

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТОГУРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
636450, Томская область, Колпашевский район, с.Тогур, ул.Лермонтова,40
телефон/факс: (8-38254) 5-48-24; e-mail: vvm2005@list.ru
ИНН 7007005917 КПП 700701001

«РАССМОТРЕНО»
на заседании МО
технологии и музыки
Протокол от №1 от 30.08.2018г

«СОГЛАСОВАНО»
заместитель директора по
УР А.С. Т.С. Ардышева

«УТВЕРЖДАЮ»
директор МБОУ «Тогурская СОШ»
О.А. Пшеничникова
Приказ от 30.08.2018г №230



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету «Технология. Технологии ведения дома»
(девочки)

Уровень образования: среднее общее.

Класс/ классы: 5 - 8.

Срок реализации: 4 года.

Составители:

Бредер Т.П., учитель технологии
первой квалификационной категории;
Куценко Н.Б., учитель технологии
первой квалификационной категории.

с. Тогур
2018 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Источники составления программы:

- Федеральный Государственный Образовательный Стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897)
- Закон «Об образовании» от 10.07.1992года №3266 (с изменениями и дополнениями)
- Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
- Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд», рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2014г. Авторы программы: А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница.

Рабочая программа по технологии представляет собой целостный документ, включающий в себя: пояснительную записку; требования к уровню подготовки учащихся, тематический план; основное содержание всех тем с примерным распределением учебных часов по основным разделам курса; учебно-методический комплект, информационно-методические источники

Рабочая программа к учебникам 5-8 классов «Технология. Технологии ведения дома» под редакцией Н.В. Сеница, В. Д. Симоненко составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и Требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования.

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета; конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта; дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и варианты изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Программа включает: пояснительную записку; основное содержание с перечнем разделов и примерным распределением учебных часов; требования к результатам освоения содержания программы; тематическое планирование; рекомендации по оснащению учебного процесса.

Цель и задачи учебного предмета «Технология»

Основной *целью* изучения учебного предмета «Технология. Технологии ведения дома» в системе общего образования является формирование представлений о

составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях, а также:

- Освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, безопасными приемами труда;
- Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности

Программа *способствует решению основных задач обучения* технологии на ступени основного общего образования:

- Ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.
- Обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.
- Формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества.
- Ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции.
- Развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.
- Подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Предмет *«Технология. Технологии ведения дома»* является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой,

применить в практической деятельности полученные знания. Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально трудовой адаптации в обществе.

Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием учебной программы по направлению «Технология. Технологии ведения дома» предусматривается изучение материала по следующим **сквозным образовательным линиям**:

- Технологическая культура;
- Распространенные технологии современного производства;
- Культура и эстетика труда;
- Получение, обработка, хранение и использование технической информации;
- Основы черчения, графики, дизайна;
- Знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;
- Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- Декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;
- История, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Основой учебной программы «Технология. Технологии ведения дома» являются **разделы**:

- «Кулинария»,
- «Технология изготовления швейных изделий»,
- «Художественное творчество»,
- «Интерьер»,
- «Материаловедение»,
- «Швейная машина и машинные швы»,
- «Конструирование и моделирование швейных изделий»,
- «Проектные и творческие работы».

В зависимости от потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих **положений**:

- Возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся;
- Распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений и художественного стиля;
- Возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- Выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- Возможность реализации общетрудовой, доступной, безопасной практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов.

При организации процесса обучения в рамках данной программы предполагается применением следующих **педагогических технологий обучения**:

- проектная технология;
- индивидуальное и групповое обучение;
- информационно-коммуникационные технологии.

Практическая полезность рабочей программы обусловлена тем, что основными дидактическими средствами обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными **методами** являются:

- лабораторно-практические;
- практические работы;
- творческие работы.

Внеурочная деятельность по предмету предусматривается в формах:

- олимпиады;
- конкурсы;
- выставки детских работ;
- научно-практические конференции;
- тематические предметные мероприятия;
- творческие объединения школьников (кружки, студии).

Каждый компонент учебной программы включает в себя **основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда** (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение школьниками **творческих работ с элементами проектной деятельности**. Соответствующая тема по учебному плану программы может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением элементов творческой проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года, не заменяя этим системное обучение.

Основным **дидактическим средством обучения** технологии в основной школе является **творческая учебно-практическая деятельность учащихся**.

Приоритетными **методами** являются **упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ**. Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему творческой работы для учащихся, чтобы охватить всю совокупность рекомендуемых в программе технологических операций. При этом он должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную значимость.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования **межпредметных связей**. При этом возможно проведение интегральных занятий, создание интегральных курсов или отдельных разделов.

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

Обучение предмету «Технология» дает возможность развивать у учащихся осознанный и ответственный выбор жизненного и профессионального пути. Технологическое образование вносит свой вклад в развитие гармонически развитой личности.

МЕСТО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Предмет «Технология. Технологии ведения дома» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется **техносферой** и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда

- техносфера опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

В основной школе предмет «Технология. Технологии ведения дома» изучается **с 5 по 8 класс**. Учебный план составляет **238 учебных часов**. В том числе в **5, 6, 7** классах по **68 учебных часов**, из расчета 2 учебных часа в неделю; в **8** классах – **34 часа**, из расчета 1 час в неделю.

Новизна и отличие данной рабочей программы заключается в усилении ориентации на результаты образования как системообразующий компонент конструкции стандартов.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Программа предмета «Технология. Технологии ведения дома» предусматривает **формирование у обучающихся общетрудовых умений и навыков, универсальных способов деятельности, ключевых компетенций** и обеспечивает достижение следующих результатов:

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;

- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 18) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия;
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;

- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

Учащиеся познакомятся со следующими *общетрудовыми понятиями*:

- Потребности, предметы потребления, потребительская стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;

- Устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и мощных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);
- Механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства; научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина; этика общения;
- Информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии; — функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;
- Экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

В результате обучения по данной программе, учащиеся должны **овладеть:**

- Навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- Навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- Навыками чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора способа моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;
- 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 организации рабочего места;
- Умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.
- Трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- Умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- Навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

- Ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Формирование универсальных учебных действий на уроках технологии:

Формирование у учащихся универсальных учебных действий (общеучебных умений и навыков), включающее формирование компетенций учащихся в области использования информационно-коммуникационных технологий, учебно-исследовательской и проектной деятельности, является главной целью предмета.

В процессе реализации основной образовательной программы образовательного учреждения, соответствующей Федеральным Государственным образовательным стандартам второго поколения, в результате изучения всех без исключения предметов основной школы должны получать дальнейшее развитие ***личностные, регулятивные, коммуникативные и познавательные универсальные учебные действия (УУД)***, формирование которых было начато в начальной школе.

В сфере развития ***личностных*** универсальных учебных действий приоритетное внимание должно уделяться формированию:

- Основ гражданской идентичности личности (включая когнитивный, эмоционально-ценностный и поведенческий компоненты);
- Основ социальных компетенций (включая ценностно-смысловые установки и моральные нормы, опыт социальных и межличностных отношений, правосознание);
- Готовности и способности к переходу к самообразованию на основе учебно-познавательной мотивации.

В сфере развития ***регулятивных*** универсальных учебных действий приоритетное внимание должно уделяться:

- Формированию действий целеполагания, включая способность ставить новые учебные цели и задачи;
- Планированию их реализации, в том числе во внутреннем плане;
- Осуществлению выбора эффективных путей и средств достижения целей;
- Контролированию и оцениванию своих действий - как по результату, так и по способу действия;
- Внесению соответствующих корректив в их выполнение;
- Ведущим способом решения этой задачи является формирование способности к проектированию.

В сфере развития *коммуникативных* универсальных учебных действий приоритетное внимание должно уделяться:

- Формированию действий по организации и планированию учебного сотрудничества с учителем и сверстниками, умений работать в группе, практическому освоению морально-этических и психологических принципов общения и сотрудничества;
- Практическому освоению умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: ставить и решать многообразные коммуникативные задачи; действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- Развитию речевой деятельности, приобретению опыта использования речевых средств для регуляции умственной деятельности, приобретению опыта регуляции собственного речевого поведения как основы коммуникативной компетентности.

В сфере развития *познавательных* универсальных учебных действий приоритетное внимание следует уделять:

- Практическому освоению обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;
- Развитию стратегий смыслового чтения и работе с информацией;
- Практическому освоению методов познания, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических действий и операций.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

Таблица тематического распределения количества часов

Разделы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
1. Кулинария	-	16	16	4
2. Интерьер	6	4	4	2
3. Материаловедение	6	4	4	2
4. Ручные швейные работы	8	-	-	-

5. Машиноведение и машинные швы	8	6	6	3
6. Конструирование и моделирование швейных изделий	6	6	6	3
7. Технология изготовления швейных изделий	18	14	14	6
8. Художественное творчество	10	10	10	9
9. Проектные и творческие работы	2	4	4	3
10. Промежуточная аттестация	2	2	2	1
Резервные часы	2	2	2	1
Всего: 238 учебных часов	68	68	68	34

Содержание программы

5 класс (66 ч, 2 ч – резервное время)

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы
Вводное занятие (2 ч)	
Введение в «Технологию»	Знакомство с кабинетом технологии. <u>Вводный и первичный инструктаж на рабочем месте.</u> Правила поведения в мастерской. Что изучает предмет «Технология»? <u>Творческая проектная деятельность.</u>
Раздел «Интерьер» (6 ч)	
«Интерьер кухни, столовой»	<u>Понятие об интерьере.</u> Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). <u>Планировка кухни.</u> Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК. <u>Бытовые электроприборы на кухне.</u>
Раздел «Материаловедение» (6 ч)	
«Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения.»	<u>Классификация текстильных волокон.</u> Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. <u>Изготовление нитей и тканей</u> в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. <u>Ткацкие переплетения:</u> полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных

Хлопок и лен»	материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. <u>Виды и свойства текстильных материалов</u> из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент
Раздел «Конструирование и моделирование» (6 ч)	
«Конструирование и моделирование швейных изделий. Фаргук»	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.
Раздел «Швейные ручные работы» (8 ч)	
«Технология выполнения ручных швейных работ»	Правила безопасной работы с портновскими булавками. 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).
Раздел «Швейная машина и машинные швы» (8 ч)	
«Швейная машина»	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
Раздел «Технология изготовления швейных изделий» (18 ч)	
«Технология изготовления швейных изделий»	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. 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

	<p>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 взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)</p>
--	---

Раздел «Художественное творчество» (10 ч)

<p>«Изделия из нитей, вышивка, лоскутная пластика, роспись, аппликация, бумагопластика, декорирование и др.» (По выбору учителя)</p>	<p>Краткие сведения из истории рукоделия. Рукодельные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для рукоделия. Правила подбора инструментов и материалов в зависимости от вида изделия. Организация рабочего места. Схемы, чертежи, эскизы, лекала и шаблоны. Технология изготовления моделей. Тренировочные упражнения по выполнению рукодельных операций. Изготовление моделей. Отделка готового изделия.</p>
---	---

Раздел «Проектные и творческие работы» (2 ч)

<p>«Исследовательская и созидательная деятельность»</p>	<p>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), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>
--	--

6 класс (66 ч, 2 ч – резервное время)

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы
Раздел «Кулинария» (14 ч)	
<p>«Санитария и гигиена на кухне»</p>	<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. 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, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая</p>

	помощь при порезах и ожогах паром или кипятком
«Физиология питания»	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
«Бутерброды и горячие напитки»	Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, 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 размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка
«Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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 к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд
«Блюда из овощей и фруктов»	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 их 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, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и 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.
«Блюда из яиц»	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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
«Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»	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.
Раздел «Материаловедение» (4 ч)	
«Свойства текстильных материалов. Шерсть и шелк»	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон
Раздел «Конструирование и моделирование швейных изделий» (6 ч)	
«Конструирование швейных изделий. Юбка»	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки
«Моделирование швейных изделий. Юбка»	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением низа. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета
Раздел «Швейная машина и машинные швы» (6 ч)	
«Швейная машина»	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. 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 (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Раздел «Технология изготовления швейного изделия» (14 ч)	
«Технология изготовления швейных изделий. Юбка»	<p>Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов 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 бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.</p>
Раздел «Художественное творчество» (10 ч)	
«Изделия из нитей, вышивка, лоскутная пластика, роспись, аппликация, бумагопластика, декорирование и др.» (По выбору учителя)	<p>Краткие сведения из истории рукоделия. Рукодельные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для рукоделия. Правила подбора инструментов и материалов в зависимости от вида изделия. Организация рабочего места. Схемы, чертежи, эскизы, лекала и шаблоны. Технология изготовления моделей. Тренировочные упражнения по выполнению рукодельных операций. Изготовление моделей. Отделка готового изделия.</p>
Раздел «Интерьер» (4 ч)	
«Интерьер жилого дома»	<p>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. Гигиена жилища. Современные бытовые натуральные и химические средства для уборки квартиры и ухода за предметами быта.</p>
Раздел «Проектные и творческие работы» (4 ч)	
«Исследовательская и созидательная»	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной</p>

деятельность»	деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.
----------------------	---

7 класс (66 ч, 2 ч — резервное время)

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы
Раздел «Интерьер» (4 ч)	
«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер
«Гигиена жилища»	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки
«Бытовые электроприборы»	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор
Раздел «Кулинария» (16 ч)	
«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»	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
«Изделия из жидкого теста»	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами
«Виды теста и выпечки»	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. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер
«Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»	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
«Блюда из мяса»	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам
«Блюда из птицы»	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
«Заправочные супы»	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
«Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.
Раздел «Материаловедение» (4 ч)	
«Свойства текстильных материалов. Химические волокна»	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон
Раздел «Конструирование и моделирование швейных изделий» (6 ч)	
«Конструирование швейных изделий. Сорочка с цельнокроеным	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

рукавом»	
«Моделирование швейных изделий на основе сорочки»	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
Раздел «Швейная машина и машинные швы» (6 ч)	
«Швейная машина»	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов 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 бантовой складок.
Раздел «Технология изготовления швейных изделий» (14 ч)	
«Технология изготовления швейных изделий»	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов 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 бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия
Раздел «Художественное творчество» (10 ч)	
«Изделия из нитей, вышивка, лоскутная пластика, роспись, аппликация, бумагопластика, декорирование и др.» (По выбору	Краткие сведения из истории рукоделия. Рукодельные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для рукоделия. Правила подбора инструментов и материалов в зависимости от вида изделия. Организация рабочего места. Схемы, чертежи, эскизы, лекала и шаблоны. Технология изготовления моделей. Тренировочные упражнения по выполнению рукодельных операций. Изготовление моделей. Отделка готового изделия.

учителя)	
Раздел «Проектные и творческие работы» (4 ч)	
«Исследовательская и созидательная деятельность»	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

8 класс (33 ч, 1 ч — резервное время)

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы
Раздел «Интерьер» (2 ч)	
«Текстиль в доме. Оформление окон.»	Классификация текстильных изделий для дома. Назначение и применение текстильных изделий для оформления интерьеров жилища. Стилистика текстильных изделий. Текстильные материалы для изготовления штор, покрывал, чехлов и других изделий для дома. Классификация и стили штор. Конструкции ламбрекенов. Виды отделки и аксессуары для штор.
Раздел «Материаловедение» (2 ч)	
«Текстильные материалы и изделия»	Общая классификация текстильных материалов и изделий. Классификация швейных изделий из текстильных материалов. Нетканые материалы. Производство отделки для швейных изделий.
Раздел «Швейная машина и машинные швы» (3 ч)	
«Отделочные машинные швы и строчки»	Классификация отделок и отделочных швов в швейных текстильных изделиях. Технология выполнения отделочных швов. Использование отделочных материалов в швейных изделиях. Выполнение образцов отделочных швов.
Раздел «Конструирование и моделирование швейных изделий» (3 ч)	
«Получение готовых выкроек из журнала мод»	Таблицы размерных признаков в России и международные таблицы размеров одежды и обуви. Правила снятия чертежа выкройки из вкладыша журнала мод. Приемы перевода лекал деталей одежды на бумагу и ткань. Изготовление комплекта лекал по выбранной в журнале модели.
«Стили в одежде»	Исторические стили в архитектуре, живописи и одежде. История костюма. Мода и стиль. Современные стили одежды. Словарь моды.
Раздел «Технология изготовления швейных изделий» (6 ч)	
«Текстильные	Технология изготовления постельного белья.

изделия для дома»	
Раздел «Художественное творчество» (9 ч)	
«Изделия из нитей, вышивка, лоскутная пластика, роспись, аппликация, бумагопластика, декорирование и др.» (По выбору учителя)	Краткие сведения из истории рукоделия. Рукодельные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для рукоделия. Правила подбора инструментов и материалов в зависимости от вида изделия. Организация рабочего места. Схемы, чертежи, эскизы, лекала и шаблоны. Технология изготовления моделей. Тренировочные упражнения по выполнению рукодельных операций. Изготовление моделей. Отделка готового изделия.
Раздел «Кулинария» (4 ч)	
«Правильное и диетическое питание»	Составление меню. Расчет калорий. Диеты.
«Праздничный стол»	Ассортимент праздничных блюд. Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда и напитки. Десерты. Сервировка праздничного стола.
Раздел «Проектные и творческие работы» (3 ч)	
«Исследовательская и созидательная деятельность»	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта

ОПИСАНИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО и МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Материально-техническое обеспечение мастерской технологии:

№ п/п	Наименование	Кол-во
1	Компьютер	1
2	Мультимедийный проектор	1
3	Интерактивная доска	1
4	Принтер	1
5	Швейная машина с электрическим приводом	10
6	Оверлок	1
7	Утюг	4
8	Гладильная доска	2
9	Учебный манекен	1
9	Ножницы	40
10	Наборы инструментов для шитья, конструирования, раскроя и рукоделия	40
11	Электрическая плита с духовым шкафом	2
12	Холодильник	1

13	Микроволновая печь	1
14	Бойлер (10л)	1
15	Раковина для мытья посуды	1
16	Миксер	1
17	Универсальный кухонный комбайн	1
18	Набор разделочных досок	2
19	Электровафельница	1
20	Электрочайник	4
21	Набор столовой посуды (на персону)	20
22	Набор кухонной посуды (на 2 бригады)	4
23	Набор столовых приборов (на персону)	20
24	Набор кухонных инструментов (на 2 бригады)	4
25	Настольные лампы	2
26	Электрополотенце для рук	1
27	Посудомоечная машина	1

Учебно-методическое обеспечение:

УМК по технологии (издательство «Вентана-Граф»):

Н.В. Сеница, В. Д. Симоненко. «Технология. Технологии ведения дома» 5 класс: учебник, методические рекомендации.

Н.В. Сеница, В. Д. Симоненко. «Технология. Технологии ведения дома» 6 класс: учебник, методические рекомендации.

Н.В. Сеница, В. Д. Симоненко. «Технология. Технологии ведения дома» 7 класс: учебник, методические рекомендации.

Комплекты таблиц:

1. «Технология обработки ткани. Технология изготовления швейных изделий».
2. «Технология обработки ткани. Машиноведение».
3. «Технология обработки ткани. Материаловедение».
4. «Технология обработки ткани. Рукоделие».
5. «Технология. Техника безопасности в кабинете обслуживающего труда».
6. «Технология обработки кулинарных продуктов»

Экранно-звуковые средства обучения:

1. Диск «Технология обработки ткани. Технология изготовления швейных изделий».
2. Диск «Технология обработки ткани. Машиноведение».
3. Диск «Технология обработки ткани. Материаловедение».
4. Диск «Технология обработки ткани. Рукоделие».
5. Диск «Технология. Техника безопасности в кабинете обслуживающего труда».
6. Диск «Видеоуроки по Технологии ведения дома, 5 класс».
7. Диск «Видеоуроки по Технологии ведения дома, 6 класс».
8. Диск «Видеоуроки по Технологии ведения дома, 7 класс».
9. Диск «Видеоуроки по Технологии ведения дома, 8 класс».

Технические средства обучения:

1. Мультимедийный проектор.
2. Компьютер.
3. Интерактивная доска.
4. Принтер.

Цифровые и электронные образовательные ресурсы:

Видео:

1. «Правила в мастерской, техника безопасности на уроках технологии».
2. «Творческий проект на уроках технологии».
3. «Виды планировки кухни».
4. «Интерьер жилого дома».
5. «Пересадка комнатных растений».
6. «Бытовые электроприборы»
7. «Кулинарная энциклопедия - Пищевая ценность продуктов».
8. «Бутерброд. История создания. Разнообразие».
9. «Горячие бутерброды - рецепт на фуршетный стол».
10. «Приготовление блюд из яиц».
11. «Производство макаронных изделий в России».
12. «Фаршированные макароны»
13. «Гречка. Состав, пищевая ценность, калорийность, польза».
14. «Овсянка. Состав, пищевая ценность, калорийность, польза».
15. «Польза пшена». «Пшенная крупа».
16. «Что такое манная крупа»
17. «Как приготовить манную и пшеничную кашу».
18. «Формы нарезки овощей».

- 19.«Сервировка стола».
- 20.«Правила этикета за столом».
- 21.«Складывание салфеток».
- 22.«Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря»
- 23.«Как определить качество рыбы»
- 24.«О пользе мяса».
- 25.«Как выбрать мясо»
- 26.« Кулинарная энциклопедия – Субпродукты»
- 27.«Как правильно есть рыбу»
- 28.«Принципы приготовления заправочных супов».
- 29.«Как разделать курицу. Виды мяса курицы»
- 30.«Сервировка стола».
- 31.«Как правильно пользоваться столовыми приборами».
- 32.« Как правильно есть рыбу»
- 33.«Международный год природных волокон»
- 34.«Как это сделано. Пряжа из хлопка»
- 35.«Как делают ткани их льна»
- 36.«Определение волокнистого состава волокон».
- 37.«Как отличить натуральные ткани от искусственных (шёлк)».
- 38.«Ацетатное волокно».
- 39.«Виды тканей»
- 40.«Как отличить натуральные ткани от искусственных»
- 41.«Определение линий на фигуре»
- 42.«Типы линий при конструировании».
- 43.«История 1 и 2 . «Обыкновенная история швейной машины»
- 44.«Порядок заправки нити в швейной машине»
- 45.«Регулировка строчки на швейной машине».
- 46.«Замена иглы в швейной машинке. Чистка машины.
- 47.«Уход за швейной машиной»
- 48.«Производство одежды».
- 49.«Какие существуют стили в одежде».
- 50.«Моделирование и конструирование одежды».
- 51.«Моделирование выкроек».
- 52.«Папка (ДПИ. Ремесла)».
- 53.«Орнамент».
- 54.«Лоскутная техника»
- 55.«Вязание крючком»
- 56.«Вязание спицами»

Презентации:

1. «Потребности и развитие технологии».
2. «Реклама».
3. «Цикл жизни технологии»
4. «Технологическая система»
5. Здоровье и проблемы рационального и безопасного питания.

6. Культура питания.
7. Значение сладких блюд в питании человека.
8. Питательная ценность мучных изделий.
9. Фартук, как элемент одежды.
10. Путешествие в мир тканей.
11. Волокна животного происхождения.
12. Снятие мерок.
13. Моделирование фартука.
14. Ручные работы. Инструменты и приспособления.
15. Машинные швы и их применение.
16. Машинные швы и строчки.
17. Изготовление выкройки юбки.
18. Моделирование прямой юбки.
19. Построение чертежа ночной сорочки.
20. Организация рабочего места при выполнении ручных работ.
21. Бюджет семьи.

Учебно-методическое обеспечение:

1. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие / Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2014. – 144 с.
2. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: методическое пособие / Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 160 с.
3. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 192 с.: ил.
4. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница. Н.А. Буглаева. – М.: Вентана-Граф, 2014. – 96 с.: ил.
5. Тищенко А.Т. Технология: программа: 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 144 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сеть творческих учителей <http://www.it-n.ru>
2. Социальная сеть работников образования <http://nsportal.ru>
3. Образовательный портал <http://tehnologi.su>
4. Открытый образовательный портал учителя технологии <http://trudovik.narod.ru>
5. Учительский портал <http://www.uchportal.ru>
6. Все о еде и кулинарии <http://www.cooking.ru>
7. Рукоделие <http://www.rukodelie.ru>
8. Кулинарный портал <http://www.cooking-book.ru>
9. Клуб любителей шитья <http://www.season.ru>
10. Электронный учебник <http://school.xvatit.com/index.php?title>
11. Идеи вашего дома <http://www.ivd.ru>

12. Портал информационной поддержки ремесел и народных промыслов <http://remeslennik.ru>
13. Каталог детских ресурсов <http://www.kinder.ru>
14. Школьный сектор <http://school-sector.relarn.ru>
15. Центр дистанционного образования Эйдос <http://www.eidos.ru>
16. Учительская газета <http://www.ug.ru/>
17. Российский общеобразовательный портал <http://www.school.edu.ru/>
18. Проект ИнфоУрок.РУ <http://infourok.ru/>
19. Всероссийский образовательный портал «Продленка» <http://prodlenka.org/>
20. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru/>
21. Федеральный портал «Российское Образование» <http://www.edu.ru/>
22. Учебно-методический кабинет (методические разработки уроков и внеурочной деятельности) <http://ped-kopilka.ru/>
23. Сайт «Страна Мастеров» <http://stranamasterov.ru/>
24. Рукоделие <http://www.rukodelie.ru>
25. Кулинарный портал <http://www.cooking-book.ru>
26. Клуб любителей шитья <http://www.season.ru>
27. Телевизионный канал «Просвещение» программа «Профессия» http://www.prosveshenie.tv/tvshows/shw17-professija_.html
28. Канал ТВмир программа «Энциклопедия профессий» <http://tvmir.ru/search?utf8=✓&q=энциклопедия+профессий>

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем, в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня.

В структуре планируемых результатов выделяется следующие группы:

1. Личностные результаты освоения основной образовательной программы представлены в соответствии с группой личностных результатов и раскрывают и детализируют основные направленности этих результатов. Оценка достижения этой группы планируемых результатов ведется в ходе процедур, допускающих предоставление и использование исключительно неперсонифицированной информации.
2. Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены в соответствии с подгруппами универсальных учебных действий, раскрывают и детализируют основные направленности метапредметных результатов.

3. Предметные результаты освоения основной образовательной программы представлены в соответствии с группами результатов учебных предметов, раскрывают и детализируют их.

Выпускник научится (базовый уровень)	Выпускник получит возможность научиться (повышенный уровень)
5 класс	
<p>Технологии домашнего хозяйства</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. - изготавливать декоративные изделия для оформления кухни и столовой. <p>Электротехника</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. <p>Кулинария</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей, яиц, фруктов, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. <p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготавливать с помощью ручных инструментов и 	<p>Технологии домашнего хозяйства</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой; - выполнять декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления. <p>Электротехника</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить и представлять информацию об истории электроприборов. - изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. <p>Кулинария</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; - оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;

<p>оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать на швейной машине; - выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. <p>Художественные ремёсла</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов. <p>Технологии творческой и опытнической деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать и выполнять учебные технологические проекты; - выявлять и формулировать проблему; - обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; - планировать этапы выполнения работ; - составлять технологическую карту изготовления изделия; - выбирать средства реализации замысла; - осуществлять технологический процесс; - контролировать ход и 	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила этикета за столом. <p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять художественную отделку швейных изделий; - определять основные стили в одежде и современные направления моды. <p>Художественные ремёсла</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов. <p>Технологии творческой и опытнической деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; - планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; - осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; - разрабатывать вариант рекламы для продукта труда. - модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии; - оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии; - характеризовать рекламу как средство
--	---

<p>результаты выполнения проекта;</p> <ul style="list-style-type: none"> - представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; - готовить пояснительную записку к проекту; - оформлять проектные материалы; - представлять проект к защите. - следовать технологии, в процессе изготовления субъективно нового продукта; - проводить анализ потребностей в материальных продуктах; - анализировать принципы организации рекламы, способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности; - характеризовать рекламу как средство формирования потребностей. 	<p>формирования потребностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить и представлять информацию о видах рекламы.
<p>6 класс</p>	
<p>Интерьер жилого дома</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять эскизы интерьера художественного оформления детской комнаты; - изготавливать декоративные изделия для оформления интерьера дома. <p>Комнатные растения в интерьере</p>	<p>Интерьер жилого дома</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять эскизы интерьера художественного оформления детской комнаты; - выполнять декоративное оформление интерьера изделиями собственного изготовления. <p>Комнатные растения в интерьере</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере.

<ul style="list-style-type: none"> - выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере. - разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями. - выполнять уход за комнатными растениями. <p>Кулинария</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, заправочные супы отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. <p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; - работать на швейной машине; - выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. 	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями. - выполнять уход за комнатными растениями. <p>Кулинария</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; - оформлять приготовленные блюда, сервировать стол. <p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять художественную отделку швейных изделий; - изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов; - определять основные стили в одежде и современные направления моды.
<p>Художественные ремёсла</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготавливать изделия декоративно-прикладного 	<p>Художественные ремёсла</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять изделия декоративно-прикладного

искусства, региональных народных промыслов.

Технологии творческой и опытнической деятельности

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

искусства, региональных народных промыслов.

Технологии творческой и опытнической деятельности

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

Понятие технологии. Цикл жизни технологии.

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы понятия технологии;
- приводить рассуждения о цикле жизни технологии;
- характеризовать понятия «материальные технологии», «информационные технологии», «социальные технологии», «производственные технологии», «промышленные технологии», «технологии сельского хозяйства», с циклом жизни технологии;
- находить и представлять информацию о различных технологиях.

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека

- характеризовать технологическую систему как средством для удовлетворения базовых и

<p>- представлять проект к защите.</p>	<p>социальных нужд человека;</p> <p>- приводить рассуждения о развитии технологических систем и последовательной передаче функций управления и контроля от человека технологической систем;</p> <p>- находить и представлять информацию о технологических системах.</p>
<p>7 класс</p>	
<p>Технологии домашнего хозяйства</p> <p>- выполнять генеральную уборку кабинета технологии;</p> <p>- изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.</p> <p>- определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома;</p> <p>- определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц;</p> <p>- выполнять эскизы интерьера художественного оформления детской комнаты;</p> <p>- изготавливать декоративные изделия для оформления интерьера дома.</p> <p>Кулинария</p> <p>- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную</p>	<p>Технологии домашнего хозяйства</p> <p>- находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства;</p> <p>- изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.</p> <p>- определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома;</p> <p>- определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц;</p> <p>- осуществлять подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи;</p> <p>- выполнять современные стили в интерьере.</p> <p>Кулинария</p> <p>- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;</p> <p>- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;</p> <p>- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;</p> <p>- применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них</p>

<p>технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</p> <p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; - работать на швейной машине; - выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. <p>Художественные ремёсла</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов. <p>Современное производство и профессиональное самоопределение</p> <ul style="list-style-type: none"> - научиться построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на 	<p>питательных веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; - оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; - соблюдать правила этикета за столом. <p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять художественную отделку швейных изделий; - изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов; - определять основные стили в одежде и современные направления моды. <p>Художественные ремёсла</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов. <p>Современное производство и профессиональное самоопределение</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать профессиональную карьеру; - рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; - ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования; - оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности. <p>Технологии творческой и опытнической деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и
---	---

<p>региональном рынке труда.</p> <p>Технологии творческой и опытнической деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать и выполнять учебные технологические проекты; - выявлять и формулировать проблему; - обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; - планировать этапы выполнения работ; - составлять технологическую карту изготовления изделия; - выбирать средства реализации замысла; - осуществлять технологический процесс; - контролировать ход и результаты выполнения проекта; - представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; - готовить пояснительную записку к проекту; - оформлять проектные материалы; - представлять проект к защите. 	<p>стандартов, поиска новых технологических решений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; - осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; - разрабатывать вариант рекламы для продукта труда. <p>Современные информационные технологии</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ потребностей в информационных продуктах; - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку; - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке; - оценивать характеристику современных информационных технологий актуальных управленческих, автоматизированных информационных технологий. - находить и представлять информацию об автоматизированных информационных технологиях. <p>Современное производство и профессиональное самоопределение</p> <ul style="list-style-type: none"> - разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда; - характеризовать группы предприятий. <p>Технологии и мировое хозяйство</p> <ul style="list-style-type: none"> - оперировать понятием «мировое хозяйство», с
---	--

<p>Современные информационные технологии</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ потребностей в информационных продуктах; - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку; - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке; - оценивать характеристику современных информационных технологий актуальных управленческих, автоматизированных информационных технологий. <p>Современное производство и профессиональное самоопределение</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере. 	<p>закономерностями технологического развития;</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить и представлять информацию о закономерностях технологического развития. <p>Условия реализации технологического процесса. Входы и выходы технологической системы</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения; - находить и представлять информацию о технологических процессах на производстве. <p>Специфика социальных технологий</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить и анализировать работу с общественным мнением, социальными сетями, технологией сферы услуг;- находить и представлять информацию о специфике работы социальных технологий <p>Транспортная логистика</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять и формулировать транспортную логистику, оценивать регулирование транспортных потоков; <p>Медицинские технологии. Электроника (фотоника)</p> <ul style="list-style-type: none"> - получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, - приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины. <p>Компьютерное моделирование</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение характеристик и разработки материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку; - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке; - выполнять компьютерное моделирование и проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).
8 класс	
<p>Экология жилища</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризовать основные элементы систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах; - обосновывать правила их эксплуатации; - планировать систему безопасности жилища. <p>Бытовые электроприборы</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети; - знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата; - знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения. 	<p>Экология жилища</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально выбирать приточно-вытяжную естественную вентиляцию в помещении; - определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. <p>Водоснабжение и канализация в доме</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц. - ориентироваться в информации по экологическим проблемам, связанных с утилизацией сточных вод. <p>Бытовые электроприборы</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети; - знать устройство и принцип действия стиральной машины-автомата; - знать способы защиты электронных приборов от скачков напряжения.

<p>Электротехнические устройства с элементами автоматики</p> <ul style="list-style-type: none"> - знакомиться со схемой квартирной электропроводки; - определять расход и стоимость электроэнергии за месяц; - знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. <p>Семейная экономика.</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи; - анализировать потребности членов семьи; - планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. <p>Технологии творческой и опытнической деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывать тему творческого проекта; - находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных; - разрабатывать несколько вариантов решения проблемы; - выполнять проект и анализировать результаты работы; - оформлять пояснительную 	<p>Электротехнические устройства с элементами автоматики</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать схему квартирной электропроводки; - рассчитывать стоимость электроэнергии за месяц; - знать принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. <p>Семейная экономика</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать 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. <p>Технологии творческой и опытнической деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Современное производство и профессиональное самоопределение</p>
---	--

<p>записку и проводить презентацию проекта.</p> <p>Современное производство и профессиональное самоопределение</p> <p>- построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.</p> <p>Черчение и графика</p> <p>- понимать технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;</p> <p>- выполнять чертежи и эскизы.</p>	<p>- планировать профессиональную карьеру;</p> <p>- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;</p> <p>- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;</p> <p>- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.</p> <p>Сферы производства и разделение труда</p> <p>- исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса;</p> <p>- анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда;</p> <p>- разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация».</p> <p>Черчение и графика</p> <p>-выбирать способы графического отображения объекта или процесса;</p> <p>-составлять учебные технологические карты;</p> <p>-соблюдать требования к -- -использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: выполнения графических работ с использованием инструментов и приспособлений;</p> <p>- чтение и выполнение чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.</p>
--	---

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии

При устной проверке:

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;

- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

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

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

При выполнении практических работ:

Оценка «5» ставится, если учащийся:

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

При выполнении творческих и проектных работ:

Технико-экономические требования	<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.

		конкретными примерами	примерами.	
<i>Оформление проекта</i>	<p>Печатный вариант.</p> <p>Соответствие требованиям последовательно сти выполнения проекта.</p> <p>Грамотное, полное изложение всех разделов.</p> <p>Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.).</p> <p>Соответствие технологических разработок современным требованиям.</p> <p>Эстетичность выполнения.</p>	<p>Печатный вариант.</p> <p>Соответствие требованиям выполнения проекта.</p> <p>Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов.</p> <p>Качественное, неполное количество наглядных материалов.</p> <p>Соответствие технологическ их разработок современным требованиям.</p>	<p>Печатный вариант.</p> <p>Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов.</p> <p>Некачественны е наглядные материалы.</p> <p>Неполное соответствие технологическ их разработок современным требованиям.</p>	<p>Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта.</p> <p>Неграмотное изложение всех разделов.</p> <p>Отсутствие наглядных материалов.</p> <p>Устаревшие технологии обработки.</p>
<i>Практическа я направленность</i>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренно му при разработке проекта.</p>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиальн ого значения.</p>	<p>Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренн ого проекте, но может использоваться в другом практическом применении.</p>	<p>Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.</p>
<i>Соответств ие технологии выполнения</i>	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией.</p> <p>Правильность</p>	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от</p>	<p>Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может</p>	<p>Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми</p>

	подбора технологических операций при проектировании	указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	быть использовано по назначению	отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями, предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использовано по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

При выполнении тестов, контрольных работ:

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30% работы

ПРИЛОЖЕНИЯ: