *контроль* в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;
- *коррекция* — внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата;
- *оценка* — выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено и что еще нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения;

*Повышенный уровень:*

- *саморегуляция* как способность к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию (к выбору в ситуации мотивационного конфликта) и к преодолению препятствий.

**Познавательные универсальные действия** включают

Общеучебные, логические, а также постановку и решение проблемы.

*Обще учебные универсальные действия:*

*Базовый уровень:*

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;

- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;
- смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;
- постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.

*Повышенный уровень:*

Особую группу обще учебных универсальных действий составляют знаково-символические действия:

- моделирование — преобразование объекта из чувственной формы в модель, где выделены существенные характеристики объекта (пространственно-графическая или знаково-символическая);
- преобразование модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область.

*Логические универсальные действия:*

*Базовый уровень:*

- анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных);
- синтез — составление целого из частей, в том числе самостоятельное достраивание с восполнением недостающих компонентов;
- выбор оснований и критериев для сравнения, сериации, классификации объектов;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- установление причинно-следственных связей;
- построение логической цепи рассуждений;
- доказательство;
- выдвижение гипотез и их обоснование.

*Повышенный уровень:*

*Постановка и решение проблемы:*

- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера.

**Коммуникативные действия** обеспечивают социальную компетентность и учёт позиции других людей, партнеров по общению или деятельности; умение слушать и вступать в диалог; участвовать в коллективном обсуждении проблем; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми.

К коммуникативным действиям относятся:

*Базовый уровень:*

- 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;

*Повышенный уровень:*

- управление поведением партнера — контроль, коррекция, оценка его действий;
- умение 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.

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология»

В познавательной сфере являются:

*Базовый уровень:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий

промышленного производства;

- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- " применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

*Повышенный уровень:*

- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

*Базовый уровень:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

*Повышенный уровень:*

- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

И коммуникативной сфере:

*Базовый уровень:*

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

*Повышенный уровень:*

- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

В физиолого-психологической сфере:

*Базовый уровень:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

*Повышенный уровень:*

- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

### ***Пятиклассник научится***

- самостоятельно готовить простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- изготавливать 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.
- Выполнять образцы ручных стежков, строчек и швов.
- Создавать интерьер кухни с санитарно-гигиеническими требованиями.

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

### ***Пятиклассник получит возможность научиться***

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- Декорировать кухни изделиями собственного изготовления.
- 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 и автоматики.

### ***6 класс***

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

*Базовый уровень:*

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

*Повышенный уровень:*

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

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

*Базовый уровень:*

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии

*Повышенный уровень:*

- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых-норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

## **Универсальные учебные действия**

***Регулятивные действия*** обеспечивают учащимся организацию их учебной деятельности. К ним относятся:

*Базовый уровень:*

- *целеполагание* как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимся, и того, что еще неизвестно;
- *планирование* — определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий;
- *прогнозирование* — предвосхищение результата и уровня усвоения знаний, его временных характеристик;
- *контроль* в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;

— *коррекция* — внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата;

— *оценка* — выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено и что еще нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения;

*Повышенный уровень:*

— *саморегуляция* как способность к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию (к выбору в ситуации мотивационного конфликта) и к преодолению препятствий.

***Познавательные универсальные действия*** включают

Обще учебные, логические, а также постановку и решение проблемы.

*Обще учебные универсальные действия:*

*Базовый уровень:*

— самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

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

— структурирование знаний;

— осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме;

— выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;

— рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;

— смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных

жанров; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов

художественного, научного, публицистического и официально делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;

— постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.

*Повышенный уровень:*

Особую группу обще учебных универсальных действий составляют знаково-символические действия:

— моделирование — преобразование объекта из чувственной формы в модель, где выделены существенные

характеристики объекта (пространственно-графическая или знаково-символическая);  
— преобразование модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область.

*Логические универсальные действия:*

*Базовый уровень:*

- анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных);
- синтез — составление целого из частей, в том числе самостоятельное достраивание с восполнением недостающих компонентов;
- выбор оснований и критериев для сравнения, сериации, классификации объектов;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- установление причинно-следственных связей;
- построение логической цепи рассуждений;
- доказательство;
- выдвижение гипотез и их обоснование.

*Повышенный уровень:*

*Постановка и решение проблемы:*

- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера.

***Коммуникативные действия*** обеспечивают социальную компетентность и учёт позиции других людей, партнеров по общению или деятельности; умение слушать и вступать в диалог; участвовать в коллективном обсуждении проблем; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми.

К коммуникативным действиям относятся:

*Базовый уровень:*

- 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;

*Повышенный уровень:*

— управление поведением партнера — контроль, коррекция, оценка его действий;

— умение 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.

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология»

В познавательной сфере являются:

*Базовый уровень:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
  - оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
  - ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
  - владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
  - классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
  - распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
  - владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- " применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

*Повышенный уровень:*

- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

### В трудовой сфере:

#### *Базовый уровень:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

#### *Повышенный уровень:*

- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

### И коммуникативной сфере:

#### *Базовый уровень:*

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

#### *Повышенный уровень:*

- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

### В физиолого-психологической сфере:

#### *Базовый уровень:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

*Повышенный уровень:*

- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

### ***Шестиклассник научится***

самостоятельно выполнять санитарные требования к помещению кухни и столовой;

- анализировать общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока;
- самостоятельно организовывать свою деятельность при первичной и тепловой обработке рыбы;
- сравнивать получения натуральных волокон животного происхождения, получения нитей;
- исследовать принцип действия механизмов преобразования движения, назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
- сопоставлять эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к одежде, материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приёмы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;
- анализировать и применять правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки;
- сопоставлять основные требования по уходу за одеждой и обувью

### ***Шестиклассник получит возможность научиться***

самостоятельно работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду;

- определять качество продуктов, проводить первичную и тепловую обработку, определять готовность блюд;
- выполнять эскизы интерьера комнаты, выполнять влажную уборку;
- определять рапорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;
- регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в шв. машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани,
- подбирать одежду к традиционным праздникам, определять размер и место узора на изделии, подбирать нитки по

цвету, тональности, насыщенности, выполнять счётные швы;

- подбирать ткань и отделку для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической клиневой юбок, моделировать юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

- выполнять на шв. машине швы;

- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать юбку;

- подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты

### *7 класс*

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

*Базовый уровень:*

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

*Повышенный уровень:*

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

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

*Базовый уровень:*

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии

*Повышенный уровень:*

- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых-норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

## Универсальные учебные действия

**Регулятивные действия** обеспечивают учащимся организацию их учебной деятельности. К ним относятся:

*Базовый уровень:*

- *целеполагание* как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимся, и того, что еще неизвестно;
- *планирование* — определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий;
- *прогнозирование* — предвосхищение результата и уровня усвоения знаний, его временных характеристик;
- *контроль* в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;
- *коррекция* — внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата;
- *оценка* — выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено и что еще нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения;

*Повышенный уровень:*

- *саморегуляция* как способность к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию (к выбору в ситуации мотивационного конфликта) и к преодолению препятствий.

**Познавательные универсальные действия** включают

Обще учебные, логические, а также постановку и решение проблемы.

*Обще учебные универсальные действия:*

*Базовый уровень:*

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;

- осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;
- смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;
- постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.

*Повышенный уровень:*

Особую группу обще учебных универсальных действий составляют знаково-символические действия:

- моделирование — преобразование объекта из чувственной формы в модель, где выделены существенные характеристики объекта (пространственно-графическая или знаково-символическая);
- преобразование модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область.

*Логические универсальные действия:*

*Базовый уровень:*

- анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных);
- синтез — составление целого из частей, в том числе самостоятельное достраивание с восполнением недостающих компонентов;
- выбор оснований и критериев для сравнения, сериации, классификации объектов;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- установление причинно-следственных связей;
- построение логической цепи рассуждений;
- доказательство;
- выдвижение гипотез и их обоснование.

*Повышенный уровень:*

*Постановка и решение проблемы:*

- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера.

**Коммуникативные действия** обеспечивают социальную компетентность и учёт позиции других людей, партнеров по общению или деятельности; умение слушать и вступать в диалог; участвовать в коллективном обсуждении проблем; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми.

К коммуникативным действиям относятся:

*Базовый уровень:*

- 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;

*Повышенный уровень:*

- управление поведением партнера — контроль, коррекция, оценка его действий;
- умение 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.

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология»

В познавательной сфере являются:

*Базовый уровень:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
  - распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
  - владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- " применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

*Повышенный уровень:*

- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

*Базовый уровень:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

*Повышенный уровень:*

- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

И коммуникативной сфере:

*Базовый уровень:*

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

*Повышенный уровень:*

- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

В физиолого-психологической сфере:

*Базовый уровень:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

*Повышенный уровень:*

- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

### ***Семиклассник научится***

оказывать первую помощь при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравления;

- выполнять санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, способы первичной и тепловой обработки мяса, - способы приготовления теста, раскатки теста, способы определения готовности;
- самостоятельно применять технику вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;
- находить основные свойства искусственных волокон и тканей из них, определять сложные переплетения;
- виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на схемах;
- назначение, технологию выполнения и условные графические обозначения швов;
- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя

ткани, правила подготовки и проведения примерки, способы отделки и ВТО, требования к качеству готового изделия.

### ***Семиклассник получит возможность научиться***

- оказать первую помощь при ожогах и поражениях током, пищевых отравлениях;
- определять и рассчитывать количество продуктов для приготовления, обеспечивать сохранность, соблюдать правила санитарии;
- приготавливать тесто и блюдо из него;
- проводить первичную и тепловую обработку фруктов и ягод;
- подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерской;
- применять ткани из искусственных волокон в шв. изделиях;
- определять виды соединений в узлах механизмов и машин, читать схемы;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны;
- выполнять машинные швы;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые бейки, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия;
- выполнять штопку шв. изделий с помощью шв. Машины

## ***8 класс***

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

*Базовый уровень:*

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

*Повышенный уровень:*

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

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

*Базовый уровень:*

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии

*Повышенный уровень:*

- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых-норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

## **Универсальные учебные действия**

*Регулятивные действия* обеспечивают учащимся организацию их учебной деятельности. К ним относятся:

*Базовый уровень:*

- *целеполагание* как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимся, и того, что еще неизвестно;
- *планирование* — определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий;
- *прогнозирование* — предвосхищение результата и уровня усвоения знаний, его временных характеристик;
- *контроль* в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;
- *коррекция* — внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата;
- *оценка* — выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено и что еще нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения;

*Повышенный уровень:*

— *саморегуляция* как способность к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию (к выбору в ситуации мотивационного конфликта) и к преодолению препятствий.

***Познавательные универсальные действия*** включают

Обще учебные, логические, а также постановку и решение проблемы.

*Обще учебные универсальные действия:*

*Базовый уровень:*

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;
- смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;
- постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.

*Повышенный уровень:*

Особую группу обще учебных универсальных действий составляют знаково-символические действия:

- моделирование — преобразование объекта из чувственной формы в модель, где выделены существенные характеристики объекта (пространственно-графическая или знаково-символическая);
- преобразование модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область.

*Логические универсальные действия:*

*Базовый уровень:*

- анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных);
- синтез — составление целого из частей, в том числе самостоятельное достраивание с восполнением недостающих компонентов;
- выбор оснований и критериев для сравнения, сериации, классификации объектов;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- установление причинно-следственных связей;
- построение логической цепи рассуждений;
- доказательство;
- выдвижение гипотез и их обоснование.

*Повышенный уровень:*

*Постановка и решение проблемы:*

- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера.

**Коммуникативные действия** обеспечивают социальную компетентность и учёт позиции других людей, партнеров по общению или деятельности; умение слушать и вступать в диалог; участвовать в коллективном обсуждении проблем; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми.

К коммуникативным действиям относятся:

*Базовый уровень:*

- 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;

*Повышенный уровень:*

- управление поведением партнера — контроль, коррекция, оценка его действий;
- умение 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.

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология»

В познавательной сфере являются:

*Базовый уровень:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
  - оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
  - ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
  - владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
  - классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
  - распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
  - владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- " применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

*Повышенный уровень:*

- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

*Базовый уровень:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

*Повышенный уровень:*

- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

И коммуникативной сфере:

*Базовый уровень:*

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

*Повышенный уровень:*

- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

В физиолого-психологической сфере:

*Базовый уровень:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

*Повышенный уровень:*

- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

### ***Восьмиклассник научится***

анализировать структуру домашней экономики;  
сравнивать потребности семьи и пути их рационального удовлетворения;  
сравнивать структуру семейного бюджета;  
анализировать основы бизнес - планирования;  
классифицировать вышивку, ее историю и многообразие;  
подбирать инструменты, приспособления и материалы для вышивки;  
выполнять влажно-тепловую обработку вышитого изделия;  
выполнять основные виды художественной обработки материалов;  
различным способом перевода рисунка на ткань;  
технологическому процессу изготовления швов.

### ***Восьмиклассник получит возможность научиться***

определять цели и задачи домашней экономики;  
- рационально планировать использовать имеющиеся семейные ресурсы;  
- составлять личный и семейный бюджет;  
- составить график распределения семейных обязанностей;  
- технически правильно выполнять приемы вышивки ручным способом;  
- выполнять влажно-тепловую обработку вышитого изделия;  
- переводить рисунок на ткань;  
- выполнять эскиз работы проекта;  
- обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект, соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных швейных работ;  
- правильно организовывать учебное место.

## Содержание программы предмета **Технология** Раздел «Ведение дома»

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротехника» в 5-7 классах изучается в рамках раздела «Технологии домашнего хозяйства».

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия и др., создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

### **Тема 1, Интерьер кухни, столовой**

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.*

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.  
Проектирование кухни с помощью ПК.

## **Тема 2. Интерьер жилого дома**

### **6 класс**

*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 3. Комнатные растения в интерьере**

### **6 класс**

*Теоретические сведения.*

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолиственные, 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.

#### **Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

**7 класс**

*Теоретические сведения.*

Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественно! 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 работы.*

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

#### **Тема 5. Гигиена жилища**

**7 класс**

*Теоретические сведения.*

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. 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.

## **Тема 6. Экология жилища**

### **8 класс**

*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 7. Водоснабжение и канализация в доме**

### **8 класс**

*Теоретические сведения.*

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном 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.

*Лабораторно-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»

## **Тема 1. Бытовые электроприборы**

### **5 класс**

*Теоретические сведения.*

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового

холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

## **7 класс**

*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.

## **8 класс**

*Теоретические сведения.*

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Раздел «Кулинария»

## **Тема 1. Физиология питания**

### **5 класс**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

## **Тема 2. Бутерброды и горячие напитки**

### **5 класс**

*Теоретические сведения.*

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

### **Тема 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.*

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 4. Блюда из овощей и фруктов**

#### **5 класс**

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

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

## **Тема 5. Блюда из яиц**

### **5 класс**

*Теоретические сведения.*

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами.

Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества

## **Тема 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

### **5 класс**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

## **Тема 7. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

### **6 класс**

#### *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 8. Блюда из мяса**

### **6 класс**

#### *Теоретические сведения.*

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности. 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 9. Блюда из птицы**

### **6 класс**

*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 10. Заправочные супы**

### **6 класс**

*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 11. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**

### **6 класс**

*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.

## **Тема 12. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

**7 класс**

*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 13. Изделия из жидкого теста**

**7 класс**

*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 меда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

## **Тема 14. Виды теста и выпечки**

**7 класс**

*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. Рецептатура 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 15. Сладости, десерты, напитки**

**7 класс**

*Теоретические сведения.*

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов.

Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептатура, технология их приготовления и подача к столу.

Профессия кондитер сахаристых изделий

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление сладких блюд и напитков.

### **Тема 16. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

**7 класс**

*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 работы.*

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

## **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

### **5 класс**

*Теоретические сведения.*

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

### **6 класс**

*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.

### **7 класс**

*Теоретические сведения.*

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых 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 2. Конструирование швейных изделий**

### **5 класс**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **5 класс**

*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).

### **5 класс**

*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 3. Моделирование швейных изделий**

#### **6 класс**

*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.

#### **7 класс**

*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 4. Швейная машина**

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

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

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

## **6 класс**

*Теоретические сведения.*

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

## **7 класс**

*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 5. Технология изготовления швейных изделий**

### **5 класс**

*Теоретические сведения.*

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой шип. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

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

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

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов в заутюжку) и краевые (шов вподибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

## **6 класс**

*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 иглами 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 краев — 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 (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). 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 застёжкой 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.

## **7 класс**

*Теоретические сведения.*

Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскрой. 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. Выметывание 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.

## **Тема 5. Вязание спицами**

### **6 класс**

*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.

## **Тема 6. Ручная роспись тканей**

### **7 класс**

*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 7. Вышивание**

### **7 класс**

*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, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

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

Раздел «Семейная экономика»

## **Тема 1. Бюджет семьи**

### **8 класс**

*Теоретические сведения.*

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного

бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

*Практические работы.*

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

### **Тема 1. Сферы производства и разделение труда**

**8 класс**

*Теоретические сведения.* Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

### **Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера**

**8 класс**

*Теоретические сведения.*

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные

интересы склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации само определения.

Источники получения информации о профессиях, и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.*

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

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

## **6 класс**

*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**

*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.

## **8 класс**

*Теоретические сведения.*

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей.

Реализация проекта. Оценка проекта.

*Практические работы.*

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

*Варианты творческих проектов:* «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

## Тематический план 5 – 8 класс

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучающиеся в школе.

Часы раздела "Технологии творческой и опытнической деятельности" в 5-8 классе включены в каждый изучаемый раздел, т.к учащиеся выполняют 4 творческих проектов.

Разделы и темы программы	Кол-во часов по классам			
	5 кл.	6 кл.	7 кл.	8 кл.
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (12 ч)</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
Тема 1. Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
Тема 2. Интерьер жилого дома	-	2	-	-
Тема 3. Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	1	-

Тема 5. Гигиена жилища	-	-	1	-
Тема 6. Экология жилища	-	-	-	2
Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	2
<b>Раздел «Электротехника» (15 ч)</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>12</b>
<u>Тема 1. Бытовые электроприборы</u>	2	-	1	6
Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	4
<u>Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики</u>	-	-	-	2
<b>Раздел «Кулинария» (33 ч)</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>5</b>	<b>-</b>
<u>Тема 1. Санитария и гигиена на кухне</u>	1	-	-	-
Тема 2. Физиология питания	1	-	-	-
Тема 3. Булочки и горячие напитки	2	-	-	-
Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-
Тема 5. Блюда из овощей и фруктов	4	-	-	-
Тема 6. Блюда из яиц	2	-	-	-
Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	-	-	-
Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	4	-	-
Тема 9. Блюда из мяса	-	4	-	-
<u>Тема 10. Блюда из птицы</u>	-	2	-	-
<u>Тема 11. Заправочные супы</u>	-	2	-	-
<u>Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</u>	-	2	-	-
Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	1	-
Тема 14. Изделия из жидкого теста	-	-	1	-
Тема 15. Виды теста и выпечки	-	-	1	-
Тема 16. Сладости, десерты, напитки	-	-	1	-
Тема 16. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-	-	1	-
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (52 ч)</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>8</b>	<b>-</b>
Тема 1. Свойства текстильных материалов	4	2	1	-
Тема 2. Конструирование швейных изделий	4	4	1	-

Тема 3. Швейная машина	4	2	1	-
Тема 4. Технология изготовления швейных изделий	10	12	4	-
Тема 3. Моделирование швейных изделий	-	2	1	-
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (24ч)</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>-</b>
Тема 1. Декоративно-прикладное искусство	2	-	-	-
Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	-	-	-
Тема 3. Лоскутное шитьё	4	-	-	-
Тема 4. Вязание крючком	-	4	-	-
Тема 5. Вязание спицами	-	4	-	-
Тема 6. Ручная роспись тканей	-	-	2	-
Тема 7. Вышивание	-	-	6	-
<b>Раздел «Семейная экономика» (6 ч)</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
Тема 1. Бюджет семьи				6
<b>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
Тема 1. Сферы производства и разделение труда				2
Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера				2
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (58 ч)</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>8</b>
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность	20	20	10	8
<b>Всего: 204 часа</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>34</b>	<b>34</b>

**Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.**

**Предмет «Технология»**

**5 класс**

<b>№ п.п.</b>	<b>Раздел. Количество часов.</b>	<b>Тема</b>	<b>Виды деятельности обучающихся.</b>
<b>1.</b>	Технологии домашнего хозяйства <b>(2ч)</b>	Интерьер кухни, столовой (2 ч)	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК
<b>2.</b>	Электротехника <b>(1 ч)</b>	Бытовые электроприборы (1 ч)	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
<b>3.</b>	Кулинария <b>(14 ч)</b>	Санитария и гигиена на кухне (1 ч)	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах

		<p>Физиология питания (1 ч)</p>	<p>Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>
		<p>Бутерброды и горячие напитки (2 ч)</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродях. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь</p>
		<p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)</p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар.</p>

		Блюда из овощей и фруктов (4 ч)	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады
		Блюда из яиц (2 ч)	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам

		<p>Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p>
4.	<p>Создание изделий из текстильных материалов (22 ч)</p>	<p>Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения (4 ч)</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований</p>
		<p>Конструирование швейных изделий (4 ч)</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p>

			<p>Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p>
		<p>Швейная машина (4 ч)</p>	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку вверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда</p>
		<p>Технология изготовления швейных изделий (12 ч)</p>	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание</p>

			<p>косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>
5.	Художественные ремёсла (8 ч)	Декоративно-прикладное искусство (2 ч)	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину</p>
		Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов	<p>Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды,</p>

		декоративно-прикладного искусства (2 ч)	декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора.
		Лоскутное шитьё (4 ч)	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья
6.	Технологии творческой и опытнической деятельности (21 ч)	Исследовательская и созидательная деятельность (21 ч)	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
<b>Итого: 70 час</b>			

**Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.**

**Предмет «Технология»**

**6 класс**

<b>№ п.п.</b>	<b>Раздел. Количество часов.</b>	<b>Тема</b>	<b>Виды деятельности обучающихся.</b>
1.	Технологии домашнего хозяйства (4ч)	Интерьер жилого дома (1 ч)	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
		Комнатные растения в интерьере (2 ч)	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник
2.	Кулинария (12ч)	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических

			<p>операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>
		<p>Блюда из мяса (4 ч)</p>	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>
		<p>Блюда из птицы (2 ч)</p>	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную</p>

			обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы
		Заправочные супы (2 ч)	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах
		Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
<b>3.</b>	Создание изделий из	Свойства	Составлять коллекции тканей

	текстильных материалов(26 ч)	текстильных материалов» (2 ч)	и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
		Конструирование швейных изделий (4 ч)	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
		Моделирование швейных изделий» (2 ч)	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
		Швейная машина	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену

		(2 ч)	<p>машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц</p>
		<p>Технология изготовления швейных изделий (12 ч)</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять</p>

			самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик
4.	Художественные ремёсла (10 ч)	Вязание крючком (4 ч)	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания
		Вязание спицами (4 ч)	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК
5.	Технологии творческой и опытнической деятельности (14 ч)	Исследовательская и созидательная деятельность (21 ч)	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому

			проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
<b>Итого: 70 часов</b>			

**Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.  
Предмет «Технология»  
7 класс**

<b>№ п.п.</b>	<b>Раздел. Количество часов.</b>	<b>Тема</b>	<b>Виды деятельности обучающихся.</b>
<b>1.</b>	Технологии домашнего хозяйства (4 ч)	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2 ч)	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
		Гигиена жилища (2 ч)	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
<b>2</b>	Электротехника (2 ч)	Бытовые электроприборы (2 ч)	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
<b>3</b>	Кулинария (10ч)	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок

		(2 ч)	<p>годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>
		Изделия из жидкого теста (2 ч)	<p>Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов</p>
		Виды теста и выпечки (2 ч)	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста.</p>

			Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста
		Сладости, десерты, напитки (2 ч)	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
		Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с

			помощью ПК
4.	Создание изделий из текстильных материалов (18 ч)	Свойства текстильных материалов (2 ч)	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований
		Конструирование швейных изделий (2 ч)	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
		Моделирование швейных изделий (2 ч)	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках
		Швейная машина (2 ч)	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения
		Технология изготовления швейных изделий (10 ч)	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой

			<p>проектного изделия.</p> <p>Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обработать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектом изделии. Обработать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектом изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>
5.	Художественные ремёсла (16 ч)	Ручная роспись тканей (4 ч)	<p>Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик</p>

			в различных странах
		Вышивание (12 ч)	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом</p>
6.	Технологии творческой и опытнической деятельности (18 ч)	Исследовательская и созидательная деятельность (18 ч)	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
<b>Итого: 70 часов</b>			

**Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.**

**Предмет «Технология»**

**8 класс**

<b>№ п.п.</b>	<b>Раздел. Количество часов.</b>	<b>Тема</b>	<b>Виды деятельности обучающихся.</b>
<b>1.</b>	Технологии домашнего хозяйства (6 ч)	Экология жилища (3 ч)	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
		Водоснабжение и канализация в доме (3 ч)	
<b>2.</b>	Электротехника (12 ч)	Бытовые электроприборы (6 ч)	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения
		Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч)	Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях
		Электротехнические устройства с элементами	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за

		автоматики (2 ч)	месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматике
3.	Семейная экономика (12 ч)	Бюджет семьи (12ч)	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность
4.	Современное производство и профессиональное самоопределение (8 ч)	Сферы производства и разделение труда (4 ч)	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»
		Профессиональное образование и профессиональная карьера (4 ч)	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства
5.	Технологии творческой и опытнической деятельности (30ч)	Исследовательская и созидательная деятельность (30ч)	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать

			необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта
<b>Итого: 70 часов</b>			

**Требования к оснащению школьной учебной мастерской  
Объекты и средства оснащения мастерской**

№ п /п	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Условные обозначения	Имеются в наличии	
			Имеется в наличии	Отсутствуют
1	2	3	4	
<b>1</b>	<b>Библиотечный фонд мастерской</b>			
<b>1.1</b>	Стандарт основного общего образования по технологии	Д	1 шт	
<b>1.2</b>	Примерная программа основного общего образования по технологии	Д	1 шт	
<b>1.3</b>	Рабочие программы по направлениям технологии	Д	1 шт	
<b>1.4</b>	Учебники по технологии для учащихся 5, 6, 7, 8 классов	К	по 10 учебников для каждой параллели	
<b>1.5</b>	Рабочие тетради для учащихся 5, 6, 7, 8 классов	Д		
<b>1.6</b>	Другие дидактические материалы по всем разделам технологической подготовки обучающихся. Сборники учебных проектов, познавательных и развивающих заданий, а также контрольно-измерительные материалы по отдельным разделам темы.	Д	И.П. Арефьев Занимательные уроки технологии для девочек 5-7 класс Банк Творческих проектов учащихся	

1.7	Научно-популярная и техническая литература по темам учебной программы, необходимая для подготовки творческих проектов	Д	Методические рекомендации по написанию творческих проектов учащихся (кафедра искусство и технология НИПКиПРО)	
1.8	Нормативные материалы (ГОСТы, ЕТКС и т. д.) по разделам технологической подготовки 2шт	Д		2 шт
1.9	Справочные пособия по разделам и темам программы	Д		2шт
1.10	Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков)	Д	1шт	3шт
1.11	Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских			1шт
2	<b>Печатные пособия</b>			
2.1	Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки	Д	1 комплект	

2.2	Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов технологической подготовки обучающихся	Д	1 комплект	
2.3	Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов технологической подготовки обучающихся	К, П	Технологические карты, схемы, альбомы и другие материалы для индивидуального или лабораторно-группового использования обучающимися	
3	<b>Информационно-коммуникационные средства</b>			
3.1	Мультимедийные моделирующие и обучающие*программы, электронные учебники по основным разделам технологии	Д	Мультимедийные материалы должны быть доступны на каждом рабочем месте, оборудованном компьютером. Электронные базы данных и интернет-ресурсы должны обеспечивать получение дополнительной информации, необходимой для творческой деятельности обучающихся и расширения их кругозора	
3.2	Электронные библиотеки и базы данных по основным разделам технологии	Д		
3.3	Интернет-ресурсы по основным разделам технологии	Д		

4	<b>Экранно-звуковые пособия</b>			
4.1	Видеофильмы по основным разделам и темам программы	Д	По разделам: Кулинария Вязание крючком и на спицах Изготовление кукол из скульптурного текстиля	
4.2	Видеофильмы по современным направлениям развития технологий, материального производства и сферы услуг	Д	Видео фильм «Интеллектуальная революция» Районы НСО Технопарк Наукоград Кольцово	
4.3	Таблицы-фолии и транспаранты-фолии по основным темам разделов программы	Д	1 комплект	
5	<b>Технические средства обучения</b>			
5.1	Экспозиционный экран на штативе или навесной С размерами сторон не менее 1,25 х 1,25 м	Д	1 шт	
5.2	Видеомагнитофон (видеоплейер)	Д		нет
5.3	Телевизор с универсальной подставкой Диагональ телевизора — не менее 72 см	Д		нет

5.4	Цифровой фотоаппарат Для подготовки дидактического материала к уроку, использования для внеклассной работы	Д		нет
5.5	Мультимедийный компьютер Технические требования: графическая операционная система, привод для чтения-записи компакт-дисков, аудио- и видеовходы/выходы, возможность выхода в Интернет. С пакетами прикладных программ (текстовых, табличных, графических и презентационных)	Д	1 шт.	Нет выхода в интернет
5.6	Сканер	Д		нет
5.7	Принтер Возможно получение оборудования во временное пользование из фондов школы.	Д		нет
5.8	Копировальный аппарат	Д		нет
5.9	Мультимедийный проектор	Д	1 шт	
5.10	Диапроектор	Д		нет

<b>6</b>	<b>Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование</b>			
6.1	Аптечка Содержание аптечки обновляется	Д	1 шт	
6.2	Халаты (фартуки) Должны выдаваться обучающимся в мастерских при проведении практических работ	К	15шт	
<b>Раздел «Оформление интерьера»</b>				
6.3	Холодильник Подбор приборов и оборудования	Д		нет
6.4	Печь СВЧ	Д	1шт	
6.5	Посудомоечная машина			нет
6.6	Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой	Д		нет
6.7	Фильтр для воды	Д		нет
6.8	Электрический чайник	П	1 шт	
6.9	Весы настольные	Д	1шт	нет
6.10	Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол,	П	1 комплект	
6.11	Электроплиты	П	1 шт	
6.12	Набор кухонного электрооборудования	П		нет
6.13	Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов	П	1 комплект	

6.14	Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов	П	1 комплект	
6.15	Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов	П	1 комплект	
6.16	Набор инструментов для разделки рыбы	П		нет
6.17	Набор инструментов для разделки мяса	П		нет
6.18	Мясорубка (электромясорубка)	П		нет
6.19	Набор инструментов и приспособлений для разделки теста	П		нет
6.20	Комплект разделочных досок	П	6 шт	
6.21	Набор мисок эмалированных	П	2 шт	
6.22	Набор столовой посуды из нержавеющей стали	У		нет
6.23	Сервиз столовый	Д		нет
6.24	Сервиз чайный	Д	2 шт	
6.25	Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола	Д		Нет

**Раздел «Создание текстильных материалов»**

6.26	Станок ткацкий учебный	Д		нет
6.27	Манекен 44 размера (учебный, раздвижной)	Д	1 шт	
6.28	Стол рабочий универсальный	У	1 шт	
6.29	Машина швейная бытовая универсальная	К	7 шт	
6.30	Оверлок	Д	1 шт	
6.31	Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки	Д	1 шт	
6.32	Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ	К		нет
6.33	Набор шаблонов швейных изделий в М 1 : 4 для моделирования	П		нет
6.34	Набор приспособлений для раскроя косых беек	Д		нет
6.35	Набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской	К		нет
6.36	Шаблоны стилизованной фигуры	П		нет

6.37	Набор измерительных инструментов для работы с тканями	К	8 шт–сантиметровых лент 14 линеек -закройщика	
<b>Раздел «Художественные ремёсла»</b>				
6.38	Набор для раскроя ткани в лоскутной технике	Д		нет
6.39	Комплект для вязания крючком	К		нет
6.40	Комплект для вязания на спицах	К		нет
6.41	Набор для батика	Д		нет
6.42	Комплект инструментов и приспособлений для вышивания	К	10 шт	
7	<b>Специализированная учебная мебель</b>			
7.1	Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления плакатов	Д	1 шт	
7.2	Компьютерный стол	Д	1шт	
7.3	Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей	Д	6 шт	
7.4	Ящики для хранения таблиц и плакатов	Д	1 комплект	

7.5	Укладки для аудиовизуальных средств (слайдов, кассет и др.)	Д		нет
7.6	Штатив для плакатов и таблиц	Д		нет
7.7	Специализированное место учителя	Д	1 шт	
7.8	Ученические лабораторные столы двухместные с комплектом стульев	Ф	10 шт	
8	<b>Материалы</b>			
8.1	Образцы современных отделочных материалов для кухни	Д		нет
8.2	Коллекции изучаемых материалов	Д	2 комплекта	
8.3	Расходные материалы (калька, миллиметровая бумага, ткань, швейные нитки, пряжа, почва для посадки растений и т. д.)	Д	Приобретается по мере необходимости	

В таблице приняты следующие обозначения:

- Д) – демонстрационный экземпляр оборудования, один комплект на класс;
- (К) – полный комплект (на каждого обучающегося);
- (Ф) – для фронтальной работы (на 2 обучающихся);
- (П) – для работы в группах (на 5-6 обучающихся)

Класс	№ учебника в ФП учебников 2014-2015 уч.г.	Предметная область	Предмет	Авторы учебника	Издательство
5 класс		ООО Технология	Технология	Н.В. Сеница В.Д. Симоненко	Москва Издательский центр «Вентана-Граф», 2012
6 класс		ООО Технология	Технология	Н.В. Сеница В.Д. Симоненко	Москва Издательский центр «Вентана-Граф», 2012
7 класс		ООО Технология	Технология	Н.В. Сеница В.Д. Симоненко	Москва Издательский центр «Вентана-Граф», 2012
8 класс		ООО Технология	Технология	В.Д.Симоненко, Н.Л. Бронников, П.С. Самородский, Н.В. Сеница Под редакцией В.Д. Симоненко	Москва Издательский центр «Вентана-Граф», 1998г

**Учебник:**

Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2012. - 192с.

Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2013. - 192с.

### **Методическая литература для учителя**

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 класс. – М.: Просвещение 2010
2. Технология Программа 5-8 классы /А.Т. Тищенко,Н.В. Синеца. – М.: Вентана-Граф 2013
3. Технология. Технологии ведения дома Методическое пособие 5 класс – М.: Вентана-Граф 2013
4. Технология. Рабочая тетрадь 5 класс / Н.В. Синеца, Н.А. Буглаева. – М.: Вентана-Граф 2013
5. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синеца, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2012. - 192с.
6. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синеца,  
7. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2013. - 192с
8. Журналы «Школа и производство»
9. Технология обработки ткани. В.Н Чернякова. Просвещение 2010
- 10.Технология. Конструирование и моделирование женской одежды. 5,6,7,8,9 кл. В.А. Соколова. Дрофа, 2006.
- 11.Творческий проект по технологии обработки ткани 5-9 класс

## Планируемые результаты изучаемого предмета:

По окончании изучения курса технология «Ведение дома» **выпускник научится:**

### **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 возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах; витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

- изготавливать 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, в том числе с использованием традиций народного костюма;

- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;  
*определять основные стили в одежде и современные направления моды.*