

**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 103 г. Челябинска**

**Программа  
учебного предмета «Технология»  
направление «Технология ведения дома»  
(предметная область «Технология»)  
для 5-9 классов  
основного общего образования**

Разработчик:  
Кадочникова Н.В.,  
учитель технологии  
первой категории

Челябинск-2015

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	2-5
2	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	6-9
3	ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ	9-10
4	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ НА ЛИЧНОСТНОМ, МЕТАПРЕДМЕТНОМ И ПРЕДМЕТНОМ УРОВНЯХ	12-22
5	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	23-35
6	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	36-60
7	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	61-71
8	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	71-78
9	ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	79-83

## **Раздел 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа учебного предмета «Технология» для 5-9 классов представляет собой структурный компонент основной образовательной программы основного общего образования МБОУ СОШ № 103, которая, в свою очередь, является локальным нормативным актом.

Целью рабочей программы учебного предмета «Технология» является обеспечение достижения учащимися планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования МБОУ СОШ № 103. Задача данной рабочей программы - определение содержания, объёма, порядка изучения учебного материала по технологии с учетом целей, задач и особенностей образовательной деятельности МБОУ СОШ № 103 и контингента учащихся.

Структура рабочей программы по технологии определяется требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

Изучение учебного предмета «Технология» осуществляется на основании следующих документов:

### **Нормативные документы**

**(общие, для реализации Федерального государственного образовательного стандарта общего образования и Федерального компонента государственного образовательного стандарта)**

#### ***Федеральный уровень***

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 31.12.2014 г. с изменениями от 06.04.2015 г.).

2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 г. № 253 «Об утверждении Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования».

3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.09.2013 г. № 1047 «Об утверждении Порядка формирования федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования».

4. Приказ Минтруда России от 18.10.2013 г. № 544 н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог (педагогическая деятельность в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования) (воспитатель, учитель)» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.12.2013 г. № 30550).

5. Приказ Минобрнауки России от 30.08.2013 г. № 1015 (ред. от 28.05.2014 г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.10.2013 г. № 30067)».

6. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. № 189 (ред. от 25.12.2013 г.) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 г. № 19993).

7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.12.2009 г. № 729 «Об утверждении перечня организаций, осуществляющих издание учебных пособий, которые допускаются к использованию в образовательном процессе в имеющих государственную аккредитацию и реализующих образовательные программы общего образования образовательных учреждениях» (Зарегистрирован Минюстом России 15.01.2010г. № 15987).

8. Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 13.01.2011 г. № 2 «О внесении изменений в перечень организаций, осуществляющих издание учебных пособий, которые допускаются к использованию в образовательном процессе в имеющих государственную аккредитацию и реализующих образовательные программы общего образования образовательных учреждениях» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 08.02.2011 г. № 19739).

9. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.02.2012 г. № 2 «О внесении изменений в перечень организаций, осуществляющих издание учебных пособий, которые допускаются к использованию в образовательном процессе в имеющих государственную аккредитацию и реализующих образовательные программы общего образования образовательных учреждениях» (Зарегистрирован в Минюсте РФ 08.02.2011 г. № 19739).

10. Приказ Министерства образования и науки РФ от 8 декабря 2014 г. № 1559 «О внесении изменений в Порядок формирования федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 сентября 2013 г. № 1047».

11. Приказ Минобрнауки РФ от 16.01.2012 г. № 16 «О внесении изменений в перечень организаций, осуществляющих издание учебных пособий, которые допускаются к использованию в образовательном процессе в имеющих государственную аккредитацию и реализующих образовательные программы общего образования образовательных учреждениях» (Зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 17.02.2012 г. № 23251).

12. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.04.2014г. № 08-548 «О федеральном перечне учебников».

### ***Региональный уровень***

1. Закон Челябинской области от 29.08.2013 г. № 515-ЗО (ред. от 28.08.2014 г «Об образовании в Челябинской области» (подписан Губернатором Челябинской области 30.08.2013 г.) / Постановление Законодательного Собрания Челябинской области от 29.08.2013 г. № 1543.

2. Об утверждении Концепции региональной системы оценки качества образования Челябинской области / Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 28.03.2013 г. № 03/961.

3. Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 05.12.2013 г. № 01/4591 «Об утверждении Концепции профориентационной работы образовательных организаций Челябинской области на 2013-2015 год»

4. Об утверждении Концепции развития естественно-математического и технологического образования в Челябинской области «ТЕМП» / Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 31.12.2014 г. № 01/3810.

### ***Методические рекомендации***

1. Методические рекомендации для руководителей образовательных организаций по реализации Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» / <http://ipk74.ru/news>.
2. Методические рекомендации для педагогических работников образовательных организаций по реализации Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» / <http://ipk74.ru/news>.
3. Информационно-методические материалы для родителей о Федеральном законе от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» / <http://ipk74.ru/news>.
4. Информационно-методические материалы о Федеральном законе от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» для учащихся 8-11 классов / <http://ipk74.ru/news>.

### **Нормативные документы, обеспечивающие реализацию Федерального государственного образовательного стандарта общего образования**

#### ***Федеральный уровень***

1. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (Зарегистрирован Минюстом России 01.02.2011 г. № 19644).
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.12.2014 г. № 1644 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 6 февраля 2015 г. Регистрационный № 35915 (с 21.02.2015 года).
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (Зарегистрирован Минюстом России 07.06.2012 г. № 24480).
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014г. №1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 9 февраля 2015г. Регистрационный №35953 (с 23.02.2015 года).
5. Приказ Минобрнауки России от 19.12.2014 г. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)» (Зарегистрировано в Минюсте России 03.02.2015 г. № 35850).

#### ***Школьный уровень***

1. Устав МБОУ СОШ № 103 г.Челябинска;
2. Основная образовательная программа основного общего образования МБОУ СОШ № 103 г.Челябинска на 2015 – 2020 г.г.

3. Учебный план МБОУ СОШ № 103 на 2015/2016 учебный год.
4. Положение МБОУ СОШ № 103 «О программах учебного предмета».

Программа по учебному предмету «Технология» на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования по направлению «Технология», авторской программы по технологии под редакцией А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. Преподавание учебного предмета «Технология» осуществляется на основе учебно - методического комплекса по технологии для общеобразовательных учреждений под ред. В.Д.Симоненко, который соответствует требованиям ФГОС, рекомендован Министерством образования и науки Российской Федерации и входит в федеральный перечень учебников.

Основной *целью* изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности, способствует организации учебного процесса в основной школе и реализации основных целей изучения предмета «Технология».

## **РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

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

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

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;

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

В результате изучения технологии обучающиеся *познакомятся*:

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

*овладеют*:

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

- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Исходя из необходимости учёта потребностей личности обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогической науки, учитель может подготовить дополнительный авторский учебный материал, который должен отбираться с учётом следующих положений:

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

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

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

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

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

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий.

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему проекта для учащихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом педагог должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную ценность.



Темы раздела «Технологии домашнего хозяйства» включают в себя обучение элементам семейной экономики, освоение некоторых видов ремонтно-отделочных и санитарно-технических работ. Соответствующие работы проводятся в форме учебных упражнений.

**Интегративный характер** содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов; информатикой и ИКТ при поиске информации, подготовке презентаций, риторикой при защите творческих проектов, ОБЖ при работе с источниками повышенной опасности.

При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов.

### РАЗДЕЛ 3. ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Универсальность технологии как методологического базиса общего образования состоит в том, что любая деятельность — профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая — должна осуществляться технологически, т. е. таким путем, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Предмет «Технология» 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 соответствии с учебным планом технология в основной школе изучается с 5 по 9 классы:

Класс	Количество часов в неделю		В год
	Обязательная часть	Часть, формируемая участниками образовательного процесса	
<b>5</b>	2	-	70
<b>6</b>	2	-	70
<b>7</b>	2	-	70
<b>8</b>	2	-	70
<b>9</b>	-	1	35
<b>Итого</b>			315

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

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



#### РАЗДЕЛ 4. ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

№ п/п	Тема	Обучающийся научится	Обучающийся получит возможность научиться	НРЭО
<b>5 класс, 70 часов</b>				
1	Технология ведения домашнего хозяйства	<ul style="list-style-type: none"> <li>понятию композиции в интерьере, организации зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка;</li> <li>использовать полученные знания и умения для формирования эстетической среды бытия;</li> <li>изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;</li> <li>находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере.</li> </ul>	
2	Электротехника	<ul style="list-style-type: none"> <li>роль освещения, виды и формы светильников.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в квартире.</li> </ul>	
3	Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> <li>соблюдать правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены;</li> <li>соблюдать правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах с применением моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>основным кулинарным технологическим операциям, понятиям и характеристикам;</li> <li>составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;</li> <li>экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;</li> <li>распределять работу при коллективной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Национальные традиции чаепития народов Урала.</li> <li>Крупяные растения Челябинской области, Увельский район. Ассортимент макаронных изделий Челябинской фабрики «Макфа», КХП им. Григоровича. Пасхальный стол.</li> <li>Овощи Уральского региона</li> </ul>

		гигиенические требования и правила безопасной работы.		
4	Создание изделий из текстильных материалов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией, на примере моделирования и изготовления фартука;</li> <li>• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий, простого покроя.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>основным технологическим операциям, понятиям и характеристикам изготовления текстильных изделий;</i></li> <li>• <i>выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма (на примере фартука);</i></li> <li>• <i>выполнять художественную отделку простых швейных изделий;</i></li> <li>• <i>изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Текстильное сырье Урала: лен, шерсть, крапива.</li> <li>• История прядения на Урале.</li> </ul>
5	Художественные ремесла	<ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать по назначению устройства, применяемые ручные и машинные инструменты, приспособления и оборудование для создания художественных изделий, выбирать сырье;</li> <li>• проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;</li> <li>• изготавливать изделие в технике лоскутного шитья.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>основным технологическим операциям, понятиям и характеристикам изготовления художественных изделий;</i></li> <li>• <i>развивать творческие способности и достигать высоких результатов в преобразующей деятельности;</i></li> <li>• <i>анализировать особенности декоративного искусства народов России.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Традиционные вышивки в народном и современном костюме.</li> <li>• Традиционные вышивки народов Урала. Основные виды ручных стежков, применяемых в украшении традиционных деталей одежды народов Урала.</li> <li>• Национальные мотивы вышивки на фартуках.</li> </ul>
6	Технологии исследовательской и опытнической деятельности,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и</i></li> </ul>	

		<p>этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.</li> </ul>	<p><i>условий;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</i></li> </ul>	
<b>6 класс, 70 часов</b>				
1	Технология ведения домашнего хозяйства	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оформлению интерьера жилого дома</li> <li>• фитодекору;</li> <li>• размещать комнатные растения в интерьере.</li> <li>• определять разновидности комнатных растений.</li> <li>• осуществлять уход за комнатными растениями</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>планировать расстановку мебели и декоративное оформление интерьера</i></li> <li>• <i>выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений;</i></li> <li>• <i>находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении;</i></li> <li>• <i>понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями.</i></li> </ul>	
2	Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> <li>• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах, рассчитывать калорийность;</i></li> <li>• <i>организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Блюда из молока и кисломолочных продуктов (блюда народов уральского региона). Ассортимент Челябинского городского молочного завода.</li> <li>• Крупяные растения Челябинской области, Увельский район.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• определять качество продуктов и сроки хранения в различных условиях;</li> <li>• ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.</i></li> </ul>	Ассортимент макаронных изделий Челябинской фабрики «Макфа», КХП им. Григоровича. Пасхальный стол.
3	Создание изделий из текстильных материалов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать по назначению в соответствии с технологическими свойствами различные ткани;</li> <li>• использовать по назначению устройства применяемые ручные и машинные инструменты, приспособления и оборудование швейного производства;</li> <li>• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией, на примере моделирования и изготовления юбки;</li> <li>• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий покроя средней сложности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма (на примере юбки);</i></li> <li>• <i>использовать при моделировании юбки зрительные иллюзии; определять и исправлять простые дефекты швейных изделий;</i></li> <li>• <i>выполнять художественную отделку швейных изделий средней сложности;</i></li> <li>• <i>определять основные стили в одежде и современные направления моды на примере поясных изделий.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Текстильное сырье Урала: лен, шерсть, крапива.</li> <li>• Роль ручного ткачества в быту крестьян.</li> </ul>
4	Художественные ремесла	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оформлять интерьер декоративными растениями;</li> <li>• выполнять симметричные и асимметричные композиции различного эмоционального воздействия, использовать возможности колорита</li> <li>• изготавливать сувенир или декоративное панно в технике ручного ткачества;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>организовывать и проводить праздники;</i></li> <li>• <i>изготавливать сувениры в технике художественной росписи ткани;</i></li> <li>• <i>проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве.</i></li> </ul>	
5	Технологии исследовательской	<ul style="list-style-type: none"> <li>• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе</i></li> </ul>	

	и опытнической деятельности	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.</li> </ul>	<p><i>установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</i></li> </ul>	
<b>7 класс, 70 часов</b>				
1	Технология ведения домашнего хозяйства	<ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать современные материалы в отделке квартиры;</li> <li>• систематизации и хранения предметов быта;</li> <li>• использовать различные типы освещения в интерьере (естественное – искусственное, общее – местное).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>оформлять интерьер эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства;</i></li> <li>• <i>подбирать шторы, занавеси, портьеры, накидки, обои, салфетки и т.д.</i></li> </ul>	
2	Электротехника	<ul style="list-style-type: none"> <li>• применять электрическую энергию в быту;</li> <li>• рационально использовать и размещать электроосветительные приборы и технику;</li> <li>• использовать по назначению различную бытовую технику, соблюдая технику безопасности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>подбирать бытовые приборы по мощности и рабочему напряжению;</i></li> <li>• <i>пути экономии электрической энергии;</i></li> <li>• <i>пользоваться бытовыми электроволновым печами знать их устройство и правила эксплуатации.</i></li> </ul>	



3	Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> <li>самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, различных видов теста отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;</li> <li>определять качество, пищевую ценность рыбы и рыбных продуктов, мяса и мясных продуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;</li> <li>выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выращивание плодово-ягодных деревьев на Южном Урале.</li> </ul>
4	Создание изделий из текстильных материалов	<ul style="list-style-type: none"> <li>изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией на примере моделирования и изготовления плечевого изделия;</li> <li>выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий сложного покроя.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма (на примере плечевого изделия);</li> <li>использовать при моделировании плечевого изделия зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий сложного покроя;</li> <li>выполнять художественную отделку швейных изделий сложного покроя;</li> <li>определять основные стили в одежде и современные направления моды на примере плечевых изделий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Национальные костюмы народов Урала.</li> <li>Рубаха в русском народном женском костюме Урала.</li> <li>Краткие сведения о конструкции костюмов народов Урала.</li> <li>Конструкция русской рубахи (в народном женском костюме Урала), особенности кроя, эскиз изделия с использованием национальных мотивов.</li> </ul>
5	Художественные ремесла	<ul style="list-style-type: none"> <li>создавать эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок;</li> <li>изготовлению изделий в технике вязания на спицах.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>создавать проекты социальной направленности;</li> <li>изготовлению изделий в технике вязания крючком.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Аппликация в старинной народной вышивке.</li> <li>Промыслы, распространенные в уральском регионе.</li> </ul>
6	Технологии	<ul style="list-style-type: none"> <li>планировать и выполнять учебные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>организовывать и осуществлять</li> </ul>	

	исследовательской и опытной деятельности	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.</li> </ul>	<p><i>проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</i></li> </ul>	
<b>8 класс, 70 часов</b>				
1	Электротехника	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;</li> <li>• осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии</li> </ul>	<p><i>Составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет): осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.</i></p>	

		электрической энергии.		
2	Семейная экономика	ведению домашнего хозяйства; планировать семейный бюджет; формировать семейный бюджет	<i>рационально использовать средства и находить пути их увеличения; определять расходы семьи</i>	
3	Современное производство и профессиональное самоопределение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• навыкам созидательной, преобразующей, творческой деятельности;</li> <li>• основным методам и средствам преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;</li> <li>• 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 рынке труда.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• планировать профессиональную карьеру;</li> <li>• рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;</li> <li>• ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;</li> <li>• оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.</li> </ul>	
4	Технологии исследовательской и опытнической деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</li> <li>• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Брюки в национальных костюмах народов Уральского региона</li> </ul>

		видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите		
<b>9 класс, 35 часов</b>				
1	Создание изделий из текстильных материалов (10ч)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать по назначению в соответствии с технологическими свойствами различные ткани;</li> <li>• использовать по назначению устройства применяемые ручные и машинные инструменты, приспособления и оборудование швейного производства;</li> <li>• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией, на примере моделирования и изготовления юбки;</li> <li>• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий покроя средней сложности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма (на примере юбки);</i></li> <li>• <i>использовать при моделировании юбки зрительные иллюзии; определять и исправлять простые дефекты швейных изделий;</i></li> <li>• <i>выполнять художественную отделку швейных изделий средней сложности;</i></li> <li>• <i>определять основные стили в одежде и современные направления моды на примере поясных изделий.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Национальные костюмы народов Урала.</li> <li>• Рубаха в русском народном женском костюме Урала.</li> <li>• Краткие сведения о конструкции костюмов народов Урала.</li> <li>• Конструкция русской рубахи (в народном женском костюме Урала), особенности кроя, эскиз изделия с использованием национальных мотивов.</li> </ul>
2	Художественные ремёсла	<ul style="list-style-type: none"> <li>• создавать эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок;</li> <li>• изготовлению изделий в технике вязания на спицах.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>создавать проекты социальной направленности;</i></li> <li>• <i>изготовлению изделий в технике вязания крючком.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Аппликация в старинной народной вышивке.</li> <li>• Промыслы, распространенные в уральском регионе.</li> </ul>
3	Современное производство и профессиональное образование (12ч)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• навыкам созидательной, преобразующей, творческой деятельности;</li> <li>• основным методам и средствам</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>планировать профессиональную карьеру;</i></li> <li>• <i>рационально выбирать пути продолжения образования или</i></li> </ul>	

		<p>преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 рынке труда.</li> </ul>	<p><i>трудоустройства;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;</i></li> <li>• <i>оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.</i></li> </ul>	
4	Оформление интерьера	<ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать современные материалы и подбирать цветовые решения в отделке квартиры;</li> <li>• декоративному оформлению квартиры;</li> <li>• применять текстиль в интерьере;</li> <li>• создавать интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований;</li> <li>• проектировать отделку интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>выполнять несложные приёмы декоративного оформления интерьера;</i></li> <li>• <i>использовать современные системы фильтрации воды;</i></li> <li>• <i>выполнять декоративные украшения кухни изделиями собственного изготовления;</i></li> <li>• <i>определять основные стили современного интерьера.</i></li> </ul>	Особенности национального быта народов, проживающих на территории Урала
5	Технологии исследовательской и опытнической деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</i></li> <li>• <i>осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</i></li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите</li> </ul>		
6	Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> <li>• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, различных видов теста отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;</li> <li>• определять качество, пищевую ценность рыбы и рыбных продуктов, мяса и мясных продуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;</i></li> <li>• <i>выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Особенности национальной кухни народов, проживающих на Урале.</li> <li>• Кухня народов мира.</li> <li>• Блюда русской, татарской и башкирской кухни.</li> <li>• Сабантуй. Блюда народов уральского региона</li> </ul>

## РАЗДЕЛ 5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

### Направление «Технологии ведения дома»

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

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

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

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

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

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

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

### *Раздел 1. Кулинария*

#### **Тема 1. Санитария и гигиена**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

**Тема 2. Физиология питания**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения

о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.



### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### **Тема 4. Блюда из овощей**

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

### **Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

**Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

**Тема 7. Блюда из птицы**

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

### ***Примерная тема практической работы***

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

### **Тема 8. Блюда из мяса**

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

### **Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

### **Тема 10. Заправочные супы**

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек.

Приготовление заправочного супа.

### **Тема 11. Изделия из теста**

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

#### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

### **Тема 12. Сервировка стола. Этикет**

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

#### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

### **Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях**

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в

походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

***Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов***

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направление долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

**Тема 2. Элементы машиноведения**

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий**

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

**Тема 4. Моделирование швейных изделий**

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;
- обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

### *Раздел 3. Художественные ремесла*

#### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

*Экскурсия в музей.*

#### **Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

##### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

#### **Тема 3. Лоскутное шитье**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

##### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.



#### **Тема 4. Роспись ткани**

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

##### ***Примерная тема лабораторно-практической работы***

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

#### **Тема 5. Вязание крючком**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

##### ***Примерная тема практической работы***

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

#### **Тема 6. Вязание на спицах**

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

##### ***Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ***

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

### ***Раздел 4. Оформление интерьера***

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

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

***Примерная тема лабораторно-практической работы***

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

**Тема 2. Интерьер жилого дома**

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

***Примерная тема лабораторно-практической работы***

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

**Тема 3. Комнатные растения в интерьере**

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

***Раздел 5. Электротехника***

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

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

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

***Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение***

**Тема 1. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

***Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности***

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

## РАЗДЕЛ 6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

### Направление «Технологии ведения дома»

#### 5 класс (70 часов)

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)</b>		
Тема <b>«Интерьер кухни, столовой»</b> (2 ч)	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. 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	<b>Знакомиться</b> с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. <b>Находить и представлять</b> информацию об устройстве современной кухни. <b>Планировать</b> кухню с помощью шаблонов и ПК
<b>Раздел «Электротехника» (1 ч)</b>		
Тема <b>«Бытовые электроприборы»</b> (1 ч)	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	<b>Изучать</b> потребность в бытовых электроприборах на кухне. <b>Находить и представлять</b> информацию об истории электроприборов. <b>Изучать</b> принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
<b>Раздел «Кулинария» (14 ч)</b>		
Тема <b>«Санитария и гигиена на кухне»</b> (1 ч)	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 помощь при порезах и ожогах паром или кипятком	<b>Овладевать навыками</b> личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. <b>Организовывать</b> рабочее место. <b>Определять</b> набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. <b>Осваивать</b> безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. <b>Оказывать</b> первую помощь при порезах и ожогах
Тема <b>«Физиология питания»</b> (1 ч)	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	<b>Находить и представлять</b> информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. <b>Осваивать</b> исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
	пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания	<b>Составлять</b> индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
Тема <b>«Бутерброды и горячие напитки»</b> (2 ч)	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). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка	<b>Приготавливать и оформлять</b> бутерброды. <b>Определять</b> вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. <b>Подсушивать</b> хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. <b>Приготавливать</b> горячие напитки (чай, кофе, какао). <b>Проводить сравнительный анализ</b> вкусовых качеств различных видов чая и кофе. <b>Находить и представлять</b> информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. <b>Дегустировать</b> бутерброды и горячие напитки. <b>Знакомиться</b> с профессией пекарь
Тема <b>«Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»</b> (2 ч)	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	<b>Читать маркировку</b> и штриховые коды на упаковках. <b>Знакомиться</b> с устройством кастрюли-кашеварки. <b>Определять</b> экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. <b>Готовить</b> рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. <b>Определять</b> консистенцию блюда. <b>Готовить</b> гарнир из бобовых или макаронных изделий. <b>Находить и представлять</b> информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. <b>Дегустировать</b> блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. <b>Знакомиться</b> с профессией повар
Тема <b>«Блюда из овощей и фруктов»</b> (4 ч)	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 свежезамороженных 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	<b>Определять</b> доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. <b>Выполнять</b> кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. <b>Выполнять</b> фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. <b>Осваивать</b> безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. <b>Отрабатывать</b> точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. <b>Читать</b> технологическую документацию. <b>Соблюдать</b> последовательность приготовления блюд по

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
	<p>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</p>	<p>технологической карте.  <b>Готовить</b> салат из сырых овощей или фруктов.  <b>Осваивать</b> безопасные приёмы тепловой обработки овощей.  <b>Готовить</b> гарниры и блюда из варёных овощей. <b>Осуществлять</b> органолептическую оценку готовых блюд. <b>Находить и представлять</b> информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.  <b>Овладевать</b> навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>
<p>Тема  <b>«Блюда из яиц»</b>  (2 ч)</p>	<p>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</p>	<p><b>Определять</b> свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.  <b>Готовить</b> блюда из яиц.  <b>Находить и представлять</b> информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>
<p>Тема  <b>«Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»</b>  (2 ч)</p>	<p>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</p>	<p><b>Подбирать</b> столовое бельё для сервировки стола к завтраку. <b>Подбирать</b> столовые приборы и посуду для завтрака. <b>Составлять</b> меню завтрака. <b>Рассчитывать</b> количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака.  <b>Выполнять</b> сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола.  <b>Складывать</b> салфетки.  <b>Участвовать</b> в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p>
<p><b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)</b></p>		

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (4 ч)	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	<p><b>Составлять</b> коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.</p> <p><b>Исследовать</b> свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.</p> <p><b>Изучать</b> характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. <b>Определять</b> направление долевой нити в ткани. <b>Исследовать</b> свойства нитей основы и утка.</p> <p><b>Определять</b> лицевую и изнаночную стороны ткани. <b>Определять</b> виды переплетения нитей в ткани.</p> <p><b>Проводить</b> анализ прочности окраски тканей.</p> <p><b>Находить и представлять</b> информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.</p> <p><b>Изучать</b> свойства тканей из хлопка и льна.</p> <p><b>Знакомиться</b> с профессиями оператор прядильного производства и ткач.</p> <p><b>Оформлять</b> результаты исследований</p>
Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч)	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	<p><b>Снимать мерки</b> с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p><b>Рассчитывать по формулам</b> отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p><b>Строить чертёж</b> швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p><b>Копировать</b> готовую выкройку.</p> <p><b>Находить и представлять информацию</b> об истории швейных изделий</p>
Тема «Швейная машина» (4 ч)	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	<p><b>Изучать устройство</b> современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.</p> <p><b>Подготавливать швейную машину</b> к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.</p> <p><b>Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки</b> с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. <b>Выполнять закрепки</b> в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p> <p><b>Находить и представлять информацию</b> об истории швейной машины.</p> <p><b>Овладевать безопасными приёмами труда</b></p>

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)</p>	<p>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 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>	<p><b>Определять способ подготовки</b> данного вида ткани к раскрою. <b>Выполнять экономную раскладку</b> выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. <b>Выкраивать детали</b> швейного изделия. <b>Находить и представлять информацию</b> об истории создания инструментов для раскроя. <b>Изготавливать образцы ручных работ:</b> перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. <b>Изготавливать образцы машинных работ:</b> обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. <b>Проводить влажно-тепловую обработку</b> на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. <b>Обрабатывать проектное изделие</b> по индивидуальному плану. <b>Осуществлять самоконтроль и оценку качества</b> готового изделия, анализировать ошибки. <b>Находить и представлять информацию</b> об истории швейных изделий, одежды. <b>Овладевать безопасными приёмами труда.</b> <b>Знакомиться</b> с профессиями закройщик и портной</p>
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)</b>		
<p>Тема «Декоративно-прикладное искусство» (2 ч)</p>	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села.</p>	<p><b>Изучать лучшие работы</b> мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. <b>Зарисовывать и фотографировать</b> наиболее интересные образцы рукоделия. <b>Анализировать</b> особенности декоративно-прикладного искусства</p>



Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
	Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам	народов России. <b>Посещать краеведческий музей</b> (музей этнографии, школьный музей). <b>Находить и представлять информацию</b> о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину
Тема <b>«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»</b> (2 ч)	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов	<b>Зарисовывать природные мотивы</b> с натуры и осуществлять их стилизацию. <b>Выполнять эскизы орнаментов</b> для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. <b>Создавать графические композиции</b> на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора
Тема <b>«Лоскутное шитьё»</b> (4 ч)	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия	<b>Изучать различные виды техники</b> лоскутного шитья. <b>Разрабатывать узор</b> для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. <b>Изготавливать шаблоны</b> из картона или плотной бумаги. <b>Подбирать лоскуты ткани</b> соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. <b>Изготавливать образцы</b> лоскутных узоров. <b>Обсуждать</b> наиболее удачные работы. <b>Находить и представлять информацию</b> об истории лоскутного шитья
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)</b>		
Тема <b>«Исследовательская и созидательная деятельность»</b> (21 ч)	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	<b>Знакомиться с примерами</b> творческих проектов пятиклассников. <b>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы</b> выполнения проекта. <b>Выполнять проект</b> по разделу «Технологии жилого дома». <b>Выполнять проект</b> по разделу «Кулинария».

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
	(подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	<b>Выполнять проект</b> по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». <b>Выполнять проект</b> по разделу «Художественные ремёсла». <b>Оформлять портфолио</b> и пояснительную записку к творческому проекту. <b>Подготавливать электронную презентацию</b> проекта. <b>Составлять доклад</b> для защиты творческого проекта. <b>Защищать творческий проект</b>
Резерв 2 часа		

### 6 класс (70 часов)

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)</b>		
Тема <b>«Интерьер жилого дома»</b> (1 ч)	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон	<b>Находить и представлять информацию</b> об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. <b>Делать планировку комнаты</b> подростка с помощью шаблонов и ПК. <b>Выполнять эскизы</b> с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. <b>Изучать виды занавесей</b> для окон и выполнять макет оформления окон. <b>Выполнять электронную презентацию</b> по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
Тема <b>«Комнатные растения в интерьере»</b> (1 ч)	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник	<b>Выполнять перевалку (пересадку)</b> комнатных растений. <b>Находить и представлять информацию</b> о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. <b>Понимать значение понятий</b> , связанных с уходом за растениями. <b>Знакомиться с профессией</b> садовник
<b>Раздел «Кулинария» (14 ч)</b>		

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

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
	блюды и подача их к столу	инструментами и приспособлениями. <b>Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы</b>
Тема «Заправочные супы» (2 ч)	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	<b>Определять качество продуктов</b> для приготовления супа. <b>Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы</b> нагревательных приборов. <b>Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда</b> при работе с горячей жидкостью. <b>Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления</b> блюд по технологической карте. <b>Осуществлять органолептическую оценку</b> готовых блюд. <b>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений</b> со всеми членами бригады (группы). <b>Находить и представлять информацию</b> о различных супах
Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч)	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	<b>Подбирать столовое бельё</b> для сервировки стола к обеду. <b>Подбирать столовые приборы и посуду</b> для обеда. <b>Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов</b> для приготовления обеда. <b>Выполнять сервировку стола к обеду</b> , овладевая навыками эстетического оформления стола
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)</b>		
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	<b>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов</b> из химических волокон. <b>Исследовать свойства текстильных материалов</b> из химических волокон. <b>Подбирать ткань по волокнистому составу</b> для различных швейных изделий. <b>Находить и представлять информацию</b> о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле.

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
		<b>Оформлять результаты исследований.</b> <b>Знакомиться с профессией</b> оператор на производстве химических волокон
Тема « <b>Конструирование швейных изделий</b> » (4 ч)	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	<b>Снимать мерки с фигуры человека</b> и записывать результаты измерений. <b>Рассчитывать по формулам</b> отдельные элементы чертежей швейных изделий. <b>Строить чертёж</b> основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. <b>Находить и представлять информацию</b> об истории швейных изделий
Тема « <b>Моделирование швейных изделий</b> » (2 ч)	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	<b>Выполнять эскиз</b> проектного изделия. <b>Изучать приёмы моделирования</b> формы выреза горловины. <b>Изучать приёмы моделирования</b> плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. <b>Изучать приёмы моделирования</b> отрезной плечевой одежды. <b>Моделировать проектное швейное изделие.</b> <b>Изготавливать выкройки</b> дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. <b>Готовить выкройку</b> проектного изделия к раскрою. <b>Знакомиться с профессией</b> технолог-конструктор швейного производства
Тема « <b>Швейная машина</b> » (2 ч)	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	<b>Изучать устройство машинной иглы.</b> <b>Выполнять замену машинной иглы.</b> <b>Определять вид дефекта</b> строчки по её виду. <b>Изучать устройство</b> регулятора натяжения верхней нитки. <b>Подготавливать швейную машину</b> к работе. <b>Выполнять регулирование качества</b> зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. <b>Выполнять обмётывание</b> петли на швейной машине. <b>Пришивать пуговицу</b> с помощью швейной машины. <b>Овладевать безопасными приёмами работы</b> на швейной машине. <b>Находить и предъявлять информацию</b> о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц
Тема « <b>Технология изготовления швейных изделий</b> »	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя.	<b>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани,</b> обмеловку с учётом припусков на швы. <b>Выкраивать детали швейного изделия</b> из ткани и прокладки. <b>Дублировать детали кроя</b> клеевой прокладкой.

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
(12 ч)	<p>Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия</p>	<p><b>Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ:</b> перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. <b>Изготавливать образцы машинных работ:</b> притачивание и обтачивание.</p> <p><b>Проводить влажно-тепловую обработку</b> на образцах. <b>Обрабатывать мелкие детали</b> (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.</p> <p><b>Выполнять подготовку проектного изделия</b> к примерке. <b>Проводить примерку</b> проектного изделия.</p> <p><b>Устранять дефекты</b> после примерки.</p> <p><b>Обрабатывать проектное изделие</b> по индивидуальному плану.</p> <p><b>Осуществлять самоконтроль и оценку качества</b> готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p><b>Находить и представлять информацию</b> об истории швейных изделий, одежды.</p> <p><b>Овладевать безопасными приёмами труда.</b></p> <p><b>Знакомиться с профессией</b> закройщик</p>
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч)</b>		
Тема <b>«Вязание крючком»</b> (6 ч)	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>	<p><b>Изучать материалы и инструменты</b> для вязания. <b>Подбирать крючок и нитки</b> для вязания.</p> <p><b>Вязать образцы крючком.</b></p> <p><b>Зарисовывать и фотографировать</b> наиболее интересные вязаные изделия.</p> <p><b>Знакомиться с профессией</b> вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p><b>Находить и представлять информацию</b> об истории вязания</p>

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
Тема <b>«Вязание спицами»</b> (4 ч)	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК	<b>Подбирать спицы и нитки</b> для вязания. <b>Вязать образцы</b> спицами. <b>Находить и представлять информацию</b> о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. <b>Создавать схемы для вязания</b> с помощью ПК
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)</b>		
Тема <b>«Исследовательская и созидательная деятельность»</b> (21 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной 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	<b>Знакомиться с примерами творческих проектов</b> шестиклассников. <b>Определять цель и задачи</b> проектной деятельности. <b>Изучать этапы выполнения проекта.</b> <b>Выполнять проект</b> по разделу «Технологии домашнего хозяйства». <b>Выполнять проект</b> по разделу «Кулинария». <b>Выполнять проект</b> по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». <b>Выполнять проект</b> по разделу «Художественные ремёсла». <b>Оформлять портфолио и пояснительную записку</b> к творческому проекту. <b>Подготавливать электронную презентацию</b> проекта. <b>Составлять доклад</b> для защиты творческого проекта. <b>Защищать творческий проект</b>
Резерв 2 часа		

## 7 класс (70 часов)

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)</b>		
Тема <b>«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (2 ч)</b>	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	<b>Находить и представлять информацию</b> об устройстве системы освещения жилого помещения. <b>Выполнять электронную презентацию</b> на тему «Освещение жилого дома». <b>Знакомиться с понятием</b> «умный дом». <b>Находить и представлять информацию</b> о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. <b>Знакомиться с профессией дизайнер</b>
Тема <b>«Гигиена жилища» (2 ч)</b>	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.	<b>Выполнять генеральную уборку</b> кабинета технологии. <b>Находить и представлять информацию</b> о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. <b>Изучать средства для уборки помещений</b> , имеющиеся в ближайшем магазине. <b>Изучать санитарно-технические требования</b> , предъявляемые к уборке помещений
<b>Раздел «Электротехника» (2 ч)</b>		
Тема <b>«Бытовые электроприборы» (2 ч)</b>	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	<b>Изучать потребность</b> в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. <b>Находить и представлять информацию</b> о видах и функциях климатических приборов. <b>Подбирать современную бытовую технику</b> с учётом потребностей и доходов семьи
<b>Раздел «Кулинария» (10 ч)</b>		
Тема <b>«Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (2 ч)</b>	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	<b>Определять качество</b> молока и молочных продуктов органолептическими методами. <b>Определять срок годности</b> молочных продуктов. <b>Подбирать инструменты и приспособления</b> для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. <b>Планировать последовательность технологических операций</b> по



Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
	<p>каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов</p>	<p>приготовлению блюд.  <b>Осваивать безопасные приёмы труда</b> при работе с горячими жидкостями.  <b>Приготавливать</b> молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.  <b>Определять качество</b> молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.  <b>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией</b> мастер производства молочной продукции.  <b>Находить и представлять информацию</b> о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>
<p>Тема  <b>«Изделия из жидкого теста»</b>  (2ч)</p>	<p>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</p>	<p><b>Определять качество</b> мёда органолептическими и лабораторными методами.  <b>Приготавливать изделия</b> из жидкого теста.  <b>Дегустировать и определять качество готового блюда.</b>  <b>Находить и представлять информацию</b> о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов</p>
<p>Тема  <b>«Виды теста и выпечки»</b>  (2 ч)</p>	<p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер</p>	<p><b>Подбирать инструменты и приспособления</b> для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.  <b>Планировать последовательность технологических операций</b> по приготовлению теста и выпечки.  <b>Осваивать безопасные приёмы труда.</b>  <b>Выбирать и готовить изделия</b> из пресного слоёного теста.  <b>Выбирать и готовить изделия</b> из песочного теста. <b>Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества</b> выпечки.  <b>Знакомиться с профессией</b> кондитер.  <b>Находить и представлять информацию</b> о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста</p>

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
Тема «Сладости, десерты, напитки» (2 ч)	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу	<b>Подбирать продукты, инструменты и приспособления</b> для приготовления сладостей, десертов и напитков. <b>Планировать последовательность технологических операций</b> по приготовлению изделий. <b>Осваивать безопасные приёмы труда.</b> <b>Выбирать, готовить и оформлять</b> сладости, десерты и напитки. <b>Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.</b> <b>Знакомиться с профессией кондитер</b> сахаристых изделий. <b>Находить и представлять информацию</b> о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (2 ч)	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК	<b>Подбирать столовое бельё</b> для сервировки сладкого стола. <b>Подбирать столовые приборы</b> и посуду для сладкого стола. <b>Составлять меню обеда.</b> <b>Рассчитывать количество и стоимость продуктов</b> для сладкого стола. <b>Выполнять сервировку сладкого стола</b> , овладевая навыками его эстетического оформления. <b>Разрабатывать пригласительный билет</b> на праздник с помощью ПК
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч)</b>		
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	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	<b>Составлять коллекции тканей</b> из натуральных волокон животного происхождения. <b>Оформлять результаты исследований.</b> <b>Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей.</b> <b>Находить и представлять информацию</b> о шёлкоткачестве. <b>Оформлять результаты исследований</b>
Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч)	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	<b>Снимать мерки с фигуры человека</b> и записывать результаты измерений. <b>Рассчитывать по формулам</b> отдельные элементы чертежей швейных изделий. <b>Строить чертёж</b> прямой юбки. <b>Находить и представлять информацию</b> о конструктивных

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
		особенностях поясной одежды
Тема <b>«Моделирование швейных изделий» (2 ч)</b>	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета	<b>Выполнять эскиз</b> проектного изделия. <b>Изучать приёмы моделирования</b> юбки с расширением книзу. <b>Изучать приёмы моделирования</b> юбки со складками. <b>Моделировать</b> проектное швейное изделие. <b>Получать выкройку</b> швейного изделия из журнала мод. <b>Готовить выкройку</b> проектного изделия <b>к раскрою</b> . <b>Знакомиться с профессией</b> художник по костюму и текстилю. <b>Находить и представлять информацию</b> о выкройках
Тема <b>«Швейная машина» (2 ч)</b>	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей	<b>Выполнять чистку и смазку</b> швейной машины. <b>Находить и представлять информацию</b> о видах швейных машин последнего поколения
Тема <b>«Технология изготовления швейных изделий» (8 ч)</b>	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	<b>Выполнять экономную раскладку выкроек</b> поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. <b>Выкраивать</b> косую бейку. <b>Выполнять раскрой</b> проектного изделия. <b>Дублировать деталь</b> пояса клеевой прокладкой-корсажем. <b>Выполнять правила безопасной работы</b> ножницами, булавками, утюгом. <b>Изготавливать образцы</b> ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. <b>Выполнять подшивание</b> потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. <b>Стачивать</b> косую бейку. <b>Изготавливать образцы машинных швов:</b> краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. <b>Обрабатывать средний шов</b> юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. <b>Обрабатывать</b> одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. <b>Выполнять подготовку</b> проектного изделия <b>к примерке</b> . <b>Проводить примерку</b> проектного изделия. <b>Устранять дефекты</b> после примерки. <b>Обрабатывать</b> проектное изделие по индивидуальному плану. <b>Осуществлять самоконтроль и оценку качества</b> готового

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
	среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия	изделия, анализировать ошибки. <b>Находить и представлять информацию</b> о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (16 ч)</b>		
Тема <b>«Ручная роспись тканей»</b> (4 ч)	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани	<b>Изучать материалы и инструменты</b> для росписи тканей. <b>Подготавливать ткань к росписи.</b> <b>Создавать эскиз росписи</b> по ткани. <b>Выполнять образец</b> росписи ткани в технике холодного батика. <b>Знакомиться с профессией художник росписи</b> по ткани. <b>Находить и представлять информацию</b> об истории возникновения техники батик в различных странах
Тема <b>«Вышивание»</b> (12 ч)	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	<b>Подбирать материалы и оборудование</b> для ручной вышивки. <b>Выполнять образцы вышивки</b> прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. <b>Выполнять эскизы вышивки</b> ручными стежками. <b>Создавать схемы для вышивки</b> в технике крест с помощью ПК. <b>Знакомиться с профессией вышивальщица.</b> <b>Находить и представлять информацию</b> об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом.
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (22 ч)</b>		
Тема <b>«Исследовательская и созидательная деятельность»</b> (20 ч)	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.	<b>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.</b> <b>Определять цель и задачи</b> проектной деятельности. <b>Изучать этапы выполнения проекта.</b> <b>Выполнять проект</b> по разделу «Технологии домашнего хозяйства». <b>Выполнять проект</b> по разделу «Кулинария». <b>Выполнять проект</b> по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». <b>Выполнять проект</b> по разделу «Художественные ремёсла».

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	<b>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</b> <b>Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</b>
<b>Резерв 2 часа</b>		

## 8 класс (70 часов)

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (8 ч)</b>		
Тема « <b>Экология жилища</b> » (4 ч)	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища	<b>Знакомиться</b> с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. <b>Ознакомиться</b> с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). <b>Определять</b> составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. <b>Определять</b> расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
Тема « <b>Водоснабжение и канализация в доме</b> » (4 ч)	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод	
<b>Раздел «Электротехника» (24 ч)</b>		
Тема « <b>Бытовые электроприборы</b> » (12 ч)	Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения	<b>Оценивать</b> допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. <b>Знакомиться с устройством</b> и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. <b>Знакомиться со способом защиты</b> электронных приборов от скачков напряжения
Тема	Общее понятие об электрическом токе, о силе	<b>Читать</b> простые электрические схемы.

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
«Электромонтажные и сборочные технологии» (8 ч)	тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ	<b>Собирать электрическую цепь</b> из деталей конструктора с гальваническим источником тока. <b>Исследовать работу цепи</b> при различных вариантах её сборки. <b>Ознакомиться</b> с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. <b>Использовать пробник</b> для поиска обрыва в простых электрических цепях
Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (4 ч)	Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека	<b>Знакомиться со схемой</b> квартирной электропроводки. <b>Определять расход и стоимость</b> электроэнергии за месяц. <b>Знакомиться с устройством и принципом работы</b> бытового электрического утюга с элементами автоматики
<b>Раздел «Семейная экономика» (12 ч)</b>		
Тема «Бюджет семьи» (12 ч)	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета	<b>Оценивать</b> имеющиеся и возможные источники доходов семьи. <b>Анализировать</b> потребности членов семьи. <b>Планировать</b> недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. <b>Анализировать</b> качество и потребительские свойства товаров. <b>Планировать</b> возможную индивидуальную трудовую деятельность
<b>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (8 ч)</b>		
Тема «Сферы производства и разделение труда» (4 ч)	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень	<b>Исследовать</b> деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. <b>Анализировать</b> структуру предприятия и профессиональное разделение труда. <b>Разбираться в понятиях</b> «профессия», «специальность», «квалификация»

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
	оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника	
Тема <b>«Профессиональное образование и профессиональная карьера» (4 ч)</b>	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии	<b>Знакомиться</b> по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. <b>Анализировать</b> предложения работодателей на региональном рынке труда. <b>Искать информацию</b> в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. <b>Проводить диагностику</b> склонностей и качеств личности. <b>Строить планы</b> профессионального образования и трудоустройства
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)</b>		
Тема <b>«Исследовательская и созидательная деятельность» (16 ч)</b>	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта	<b>Обосновывать</b> тему творческого проекта. <b>Находить и изучать</b> информацию по проблеме, формировать базу данных. <b>Разрабатывать</b> несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. <b>Выполнять проект</b> и анализировать результаты работы. <b>Оформлять</b> пояснительную записку и проводить презентацию проекта
<b>Резерв 2 часа</b>		



## 9 класс (35 часов)

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (10ч)</b>		
<b>Вводный урок (1ч)</b>		
<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)</p>	<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. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия</p>	<p><b>Выполнять экономную раскладку выкроек</b> поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.  <b>Выкраивать</b> косую бейку.  <b>Выполнять раскрой</b> проектного изделия.  <b>Дублировать деталь</b> пояса клеевой прокладкой-корсажем.  <b>Выполнять правила безопасной работы</b> ножницами, булавками, утюгом.  <b>Изготавливать образцы</b> ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.  <b>Выполнять подшивание</b> потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания.  <b>Стачивать</b> косую бейку.  <b>Изготавливать образцы машинных швов:</b> краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом.  <b>Обрабатывать средний шов</b> юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии.  <b>Обрабатывать</b> одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах.  <b>Выполнять подготовку</b> проектного изделия к примерке.  <b>Проводить примерку</b> проектного изделия.  <b>Устранять дефекты</b> после примерки.  <b>Обрабатывать</b> проектное изделие по индивидуальному плану.  <b>Осуществлять самоконтроль и оценку качества</b> готового изделия, анализировать ошибки.  <b>Находить и представлять информацию</b> о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.</p>
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)</b>		

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
Тема «Ручная роспись тканей» (2 ч)	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани	<b>Изучать материалы и инструменты</b> для росписи тканей. <b>Подготавливать ткань к росписи.</b> <b>Создавать эскиз росписи</b> по ткани. <b>Выполнять образец</b> росписи ткани в технике холодного батика. <b>Знакомиться с профессией художник</b> росписи по ткани. <b>Находить и представлять информацию</b> об истории возникновения техники батик в различных странах
Тема «Декоративно – прикладное творчество» (6 ч)	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	<b>Подбирать материалы и оборудование</b> для ручной вышивки. <b>Выполнять образцы вышивки</b> прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. <b>Выполнять эскизы вышивки</b> ручными стежками. <b>Создавать схемы для вышивки</b> в технике крест с помощью ПК. <b>Знакомиться с профессией</b> вышивальщица. <b>Находить и представлять информацию</b> об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом.
<b>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4ч)</b>		
Тема «Сферы производства и разделение труда» (2 ч)	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника	<b>Исследовать</b> деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. <b>Анализировать</b> структуру предприятия и профессиональное разделение труда. <b>Разбираться в понятиях</b> «профессия», «специальность», «квалификация»

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
Тема <b>«Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч)</b>	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии	<b>Знакомиться</b> по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. <b>Анализировать</b> предложения работодателей на региональном рынке труда. <b>Искать информацию</b> в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. <b>Проводить диагностику</b> склонностей и качеств личности. <b>Строить планы</b> профессионального образования и трудоустройства
<b>Раздел «Оформление интерьера» (2 ч)</b>		
Тема <b>«Интерьер кухни» (1 ч)</b>	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. 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	<b>Знакомиться с</b> эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. <b>Находить и представлять</b> информацию об устройстве современной кухни. <b>Планировать</b> кухню с помощью шаблонов и ПК
Тема <b>«Комнатные растения в интерьере» (1ч)</b>	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник	<b>Выполнять перевалку (пересадку)</b> комнатных растений. <b>Находить и представлять информацию</b> о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. <b>Понимать значение понятий</b> , связанных с уходом за растениями. <b>Знакомиться с профессией</b> садовник
<b>Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (6 ч)</b>		

Тема	Содержание учебного предмета	Основные виды учебной деятельности обучающихся
Тема <b>«Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч)</b>	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	<p><b>Знакомиться</b> с примерами творческих проектов семиклассников.</p> <p><b>Определять цель и задачи</b> проектной деятельности.</p> <p><b>Изучать этапы выполнения проекта.</b></p> <p><b>Выполнять проект</b> по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p><b>Выполнять проект</b> по разделу «Кулинария».</p> <p><b>Выполнять проект</b> по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p><b>Выполнять проект</b> по разделу «Художественные ремёсла».</p> <p><b>Оформлять портфолио и пояснительную записку</b> к творческому проекту.</p> <p><b>Подготавливать электронную презентацию</b> проекта.</p> <p><b>Составлять доклад</b> для защиты творческого проекта.</p> <p><b>Защищать творческий проект</b></p>
<b>Раздел «Кулинария» (4 ч)</b>		
Тема <b>«Блюда из мяса» (4 ч)</b>	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	<p><b>Определять качество мяса</b> органолептическими методами. <b>Подбирать инструменты и приспособления</b> для механической и кулинарной обработки мяса.</p> <p><b>Планировать</b> последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.</p> <p><b>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда.</b></p> <p><b>Выбирать и готовить блюда</b> из мяса.</p> <p><b>Проводить оценку качества</b> термической обработки мясных блюд.</p> <p><b>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</b></p> <p><b>Находить и представлять информацию</b> о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>

**РАЗДЕЛ 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ».**

Класс	Учебный предмет	Кол. часов в неделю по уч. плану	Кол-во часов в неделю по программе	Учебная программа	Учебники и учебные пособия для учащихся	Методические пособия для учителя	Инструментарий для оценивания уровня образованности учащихся
5	Технология. Технологии ведения дома.	2	2	<p>Примерная основная образовательная программа основного общего образования. Технология. Одобрена Федеральным учебно- методическим объединением по общему образованию. Протокол заседания от 8 апреля 2015 г. №1/15.</p> <p>Тищенко А.Т. Технология : программа : 5 – 8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М. : Вента-Граф, 2014. – 144с.</p>	<p>1.Технология. Технологии ведения дома : учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М. : Вента-Граф, 2014. – 192с. : ил.</p> <p>2. Технология. Технологии ведения дома : 5 класс : рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, Н.А. Буглаева. – М. : Вента-Граф, 2014. – 96 с. : ил.</p>	<p>-Авторы – составители: Т.Б. Васильева, И.Н. Иванова  <b>Технология.</b> Содержание образования : сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. -М. : Вентана-Граф, 2009.</p> <p>Технология. Методика обучения технологии. 5-9кл.: Метод. Пособие/ А.К. Бешенков, А.В. Бычков, В.М. Казакевич, С.Э. Маркуцкая.-М.: Дрофа, 2004.</p> <p><b>- Крупская Ю.В.</b>  Технология. Обслуживающий труд : 5 класс : методические рекомендации / Ю.В. Крупская; под ред. В.Д. Симоненко.- М. : Вентана-Граф, 2010.</p> <p>-Настольная книга учителя технологии. Справочно-методическое пособие. – М.: АСТ-Астрель, 2005.</p>	<p>1.Федеральный компонент государственного стандарта основного общего образования. Технология.</p> <p>2.«Технология. Обслуживающий труд» Маркуцкая С.Э. Тесты 5-7 класс». – Экзамен, 2006.</p> <p>3. «Школа и производство». Научно-теоретический, методический и организационно-педагогический журнал. Издательский дом «Школа –Пресс 1».</p>

Класс	Учебный предмет	Кол. часов в не-делю по уч. плану	Кол-во часов в неделю по программе	Учебная программа	Учебники и учебные пособия для учащихся	Методические пособия для учителя	Инструментарий для оценивания уровня образованности учащихся
6	Технология. Технологии ведения дома.	2	2	<p>. Примерная программа по технологии. Сборник нормативных документов. технология/ сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2008. Рекомендована МО РФ.</p> <p>Тищенко А.Т. Технология : программа : 5 – 8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М. : Вента-Граф, 2014. – 144с.</p>	<p>1. Технология. Технологии ведения дома : 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М. : Вента-Граф, 2014. – 192с. : ил.</p> <p>2. Технология. Технологии ведения дома : 6 класс : рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница. – М. : Вента-Граф, 2014. – 96 с. : ил.</p>	<p>- Авторы – составители: Т.Б. Васильева, И.Н. Иванова <b>Технология.</b> Содержание образования : сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. -М. : Вентана-Граф, 2009.</p> <p>Технология. Методика обучения технологии. 5-9 кл.: Метод. Пособие/ А.К. Бешенков, А.В. Бычков, В.М. Казакевич, С.Э. Маркуцкая.-М.: Дрофа, 2004.</p> <p><b>- Крупская Ю.В.</b> Технология. Обслуживающий труд : бкласс : методические рекомендации / Ю.В. Крупская; под ред. В.Д. Симоненко.- М. : Вентана-Граф, 2010.</p> <p>- Настольная книга учителя технологии. Справочно-методическое пособие. – М.: АСТ-Астрель, 2005.</p>	<p>1. Федеральный компонент государственного стандарта основного общего образования. Технология.</p> <p>2. «Технология. Обслуживающий труд». Маркуцкая С.Э. Тесты 5-7 класс». – Экзамен, 2006.</p> <p>3.«Школа и производство». Научно-теоретический, методический и организационно-педагогический журнал. - М.: Издательский дом «Школа –Пресс 1».</p>

Класс	Учебный предмет	Кол. часов в неделю по уч. плану	Кол-во часов в неделю по программе	Учебная программа	Учебники и учебные пособия для учащихся	Методические пособия для учителя	Инструментарий для оценивания уровня образованности учащихся
7	Технология. Технологии ведения дома.	2	2	<p>. Примерная программа по технологии. Сборник нормативных документов. технология/ сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2008. Рекомендована МО РФ.</p> <p>Примерная программа основного общего образования по технологии. Направление «Обслуживающий труд» // Авторы – составители: Т.Б. Васильева, И.Н. Иванова. <b>Технология.</b> Содержание образования : сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. -М. :Вентана-Граф, 2009.</p>	<p>2. Технология: 7 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций (вариант для девочек), Сеница Н.В. – М. : Вента-Граф, 2014. – 96 с. : ил.</p>	<p>-Авторы –составители: Т.Б. Васильева, И.Н. Иванова <b>Технология.</b> Содержание образования : сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. -М. : Вентана-Граф, 2009.</p> <p>Технология. Методика обучения технологии. 5-9кл.: Метод. Пособие/ А.К. Бешенков, А.В. Бычков, В.М. Казакевич, С.Э. Маркуцкая.-М.: Дрофа, 2004.</p> <p>- <b>Крупская Ю.В.</b> Технология. Обслуживающий труд : 7 класс : методические рекомендации / Ю.В. Крупская; под ред. В.Д. Симоненко.- М. : Вентана-Граф, 2010.</p> <p>-Настольная книга учителя технологии. Справочно-методическое пособие. – М.: АСТ-Астрель, 2005.</p>	<p>1. Федеральный компонент государственного стандарта основного общего образования. Технология .</p> <p>2. «Технология. Обслуживающий труд. Маркуцкая С.Э. Тесты 5-7 класс». – Экзамен, 2006.</p> <p>3.«Школа и производство». Научно-теоретический, методический и организационно-педагогический журнал. - М.: Издательский дом «Школа –Пресс 1».</p>

Класс	Учебный предмет	Кол. часов в неделю по уч. плану	Кол-во часов в неделю по программе	Учебная программа	Учебники и учебные пособия для учащихся	Методические пособия для учителя	Инструментарий для оценивания уровня образованности учащихся
8	Технология. Технологии ведения дома.	2	2	<p>. Примерная программа по технологии. Сборник нормативных документов. технология/ сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2008. Рекомендована МО РФ.</p> <p>Примерная программа основного общего образования по технологии. Направление «Обслуживающий труд» // Авторы – составители: Т.Б. Васильева, И.Н. Иванова. <b>Технология.</b> Содержание образования : сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. -М. :Вентана-Граф, 2009.</p>	<p><b>1.Технология</b> : 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., пераб. / Под ред. В.Д. Симоненко – М. : Вентана-Граф, 2011.</p> <p><b>2.Ермакова В.И.</b> Основы кулинарии: Учеб. Для 10-11 кл. общеобразоват. Учреждений/ В.И. Ермакова.- М. : Прсвещение, 2002.</p>	<p>-Авторы –составители: Т.Б. Васильева, И.Н. Иванова <b>Технология.</b> Содержание образования : сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. -М. : Вентана-Граф, 2009. Технология. Методика обучения технологии. 5-9кл.: Метод. Пособие/ А.К. Бешенков, А.В. Бычков, В.М. Казакевич, С.Э. Маркуцкая.-М.: Дрофа, 2004. <b>- Крупская Ю.В.</b> Технология. Обслуживающий труд : 8 класс : методические рекомендации / Ю.В. Крупская; под ред. В.Д. Симоненко.- М. : Вентана-Граф, 2010. -Настольная книга учителя технологии. Справочно-методическое пособие. – М.: АСТ-Астрель, 2005.</p>	<p>1. Федеральный компонент государственного стандарта основного общего образования. Технология. 2. «Технология. Обслуживающий труд». Маркуцкая С.Э. Тесты 5-7 класс». – Экзамен, 2006. 3.«Школа и производство». Научно-теоретический, методический и организационно-педагогический журнал. - М.: Издательский дом «Школа –Пресс 1».</p>



Класс	Учебный предмет	Кол. часов в неделю по уч. плану	Кол-во часов в неделю по программе	Учебная программа	Учебники и учебные пособия для учащихся	Методические пособия для учителя	Инструментарий для оценивания уровня образованности учащихся
9	Технология. Технологии ведения дома.	2	2	<p>Примерная программа по технологии. Сборник нормативных документов. технология/ сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2008. Рекомендована МО РФ.</p> <p>Примерная программа основного общего образования по технологии. Направление «Обслуживающий труд» // Авторы – составители: Т.Б. Васильева, И.Н. Иванова. <b>Технология.</b> Содержание образования : сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. -М. :Вентана-Граф, 2009.</p>	<p>1. <b>Технология</b> : 9 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./ Под ред. В.Д. Симоненко.– М. : Вентана-Граф, 2011.</p> <p>2. <b>Ермакова В.И.</b> Основы кулинарии: Учеб. Для 10-11 кл. общеобразоват. Учреждений/ В.И. Ермакова.- М. : Прсвещение, 2002.</p> <p>3. <b>Павлова А.А.</b> Технология. Черчение и графика. 8-9 классы :учеб. Для общеобразоват. учреждений / А.А. Павлова, Е.И. Корзинова. -3-е изд., стер. – М.: Мнемозина, 2011.</p>	<p>1. <b>Технология.</b> Методика обучения технологии. 5-9кл.: Метод. Пособие/ А.К. Бешенков, А.В. Бычков, В.М. Казакевич, С.Э. Маркуцкая.-М.: Дрофа, 2004.</p> <p>2. Настольная книга учителя технологии. Справочно-методическое пособие. – М.: АСТ-Астрель, 2005.</p> <p>3. <b>Зуева Ф.А.</b> Основы профессионального самоопределения. Образовательная область «Технология». Рабочая тетрадь для учащихся 9-11 классов.-Челябинск: Издательский центр «Взгляд», 2002.</p>	<p>1. Федеральный компонент государственного стандарта основного общего образования. Технология.</p> <p>2. «Технология. Обслуживающий труд». Макруцкая С.Э. Тесты 5-7 класс». – Экзамен, 2006.</p> <p>3.«Школа и производство». Научно-теоретический, методический и организационно-педагогический журнал. - М.: Издательский дом «Школа –Пресс 1».</p>

## МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

### Оснащение учебного процесса

*Общая характеристика кабинета технологии.* Занятия по технологии проводятся на базе кабинета по соответствующему направлению обучения.

Кабинет размещается на 4 этаже школьного здания. По санитарным нормам площадь рабочих помещений должна быть не менее 4,5 м<sup>2</sup> на одного учащегося для отдельной мастерской по обработке ткани и кабинета кулинарии и 5,4 м<sup>2</sup> — для комбинированной мастерской.

Рабочие места учащихся укомплектованы соответствующим оборудованием и инструментами. В гигиенических целях в кабинете есть умывальник и полотенце (бумажное). Температура в кабинете в холодное время года поддерживается не ниже 18 °С при относительной влажности 40–60 %.

Электрическая проводка к рабочим столам стационарная. Включение и выключение всей электросети кабинета осуществляется одним общим рубильником.

Учебно-материальная база кабинета технологии укомплектована рекомендованным Министерством образования и науки Российской Федерации набором инструментов, электроприборов, машин, оборудования и т. д. согласно утверждённому Перечню средств обучения и учебного оборудования.

В учебно-методический комплект для образовательной области «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащихся, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учителя, методические рекомендации по оборудованию кабинетов, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, специально разработанное оборудование для лабораторно-практических работ, технические средства обучения.

В соответствии с Государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения в кабинете технологии есть в наличии следующие технические средства обучения: ноутбук с комплексом обучающих программ и выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор и экран.

Большое внимание при работе в кабинете технологии обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасных приёмов труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого в кабинете оборудованы соответствующие приспособления и оснащены наглядной информацией.

### Материально-техническое обеспечение учебного процесса

№	Наименование имущества зоны для работы с текстильными материалами	Количество
1.	Учительский стол	1
2.	Доска учебная магнитная настенная с подсветкой	

3.	Стол ученический нерегулируемый	6
4.	Стол раскройный	2
5.	Шкаф встроенный	
6.	Доска гладильная	1
7.	Стул ученический	10
8.	Манекен	2
9.	Утюг электрический	2
10.	Стенка «Ильмень»	
11.	Швейная машина	5
12.		
13.		
14.		
15.	Оверлог	1
16.	Зеркало	1
17.	Доска пробковая для выставочных материалов	1
18.	Набор для шитья	
	<b>Наименование имущества зоны для кулинарных работ</b>	
19.	Кухонный гарнитур из 3 секций	1
20.	Стенка «Ильмень»	
21.	Мойка	1
22.	Электроплита с духовым шкафом «Мечта»	2
23.	Холодильник «Юрюзань 207»	1
24.	Обеденный стол	2
25.	Комплект кухонной посуды	
26.	Комплект столовой посуды	
27.	Комплект столовых приборов	
28.	Комплект рабочей одежды	
29.	Комплект кухонных полотенец, прихваток	
30.	Комплект столовых инструментов и приспособлений	

Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Количество
Коллекция х/б тканей	4

Коллекция тканей из волокон животного происхождения	4
Коллекция тканей из химических волокон	4
манекен	1
Таблицы по теме «Кулинария»	10
Таблицы по теме «Машиноведение»	9
Таблицы по теме «Конструирование и моделирование»	10
Таблица «Техника безопасности на уроках технологии»	6
Таблицы «Технологии обработки швейных изделий»	7
Технология ведения дома	5
Машины швейные бытовые	10
Утюг электрический с терморегулятором	1
Доска гладильная	1
Машина краеобметочная	1
Иглы машинные	4 комплекта
Лента сантиметровая	15
Линейки закройщика	18
Игольницы	7
Наборов шаблонов швейных изделий в М1:4 для моделирования	28
Ножницы «зигзаг»	1
Ножницы для раскроя тканей	20
Угольник	1
Нитки катушечные	20
Мулине	30
Инструменты для рукоделия( для вязания, плетения, вышивания и т.д.)	4
Э/плита	2
Вытяжки	2
Мойка	1
Холодильник	1
Кастрюли	6

Сковорода	6
Дуршлаг	2
Доска разделочная	16
Картофелемялка	2
Сушилка для тарелок	2
Сушилка для ложек	2
Чайник(самовар)	2
Ложка разливная	2
Сбивалка	2
Э/миксер	1
Терка	4
Ложка столовая	25
Вилка столовая	25
Нож столовый	20
Нож кухонный	18
Мясорубка	1
Рыбочистка	2
Резец для теста	2
Скалка	5
Шумовка	2
Тарелка столовая	15
Тарелка глубокая	15
хлебница	2
Чашка с блюдцем	15пар
Блюда большие	4
Чайник заварочный	4

## **ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ МЕТОДИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»**

В своей работе педагогу необходимо использовать ресурсы, размещенные на информационно-консультационном портале ФЦПРО (<http://fgos74.ru/>), Центра методической и технической поддержки внедрения ИКТ в деятельность ОУ и обеспечения доступа к образовательным услугам и сервисам (<http://ikt.ipk74.ru/>), а также материалы виртуального методического кабинета (<http://ipk74.ru/virtualcab>) официального сайта ГБОУ ДПО ЧИППКРО (<http://ipk74.ru/>).

### **Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов**

<http://www.mon.gov.ru>

<http://fipi.ru/>

<http://www.school.edu.ru>

<http://inf.1september.ru>

<http://comp-science.narod.ru>

<http://iit.methodist.ru>

<http://www.klyaksa.net>

<http://tehnologia.narod.ru>

[http:// nauka.relis.ru/index.shtml](http://nauka.relis.ru/index.shtml) -журнал «Наука и жизнь»

<http://www.modelist-konstriruktor.ru>-журнал «Моделист – конструктор»

<http://itdigest.narod.ru/>- журнал «Юный техник»

<http://parent.fio.ru/index.ru/php> «с=1514-журнал «Левша».

<http://parent.fio.ru/index.php> «с=1697-журнал «Детское творчество»

<http://edu.km.ru> – «Кубышка медиауроков» для учителей технологии.

<http://Joiner.narod.ru>-справочно – информационный сайт по столярному делу.

<http://totem.edu.ru> - сервер технологического образования.

<http://pages.marsu.ru> - сайт творческой студии «Руководительница»

### **Интернет-ресурсы:**

<http://www.school.edu.ru>

<http://inf.1september.ru>

<http://comp-science.narod.ru>

<http://iit.metodist.ru>

<http://www.klyaksa.net>

<http://tehnologia.narod.ru>

[http:// nauka.relis.ru/index.shtml](http://nauka.relis.ru/index.shtml)-журнал «Наука и жизнь»

<http://www.modelist-konstriruktor.ru>-журнал «Моделист – конструктор»

<http://itdigest.narod.ru/>- журнал «Юный техник»

<http://parent.fio.ru/index.ru/php> «с=1514-журнал «Левша».

<http://parent.fio.ru/index.php> «с=1697-журнал «Детское творчество»

<http://edu.km.ru> – «Кубышка медиауроков» для учителей технологии.

<http://Joiner.narod.ru>-справочно – информационный сайт по столярному делу.

<http://totem.edu.ru> - сервер технологического образования

## РАЗДЕЛ 8. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

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 списке выделены курсивом).

## Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

### Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

#### Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

#### *Выпускник получит возможность научиться:*

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

### Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

#### Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
  - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;



- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
  - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
  - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
  - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
  - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
  - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
  - разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).
  - **Выпускник получит возможность научиться:**
    - выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
    - модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
    - технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
    - оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

### **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

#### **Выпускник научится:**

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

**По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• класс По завершении учебного года обучающийся:</li> <li>• характеризует рекламу как средство формирования потребностей;</li> <li>• характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;</li> <li>• называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;</li> <li>• разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;</li> <li>• объясняет основания развития технологий, опираясь на</li> </ul>	<p><b><u>6 класс По завершении учебного года обучающийся:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;</li> <li>• описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;</li> <li>• оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;</li> <li>• проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;</li> <li>• проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;</li> <li>• читает элементарные чертежи и эскизы;</li> </ul>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;</li> <li>• объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;</li> <li>• составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;</li> <li>• осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;</li> <li>• осуществляет выбор товара в модельной ситуации;</li> <li>• осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;</li> <li>• конструирует модель по заданному прототипу;</li> <li>• осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);</li> <li>• получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;</li> <li>• получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;</li> <li>• получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;</li> <li>• получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;</li> <li>• получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполняет эскизы механизмов, интерьера;</li> <li>• освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);</li> <li>• применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;</li> <li>• строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;</li> <li>• получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;</li> <li>• получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;</li> <li>• получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;</li> <li>• получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);</li> <li>• получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.</li> </ul>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.</li> </ul>	
<p><b><u>7 класс По завершении учебного года обучающийся:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;</li> <li>называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;</li> <li>характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;</li> <li>перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;</li> <li>объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;</li> <li>объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;</li> <li>осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;</li> <li>осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;</li> <li>выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);</li> <li>конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;</li> <li>следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;</li> </ul>	<p><b><u>8 класс По завершении учебного года обучающийся:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;</li> <li>характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;</li> <li>называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;</li> <li>называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;</li> <li>характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;</li> <li>перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;</li> <li>характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);</li> <li>объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;</li> <li>разъясняет функции модели и принципы моделирования;</li> <li>создает модель, адекватную практической задаче;</li> <li>отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;</li> </ul>

- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).
- 

- составляет рацион питания, адекватный ситуации;
- планирует продвижение продукта;
- регламентирует заданный процесс в заданной форме;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.
- 

**9 класс По завершении учебного года обучающийся:**

- называет и характеризует актуальные и перспективные медицинские технологии,

- называет и характеризует технологии в области электроники, тенденции их развития и новые продукты на их основе,
- объясняет закономерности технологического развития цивилизации,
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- оценивает условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищенности,
- прогнозирует по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты,
- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации,
- в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта,
- анализирует результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией собственной образовательной траектории,
- анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получил опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда,
- получил и проанализировал опыт предпрофессиональных проб,
- получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации специализированного проекта.

## РАЗДЕЛ 9. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Одним из важных структурных элементов каждого урока и всего процесса обучения в целом является проверка знаний и умений учащихся.

Основные задачи контроля:

- установить готовность учащихся к освоению знаний;
- получить информацию о характере самостоятельной работы в процессе обучения;
- выявить ошибки и трудности учащихся и причины их возникновения при изучении материала или изготовлении изделия;
- определить эффективность методов и форм обучения;
- выявить степень правильности овладения умениями, навыками и т.д.

Функции контроля:

-ориентирующая – состоит в ориентации учащихся по результатам их учебного труда, информации учителя о достижении цели обучения отдельными учащимися и классом в целом.

-обучающая – заключается в совершенствовании проверяемых знаний, умений, навыков, их систематизации, в развитии речи и мышления, внимания и памяти учащихся;

-контролирующая- заключается в проверке и учете состояния знаний, умений, навыков учащихся, предусмотренных программой и соответствующих данному этапу обучения;

-воспитывающая – реализуется в воспитании чувства ответственности у учащихся за свой учебный труд, трудолюбия, дисциплины труда, в формировании черт – честности, правдивости, настойчивости, взаимопомощи;

-диагностическая – позволяет установить причины слабых знаний и умений;

-развивающая – заключается в том, что учащиеся в работе самостоятельно применяют знания при новых ситуациях.

Виды контроля:

- текущий (например, на конец урока и т.д.);
- тематический (после изучения темы);

-итоговый (в конце года);

-периодический ( по периодам);

-диагностический ( выявление причин, по которым не усвоен учебный материал.).

На уроках технологии используются следующие формы контроля:

1.Устная форма проверки знаний, умений, навыков в виде фронтальной и индивидуальной проверки.

2.Письменная проверка знаний, умений, навыков с использованием карточек - заданий, включающих в себя вопросы и задания по всему пройденному материалу. Карточки могут использоваться и для взаимоконтроля, когда ученики проверяют знания друг друга.

3. Тестовые задания.

4.Творческий проект.

Творческий проект – это итоговая самостоятельная работа, в процессе которой учащиеся на практике применяют знания, умения и навыки, полученные на уроках технологии, т.к .они представляют проект и готовое изделие. В данном случае оценивается сам проект и изделие.

Творческий проект-это самостоятельная творческая работа, требующая больших затрат, поэтому она может выполняться в школе и дома. Творческая деятельность учащихся в процессе выполнения проектов содержит определение потребностей и возможностей, формирования проблемы, сбор необходимой информации, выдвижение идей и их анализ, обоснованный выбор наилучшего варианта, организации и выполнения работ с точки зрения дизайна и потребительской ценности, защиту проекта. Проект оценивается в баллах

***Оценка проекта учащихся и его защита проводятся по следующим критериям***

№, фамилия школьников и тема проекта		Ф.И	Ф.И	Ф.И
<b>Оценка пояснительной записки проекта (до 10 баллов)</b>				
<b>1</b>	Общее оформление			
<b>2</b>	Актуальность. Обоснование проблемы и			



	формулировка темы проекта.			
<b>3</b>	Сбор информации по теме проекта. Анализ прототипов.			
<b>4</b>	Анализ возможных идей. Выбор оптимальных идей.			
<b>5</b>	Выбор технологии изготовления изделия.			
<b>6</b>	Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления.			
<b>7</b>	Разработка конструкторской документации, качество графики.			
<b>8</b>	Описание изготовления изделия.			
<b>9</b>	Описание окончательного варианта изделия.			
<b>10</b>	Эстетическая оценка выбранного изделия.			
<b>11</b>	Экономическая и экологическая оценка готового изделия.			
<b>12</b>	Реклама изделия.			
<b>Оценка изделия (до 25 баллов)</b>				
<b>1</b>	Оригинальность конструкции			

2	Качество изделия			
3	Соответствие изделия проекту			
4	Практическая значимость			
<b>Оценка защиты проекта (до 15 баллов)</b>				
1	Формулировка проблемы и темы проекта			
2	Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи			
3	Описание технологии изготовления изделия			
4	Четкость и ясность изложения			
5	Глубина знаний и эрудиция			
6	Время изложения			
7	Самооценка			
8	Ответы на вопросы			
<b>Итоги (50 баллов)</b>				

Отметке «5» соответствует изделие, выполненное:

- по эскизу, чертежу,
- по технологии.
- качество на уровне требований.

Отметке «4» соответствует изделие, выполненное:

- по эскизу, чертежу,
- по технологии не принципиальные отклонения,
- качество ниже требуемого.

Отметке «3» соответствует изделие, выполненное:

- по эскизу и чертежу с небольшими отклонениями,
- по технологии отклонения,
- качество удовлетворит

Отметке «2» соответствует изделие, выполненное;

- с отклонениями от эскиза и чертежа,
- грубыми нарушениями технологии,
- изделие испорчено и переделке не подлежит

5. Практический контроль ( изготовление изделия). Он является одним из основных, т.к. учащиеся на уроках технологии после изучения темы должны сделать изделие, используя все полученные знания. Положительным моментом практического контроля является тесная связь теории и практики, т.е. он носит комплексный характер. Оценивая изделие учащегося, можно проконтролировать, как он усвоил технологию изготовления изделия, требования к качеству и т.д., используя таблицы пооперационного контроля





