

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Калачинская основная общеобразовательная школа
Карасукского района Новосибирской области

Рассмотрена
на методсовете
протокол №1
от 31.08.2015

Рабочая программа по технологии на период освоения в основной школе
(5 лет)

Составители: Гущина Е.С.

2015 год

1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета курса «Технология» обязательной предметной области «Технология» для основного общего образования разработана на основе нормативных документов:

1. Об образовании в Российской Федерации: Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ.
2. Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»: постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189, г. Москва; зарегистрировано в Минюсте РФ 3 марта 2011 г.
3. Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательной деятельности в образовательных организациях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2013/14 учебный год: приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2012 г. № 1067, г. Москва.
4. В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования: приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. № 1897 (с внесёнными изменениями Приказом Минобрнауки РФ № 1644 от 29 января 2014 года «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования), с учётом примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15, реестровый № 5)
5. Основная образовательная программа основного общего образования МБОУ Калачинская ООШ

Цели:

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Программа реализуется из расчета 2 часа в неделю в 5-8 классах (1 час в 8 классе за счет части, формируемой участниками образовательных отношений).

Основную часть содержания программы составляет деятельность обучающихся, направленная на создание и преобразование как материальных, так и информационных объектов. Важнейшую группу образовательных результатов составляет полученный и осмысленный обучающимися опыт практической деятельности. В урочное время деятельность обучающихся организуется как в индивидуальном, так и в групповом формате. Сопровождение со стороны педагога принимает форму прямого руководства, консультационного сопровождения или сводится к педагогическому наблюдению за деятельностью с последующей организацией анализа (рефлексии). Программа построена таким образом, что объяснение учителя в той или иной форме составляло не более 0,2 урочного времени и не более 0,15 объема программы.

Подразумевается и значительная самостоятельная активность обучающихся. Такое решение обусловлено задачами формирования учебной самостоятельности, высокой степенью ориентации на индивидуальные запросы и интересы обучающегося, ориентацией на особенность возраста как периода разнообразных «безответственных» проб. В рамках самостоятельной деятельности активность обучающихся связана:

- с выполнением заданий на самостоятельную работу с информацией (формируется навык самостоятельной учебной работы, для обучающегося оказывается открыта большая номенклатура информационных ресурсов, чем это возможно на уроке, задания индивидуализируются по содержанию в рамках одного способа работы с информацией и общего тематического поля);
- с проектной деятельностью (индивидуальные решения приводят к тому, что обучающиеся работают в разном темпе – они сами составляют планы, нуждаются в различном оборудовании, материалах, информации – в зависимости от выбранного способа деятельности, запланированного продукта, поставленной цели);
- с реализационной частью образовательного путешествия (логистика школьного дня не позволит уложить это мероприятие в урок или в два последовательно стоящих в расписании урока);

- с выполнением практических заданий, требующих наблюдения за окружающей действительностью или ее преобразования (на уроке обучающийся может получить лишь модель действительности).

В соответствии с целями выстроено содержание деятельности в структуре трех блоков, обеспечивая получение заявленных результатов.

Первый блок включает содержание, позволяющее ввести обучающихся в контекст современных материальных и информационных технологий, показывающее технологическую эволюцию человечества, ее закономерности, технологические тренды ближайших десятилетий.

Второй блок содержания позволяет обучающемуся получить опыт персонифицированного действия в рамках применения и разработки технологических решений, изучения и мониторинга эволюции потребностей.

Содержание блока 2 организовано таким образом, чтобы формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь, регулятивные (работа по инструкции, анализ ситуации, постановка цели и задач, планирование деятельности и ресурсов, планирование и осуществление текущего контроля деятельности, оценка результата и продукта деятельности) и коммуникативные (письменная коммуникация, публичное выступление, продуктивное групповое взаимодействие).

Базовыми образовательными технологиями, обеспечивающими работу с содержанием блока 2, являются технологии проектной деятельности.

Блок 2 реализуется в следующих организационных формах:

теоретическое обучение и формирование информационной основы проектной деятельности – в рамках урочной деятельности;

практические работы в средах моделирования и конструирования – в рамках урочной деятельности;

проектная деятельность в рамках урочной и внеурочной деятельности.

Третий блок содержания обеспечивает обучающегося информацией о профессиональной деятельности, в контексте современных производственных технологий; производящих отраслях конкретного региона, региональных рынках труда; законах, которым подчиняется развитие трудовых ресурсов современного общества, а также позволяет сформировать ситуации, в которых обучающийся получает возможность социально-профессиональных проб и опыт принятия и обоснования собственных решений.

Содержание блока 3 организовано таким образом, чтобы позволить формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь личностные (оценка внутренних ресурсов, принятие ответственного решения,

планирование собственного продвижения) и учебные (обработка информации: анализ и прогнозирование, извлечение информации из первичных источников), включает общие вопросы планирования профессионального образования и профессиональной карьеры, анализа территориального рынка труда, а также индивидуальные программы образовательных путешествий и широкую номенклатуру краткосрочных курсов, призванных стать для обучающихся ситуацией пробы в определенных видах деятельности и / или в оперировании с определенными объектами воздействия.

Все блоки содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного блока служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования через моделирование элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

2. Общая характеристика учебного предмета, курса «Технология»

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. Таким образом, в программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий в той их части, в которой они описывают присвоенные способы деятельности, в равной мере применимые в учебных и жизненных ситуациях. В отношении задачи формирования регулятивных универсальных учебных действий «Технология» является базовой структурной составляющей учебного плана школы. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

3. Описание места учебного предмета, курса «Технология» в учебном плане

Предмет «Технология» входит в обязательную предметную область «Технология». На изучение учебным планом отводится: 282 часов для обязательного изучения учебного предмета на этапе основного общего образования в 5-8 классах, из расчета двух учебных часов в неделю.

Год обучения	Количество часов в неделю	Количество учебных недель	Всего часов за учебный год
5 класс	2	35	70
6 класс	2	35	70

7 класс	2	35	70
8 класс	2	36	72
Итого	282 часов за курс		

4. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета, курса «Теология»

Личностные результаты

5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс
<p>*внутренней позиции обучающегося на уровне положительного отношения к образовательной организации, понимания необходимости учения; выраженного в преобладании учебно-познавательных мотивов и предпочтении социального способа оценки знаний;</p> <p>*выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации учения;</p> <p>*устойчивого учебно-познавательного интереса к новым общим способам решения задач;</p> <p>*адекватного понимания причин успешности/неуспешности учебной деятельности;</p>				<p>*Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной,</p> <p>*Осознание основ культурного наследия народов России и человечества. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.</p> <p>*Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.</p> <p>* Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных,</p>

<p>*положительной адекватной дифференцированной самооценки на основе критерия успешности реализации социальной роли «хорошего ученика»;</p> <p>*компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;</p> <p>*морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учета позиций партнеров в общении, ориентации на их мотивы и чувства, устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям;</p> <p>*установки на здоровый образ жизни и реализации ее в реальном поведении и поступках;</p> <p>*осознанных устойчивых эстетических предпочтений и ориентации на искусство как значимую сферу человеческой жизни;</p>				<p>духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потребительстве; в становлении гражданского общества и российской государственности; понимание значения нравственности, жизни человека, семьи и общества). Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.</p> <p>*Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.</p> <p>*Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров).</p> <p>*организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала).</p>
--	--	--	--	---

<p>*эмпатии как осознанного понимания чувств других людей и сопереживания им, выражающихся в поступках, направленных на помощь другим и обеспечение их благополучия.</p>				<p>*Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; *Способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению</p>
--	--	--	--	--

Метапредметные результаты:

Коммуникативные УУД

5класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс
<p>учитывать и координировать в сотрудничестве позиции других людей, отличные от собственной; *учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию; *понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы; *аргументировать свою позицию и координировать ее с позициями партнеров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности; *продуктивно содействовать</p>				<p>Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет: *определять возможные роли в совместной деятельности; *играть определенную роль в совместной деятельности; *принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории; *определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации; *строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;</p>

<p>разрешению конфликтов на основе учета интересов и позиций всех участников;</p> <p>*с учетом целей коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнеру необходимую информацию как ориентир для построения действия;</p> <p>*задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнером;</p> <p>*осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;</p> <p>-адекватно использовать речевые средства для эффективного решения разнообразных коммуникативных задач, планирования и регуляции своей деятельности.</p> <p>Работа с текстом: поиск информации и понимание прочитанного</p> <p>-использовать формальные элементы текста (например, подзаголовки, сноски) для поиска нужной информации;</p> <p>-работать с несколькими</p>			<p>*корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);</p> <p>*критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;</p> <p>*предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;</p> <p>*выделять общую точку зрения в дискуссии;</p> <p>*договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;</p> <p>*организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);</p> <p>*устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.</p> <p>Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.</p> <p>Обучающийся сможет:</p> <p>*определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;</p> <p>*отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);</p> <p>*представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;</p>
--	--	--	--

<p>источниками информации; -сопоставлять информацию, полученную из нескольких источников.</p> <p>Работа с текстом: преобразование и интерпретация информации</p> <ul style="list-style-type: none"> – пересказывать текст подробно и сжато, устно и письменно; – соотносить факты с общей идеей текста, устанавливать простые связи, не показанные в тексте напрямую; – формулировать несложные выводы, основываясь на тексте; находить аргументы, подтверждающие вывод; – сопоставлять и обобщать содержащуюся в разных частях текста информацию; – составлять на основании текста небольшое монологическое высказывание, отвечая на поставленный вопрос. 				<ul style="list-style-type: none"> *соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей; *высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога; *принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником; *создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств; *использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления; использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя; *делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.
--	--	--	--	--

Познавательные УУД

5класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс
*осуществлять поиск необходимой информации для выполнения				*Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания

<p>учебных заданий с использованием учебной литературы, энциклопедий, справочников (включая электронные, цифровые), в открытом информационном пространстве, в том числе контролируемом пространстве сети Интернет;</p> <p>*осуществлять запись (фиксацию) выборочной информации об окружающем мире и о себе самом, в том числе с помощью инструментов ИКТ;</p> <p>*использовать знаково-символические средства, в том числе модели (включая виртуальные) и схемы (включая концептуальные), для решения задач;</p> <p>*проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве;</p> <p>*строить сообщения в устной и письменной форме;</p> <p>*ориентироваться на разнообразие способов решения задач;</p> <p>*основам смыслового восприятия художественных и познавательных текстов, выделять существенную</p>			<p>и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:</p> <p>*подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;</p> <p>*выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;</p> <p>*выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;</p> <p>*объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;</p> <p>*выделять явление из общего ряда других явлений;</p> <p>*строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;</p> <p>*строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;</p> <p>*излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;</p> <p>*самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;</p> <p>*вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;</p> <p>*делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.</p> <p>*Развитие мотивации к овладению культурой активного</p>
---	--	--	---

<p>информацию из сообщений разных видов (в первую очередь текстов);</p> <ul style="list-style-type: none"> *устанавливать причинно-следственные связи в изучаемом круге явлений; *строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях; осуществлять подведение под понятие на основе распознавания объектов, выделения существенных признаков и их синтеза; *устанавливать аналогии; *владеть рядом общих приемов решения задач. <p>Обучающийся сможет</p> <ul style="list-style-type: none"> *осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и сети Интернет; *записывать, фиксировать информацию об окружающем мире с помощью инструментов ИКТ; *создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач; *осознанно и произвольно строить 				<p>использования словарей и других поисковых систем.</p> <p>Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> *определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы; *осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями; *формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска; *соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.
--	--	--	--	--

сообщения в устной и письменной форме; осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;				
---	--	--	--	--

Регулятивные УУД

5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс
<p>*принимать и сохранять учебную задачу;</p> <p>*учитывать выделенные учителем ориентиры действия в новом учебном материале в сотрудничестве с учителем;</p> <p>*планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане;</p> <p>*читать установленные правила в планировании и контроле способа решения;</p> <p>*осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату;</p> <p>*оценивать правильность выполнения действия на уровне адекватной ретроспективной оценки соответствия результатов требованиям данной задачи;</p>				<p>*Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> -анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты; -идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему; -выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат; -ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей; -формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности; -обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов. <p>*Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.</p>

<p>*адекватно воспринимать предложения и оценку учителей, товарищей, родителей и других людей;</p> <p>*различать способ и результат действия;</p> <p>вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок, использовать предложения и оценки для создания нового, более совершенного результата, собственной звучащей речи на русском, родном и иностранном языках.</p> <p>*в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи;</p> <p>*преобразовывать практическую задачу в познавательную;</p> <p>*проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве;</p> <p>– самостоятельно учитывать выделенные учителем ориентиры действия в новом учебном материале;</p> <p>*осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по</p>			<p>Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов); -выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели; -составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования); -определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения; -планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию. <p>*Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> *определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности; *систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности; *отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований; *оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата; *находить достаточные средства для выполнения учебных
---	--	--	--

<p>результату и по способу действия, актуальный контроль на уровне произвольного внимания;</p> <p>*самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как по ходу его реализации, так и в конце действия.</p>			<p>действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;</p> <p>*работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;</p> <p>*устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;</p> <p>*сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.</p> <p>*Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.</p> <p>Обучающийся сможет:</p> <p>*определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;</p> <p>*анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;</p> <p>*свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;</p> <p>*оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;</p> <p>*обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;</p> <p>*фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.</p> <p>*Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия</p>
--	--	--	--

				<p>решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> *наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки; *соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы; *принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность; *самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха; *ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
--	--	--	--	--

Предметные результаты

Уровни	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс
<p>Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития Общекультурные и общетрудовые компетенции. Основы культуры труда, самообслуживание</p>					
Базовый (научится)	*иметь представление о наиболее распространенных в своем регионе традиционных народных промыслах и ремеслах, современных				<ul style="list-style-type: none"> *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,

профессиях (в том числе профессиях своих родителей) и описывать их особенности;
*понимать общие правила создания предметов рукотворного мира: соответствие изделия обстановке, удобство (функциональность), прочность, эстетическую выразительность — и руководствоваться ими в практической деятельности;
*планировать и выполнять практическое задание (практическую работу) с опорой на инструкционную карту; при необходимости вносить коррективы в выполняемые действия;
*выполнять доступные действия по самообслуживанию и

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.

	доступные виды домашнего труда.				
Повышенный (получит возможность научиться)	<p>*уважительно относиться к труду людей;</p> <p>*понимать культурно-историческую ценность традиций, отраженных в предметном мире, в том числе традиций трудовых династий как своего региона, так и страны, и уважать их;</p> <p>*понимать особенности проектной деятельности, осуществлять под руководством учителя элементарную проектную деятельность в малых группах: разрабатывать замысел, искать пути его реализации, воплощать его в продукте, демонстрировать готовый продукт</p>				<p>*приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.</p>

(изделия, комплексные работы, социальные услуги).

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся. Практика работы на компьютере

Базовый (научится)	*выполнять на основе знакомства с персональным компьютером как техническим средством, его основными устройствами и их назначением базовые действия с компьютером и другими средствами ИКТ, используя безопасные для органов зрения, нервной системы, опорно-двигательного аппарата эргономичные приемы работы; выполнять компенсирующие физические упражнения (мини-зарядку); *пользоваться компьютером для поиска и воспроизведения				*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:
---------------------	---	--	--	--	--

	<p>необходимой информации; *пользоваться компьютером для решения доступных учебных задач с простыми информационными объектами (текстом, рисунками, доступными электронными ресурсами).</p>				<ul style="list-style-type: none"> *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;
--	---	--	--	--	--

					<ul style="list-style-type: none"> *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).
Повышенный (получит возможно сть научится)	*пользоваться доступными приемами работы с готовой текстовой, визуальной, звуковой информацией в сети Интернет, а также познакомится с доступными способами ее получения, хранения, переработки.				<ul style="list-style-type: none"> *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					
Базовый					*характеризовать группы профессий, обслуживающих

(научится)					<p>технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,</p> <ul style="list-style-type: none"> *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.
Повышенный (получит возможно сть научится)					*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:

5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс
По завершении учебного года обучающийся: *характеризует рекламу как средство формирования потребностей; *характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса; *называет предприятия региона проживания,	По завершении учебного года обучающийся: *называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;	По завершении учебного года обучающийся: *называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания; *называет и характеризует	По завершении учебного года обучающийся: *называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами; *характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития; *называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта,; *называет характеристики современного рынка труда,	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,

<p>работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий; *разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями; *объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии; *приводит произвольные примеры</p>	<p>*описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры; *оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека; *проводит морфологически и функциональный анализ технологической системы; *проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования</p>	<p>актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий; *характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий; *перечисляет, характеризует и распознает устройства для</p>	<p>описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания, *характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития; *перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации *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), *объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии,</p>	<p>*оценивает условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищённости, *прогнозирует по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путём, 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</p>
---	---	---	---	--

<p>производственных технологий и технологий в сфере быта; *объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты; *составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту; *осуществляет сборку моделей с помощью конструктора по инструкции; *осуществляет выбор товара в модельной ситуации; *осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;</p>	<p>продукта; *читает элементарные чертежи и эскизы; *выполняет эскизы механизмов, интерьера; *освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ; *применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем; *строит модель</p>	<p>накопления энергии, для передачи энергии; *объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю; *объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы; *осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической</p>	<p>связанные с реализацией социальных технологий, *разъясняет функции модели и принципы моделирования, *создаёт модель, адекватную практической задаче, *отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям, *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,</p>	<p>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 определённого 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,</p>
---	---	--	---	--

<p>*модель по заданному прототипу; *осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки); *получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы; *получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели; *получил и проанализировал опыт разработки</p>	<p>механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме; *получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения; *получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ; *получил опыт мониторинга развития технологий произвольно</p>	<p>цепи; *осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей; *выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации); *конструирует простые системы с обратной связью на основе технических</p>	<p>*получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства, в *получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения, в *получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков, с *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</p>	<p>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.</p>
--	--	---	--	--

<p>оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения; получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму; *получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих</p>	<p>избранной отрасли, удовлетворяющ их произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационны ми источниками различных видов; *получил и проанализирова л опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи); *получил и проанализирова л опыт планирования</p>	<p>конструкторов; *следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта; *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;</p>	<p>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.</p>	
---	---	---	--	--

<p>регулирования) рабочих инструментов; *получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.</p>	<p>(разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований</p>	<p>*получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).</p>		
---	---	---	--	--

5. Содержание учебного предмета, курса «Технология»

5 класс

Культура дома. Домашнее хозяйство в жизни человека

Дом начинается с хозяина. Уход за домом. Уход за одеждой и обувью. Дизайн предмета быта. Создание и благоустройство интерьера.

Кулинария

культура питания и ее связь с другими проблемами нашей жизни. Виды пищевых продуктов. Питание и здоровье. Санитарно-гигиеническое требование в кулинарии. Овощи, фрукты и травы. Их роль в питании человека. Приготовление некоторых блюд. Сервировка стола. Культура поведения за столом.

Материаловедение. Технология обработки ткани и текстильных материалов.

Текстиль. Текстильные волокна. Основные сведения о ткани. Ручные швейные работы. Организация рабочего места при выполнении ручных швейных работ. Основные операции при выполнении ручных швейных работ. Выполнение влажно-тепловых работ.

Декоративно-прикладные изделия из текстиля

Вышивание. Украшение текстильных изделий вышивкой. Материалы, инструменты и приспособления, применяемые в вышивании. Подготовка к вышиванию. Простейшие швы ручной вышивки. Монограмма в декоративно-прикладных изделиях. Декоративная аппликация из ткани. Ремонт одежды: ремесло или искусство?

Машиноведение. Технология работы на бытовой швейной машине.

Бытовая швейная машина. Работа на бытовой швейной машине. Изготовление изделий с помощью бытовой швейной машины.

Конструируем, моделируем, проектируем

Творческий проект № 1. Изготовление комплекта предметов с декоративной салфеткой. Конструирование и моделирование одежды. Изготовление фартука и косынки. Творческий проект № 2 . конструирование изделия определенного назначения.

6 класс

Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов. Технологии исследовательской и проектной деятельности.

Теоретические сведения.

Ассортимент женской одежды. Понятие «художественное моделирование». Зависимость модели от эстетических, экологических требований, народных традиций. Анализ моделей из банка творческих проектов. Требования к готовому изделию.

Практические работы.

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Разработка вариантов решения проблемы. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация (выполнение эскиза). Построение звездочки обдумывания. Презентация предметного проекта.

1.2. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон животного происхождения. Виды переплетений нитей в тканях. Свойства тканей из нитей животного происхождения (механические, физические, технологические, эксплуатационные). Сравнительные характеристики тканей из натуральных волокон. Саржевое и атласное переплетение нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения.

Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани.

Практические работы.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Распознавание волокон и нитей из шелка, шерсти. Выполнение макетов саржевого, сатинового и атласного переплетений.

1.3. Элементы машиноведения

Теоретические сведения.

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

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Практические работы.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.

1.4. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения.

Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, клиньевой и конической юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Последовательность построения чертежей прямой, клиньевой и конической юбок.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в М1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Изготовление выкройки юбки.

1.5. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения.

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.

Практические работы.

Моделирование изделия Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

1.6. Раскройные работы.

Теоретические сведения.

Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкройки юбки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Припуски на швы. Контроль качества разметки и раскроя.

Практические работы.

Раскладка масштабных выкроек юбки на бумаге и расчет количества ткани для ее пошива. Раскладка выкроек юбки в натуральную величину на ткани.

Выкраивание. Перенос контурных и контрольных линий и точек на симметричную сторону ткани.

1.7. Технология изготовления швейных изделий.

Теоретические сведения.

Технология выполнения машинных швов. Терминология машинных работ. Назначение и условное графическое обозначение машинных швов. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Терминология операций влажно-тепловой обработки. Типовая последовательность изготовления поясного изделия с проведением примерки. Способы обработки застежки «молния». Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Контроль качества готового изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения. Расчет стоимости изделия. Оформление творческого проекта.

Практические работы.

Выполнение образцов машинных швов. Сметывание частей юбки. Изготовление образцов узлов поясного изделия (застежка «молния»). Примерка юбки, исправление недочетов, выравнивание низа. Машинные работы при изготовлении юбки. Обработка швов от осыпания. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

Раздел 2. Рукоделие. Художественные ремесла.

2.1. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения.

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

Практические работы. Экскурсия в музей.

2.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

Теоретические сведения.

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.

Практические работы.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

2.3. Лоскутное шитье

2.4. Вязание крючком

Теоретические сведения.

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.

Практические работы. Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

2.5. Вязание на спицах

Теоретические сведения.

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.

Практические работы.

Вязание образцов и изделий на спицах. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Раздел 3. Оформление интерьера

3.1. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения.

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.

Практические работы.

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

Раздел 4. Кулинария

4.1. Санитария и гигиена

Теоретические сведения. 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.

Практические работы. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

4.2. Физиология питания

Теоретические сведения. 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.

Практические работы.

Поиск рецептов блюд, отвечающих принципам рационального питания.

4.3. Технология приготовления блюд.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. 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.

Практические работы.

Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из творога. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. 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 нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы.

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 нерыбных продуктов моря.

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.

Практические работы.

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий. Изделия из теста

Механическая кулинарная обработка 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.

Практические работы .Приготовление вареников с начинкой. Выпечка блинов.

4.4. Сервировка стола. Этикет

Теоретические сведения. 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.

Практические работы.

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

7 класс

Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов.

Технологии исследовательской и проектной деятельности.

Теоретические сведения.

Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных материалов. Алгоритм проектной деятельности.

Практические работы.

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Разработка вариантов решения проблемы. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация (выполнение эскиза). Построение звездочки обдумывания. Презентация предметного проекта.

1.2. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения.

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

Практические работы. Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

1.3. Элементы машиноведения

Теоретические сведения.

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.

Практические работы. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

1.4. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения.

Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.

Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

1.5. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения.

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

Практические работы.

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.

1.6. Раскройные работы.

Теоретические сведения.

Правила раскладки деталей выкройки плечевого изделия на ткани. Раскладка деталей выкройки плечевого изделия на бумаге. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Практические работы.

Подготовка деталей выкройки к раскрою.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

1.7. Технология изготовления швейных изделий.

Теоретические сведения.

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 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.

Практические работы.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками. 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 2. Рукоделие. Художественные ремесла.

2.1. Роспись ткани

7 класс

Теоретические сведения.

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.

Практические работы.

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

Выполнение образцов вязания на спицах.

Вязание шарфика (носок).

2.2. Вышивка

Теоретические сведения.

Народная вышивка счетными швами. Современные центры народных промыслов по вышивке. Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Мережка. Украшение столового белья мережкой.

Приемы выполнения счетных швов.

Технологическая последовательность создания изделия с вышивкой крестом. Особенности счетной вышивки народов Севера. Образный «язык» орнамента лесных ненцев.

Практические работы. Приемы вышивки счетными швами. Изготовление столовой салфетки с вышивкой счетными швами.

Раздел 3. Оформление интерьера

3.1. Комнатные растения

Теоретические сведения.

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.

Практические работы.

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Раздел 4. Кулинария

4.1. Физиология питания

Теоретические сведения. 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.

Практические работы.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

4.2. Технология приготовления блюд.

Блюда из птицы Теоретические сведения. 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.

Практические работы.

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы .Определение качества термической обработки блюд из птицы.

Блюда из мяса

Теоретические сведения.

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.

Практические работы.

Определение качества мяса органолептическими методами. Определение качества мяса лабораторными методами. Приготовление мясных блюд (по выбору).Определение качества термической обработки мясных блюд. Изделия из теста

Теоретические сведения. 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. Рецепт 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).

Практические работы. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Выпечка изделий из песочного теста. Приготовление обеда в походных условиях Теоретические сведения. 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.

Практические работы.

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

8 класс

Теоретические сведения. Цель и задачи предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета и последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в мастерской. Организация учебного процесса. Проектная деятельность на уроках технологии.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета по учебнику «Технология» для 8 класса. Знакомство с оборудованием мастерской.

2. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1. Этапы творческого проекта.

Теоретические сведения. Составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Проектирование образцов будущего изделия. Выбор материалов по соответствующим критериям. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия. Оценка стоимости готового изделия. Защита проекта.

Практические работы.

Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия (выполнение эскиза).

Построение звездочки обдумывания.

2.2. Швейные материалы.

Теоретические сведения. Современное швейное производство. Оборудование цехов. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Профессии работников, занятых в легкой промышленности. Поиск информации о профессиональном образовании.

Практические работы. Знакомство с современным оборудованием в швейных цехах.

2.3. Рукоделие. Художественные ремесла.

Теоретические сведения. Природа творчества. Художественное творчество. Художественная вышивка гладью. История и современность народных художественных промыслов. Применение и технология выполнения владимирских швов, белой, атласной штриховой глади, двусторонней глади, швов «узелки» и «рококо». Составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия.

Практические работы.

Перенос мотивов на ткань. Изготовление вышивок различными техниками глади. Выполнение творческого проекта: дизайн-анализ, контроль и оценка качества готового изделия, расчет материальных затрат. Презентация творческого проекта.

3. КУЛИНАРИЯ

Теоретические сведения. Приготовление закусок. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Формы накрытия стола и способы подачи готовых блюд. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы.

Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Изготовление приглашения.

3.1. Технология приготовления блюд.

Теоретические сведения. Виды домашней птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Национальные блюда из птицы.

Практические работы.
Приготовление блюда из птицы

3.2. Домашние заготовки

Теоретические сведения. Заготовка продуктов впрок с помощью сахара. Основные технологические процессы при подготовке к консервированию. Приготовление сахарного сиропа. Пастеризация, стерилизация. Укупорка консервов. Консервирование с сахаром. Условия и сроки хранения.

Практические работы.
Приготовление компотов из фруктов, ягод.
Подготовка тары и крышек

4. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА

4.1. Уход за одеждой и обувью.

Выполнением ремонтно-отделочных работ. Заключение договора на выполнение ремонтно-отделочных работ. Расчет стоимости работ.

Практические работы. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

4.2. Санитарно-технические работы.

Теоретические сведения. Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Виды смесителей. Приборы контроля расхода воды. Подбор смесителя для ванной комнаты и кухни. Средства для ухода за сантехникой. Профессии, связанные с обслуживанием систем водоснабжения.

Практические работы.
Знакомство с современным санитарно-техническим оборудованием.

4.3. Гигиена девушки. Косметика.

Теоретические сведения. Гигиена тела: кожи, ногтей. Средства ухода за кожей. Потливость. Уход за ногами. Уход за кожей лица. Солнечный загар. Профессия врача-косметолога. Правила пользования средствами косметики. Правила подбора косметических средств. Единство стиля, костюма, причёски, косметики. Профессии визажиста, стилиста.

Практические работы.
Определение типа кожи на разных участках лица. Знакомство с косметическими средствами для девушки.

4.4. Семейная экономика.

Теоретические сведения. Семейная экономика как наука, ее задачи. Основные функции семьи. Виды доходов и расходов. Источники доходов школьников. Предпринимательская деятельность. Формы семейного

предпринимательства. Понятие «потребность». Пирамида потребности. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Источники информации в товарах и услугах. Виды торговых знаков. Штриховое кодирование. Рациональное планирование расходов. Бюджет семьи, его структура. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи. Способы сбережения денежных средств. Культура питания. Затраты на коммунальные услуги, пути их снижения. Практические работы. Знакомство с торговыми знаками. Расчет контрольного числа по штрих-коду. Расчет затрат на коммунальные услуги. Анализ снижения затрат. Знакомство с правами потребителя.

5. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Теоретические сведения. Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схемы квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы.

Знакомство со схемой квартирной электропроводки.

Определение расхода и стоимости электрической энергии.

6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

Предмет «Технология»

<i>5 класс</i>	
Содержание	Характеристика видов учебной деятельности
<p><i>Культура дома. Домашнее хозяйство в жизни человека</i></p> <p>Дом начинается с хозяина. Уход за домом. Уход за одеждой и обувью. Дизайн предмета быта. Создание и благоустройство</p>	<p>Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной квартиры/дом, усадьбе. Планировать с помощью шаблонов и ПК. Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее</p>

<p>интерьера. <u>Кулинария</u> культура питания и ее связь с другими проблемами нашей жизни. Виды пищевых продуктов. Питание и здоровье. Санитарно-гигиеническое требование в кулинарии. Овощи, фрукты и травы. Их роль в питании человека. Приготовление некоторых блюд. Сервировка стола. Культура поведения за столом.</p>	<p>место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить и представлять информацию о содержании при ожогах, порезах и других травмах. Профессия повара. В пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.</p>
<p><u>Материаловедение. Технология обработки ткани и текстильных материалов.</u> Текстиль. Текстильные волокна. Основные сведения о ткани. Ручные швейные работы. Организация рабочего места при выполнении ручных швейных работ. Основные операции при выполнении ручных швейных работ. Выполнение влажно-тепловых работ.</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми</p>

	<p>пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований.</p>
<p><u>Декоративно-прикладные изделия из текстиля</u> Вышивание. Украшение текстильных изделий вышивкой. Материалы, инструменты и приспособления, применяемые в вышивании. Подготовка к вышиванию. Простейшие швы ручной вышивки. Монограмма в декоративно-прикладных изделиях. Декоративная аппликация из ткани. Ремонт одежды: ремесло или искусство?</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. Изучать различные виды техники вышивки, лоскутного шитья. Разрабатывать узор для вышивки. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории декоративно-прикладного искусства родного края.</p>
<p><u>Машиноведение. Технология работы на бытовой швейной машине.</u> Бытовая швейная машина. Работа на бытовой швейной машине. Изготовление изделий с помощью бытовой швейной машины.</p>	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p>

	Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приемами труда
<p><i>Конструируем, моделируем, проектируем</i></p> <p>Творческий проект № 1. Изготовление комплекта предметов с декоративной салфеткой. Конструирование и моделирование одежды. Изготовление фартука и косынки.</p> <p>Творческий проект № 2 . конструирование изделия определенного назначения.</p>	<p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
<i>6 класс</i>	
<p>Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов. Технологии исследовательской и проектной деятельности</p> <p>Ассортимент женской одежды. Понятие «художественное моделирование». Зависимость модели от эстетических, экологических требований, народных традиций. Анализ моделей из банка творческих проектов. Требования к готовому изделию.</p> <p><u>1.2. Свойства текстильных материалов</u></p> <p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон животного происхождения.</p>	<p>Составлять коллекции тканей из волокон натурального происхождения. Исследовать свойства текстильных материалов из натуральных волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах. Оформлять результаты исследований.</p>

<p>Виды переплетений нитей в тканях. Свойства тканей из нитей животного происхождения (механические, физические, технологические, эксплуатационные). Сравнительные характеристики тканей из натуральных волокон. Саржевое и атласное переплетение нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения.</p>	<p>Знакомиться с профессией оператор на производстве. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж основы юбки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.</p>
<p><u>1.3. Элементы машиноведения</u> Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.</p> <p><u>1.4. Конструирование швейных изделий</u> Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, клинковой и конической юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.</p>	<p>Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по ее виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обметывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной</p>

<p>Последовательность построения чертежей прямой, клиневой и конической юбок.</p> <p><u>1.5. Технология изготовления швейных изделий.</u></p> <p>Технология выполнения машинных швов. Терминология машинных работ. Назначение и условное графическое обозначение машинных швов. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Терминология операций влажно-тепловой обработки. Типовая последовательность изготовления поясного изделия с проведением примерки. Способы обработки застежки «молния». Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Контроль качества готового изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения. Расчет стоимости изделия. Оформление творческого проекта.</p>	<p>машины. Овладевать безопасными приемами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию. Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования юбок. Готовить выкройку изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; приметывание; выметывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку изделия к примерке. Проводить примерку изделия.</p>
--	---

	<p>Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приемами труда. Знакомиться с профессией закройщик. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом</p>
<p><u>Раздел 2. Рукоделие. Художественные ремесла.</u> <u>2.1. Декоративно-прикладное искусство</u> Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее</p>

<p>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.</p> <p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.</p> <p>Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.</p>	<p>интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старин</p> <p>Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактор.</p>
<p><u>Раздел 4. Кулинария</u> <u>4.1. Санитария и гигиена</u></p> <p>Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья</p>

<p>предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Практические работы. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии. <u>4.2. Физиология питания</u> 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. Практические работы. Поиск рецептов блюд, отвечающих принципам рационального питания.</p>	<p>моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить и представлять информацию о содержании при ожогах, порезах и других травмах. Профессия повара. В пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.</p>
<p><u>4.3. Технология приготовления блюд.</u> Блюда из молока и кисломолочных продуктов Теоретические сведения. Значение молока и</p>	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок</p>

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. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. 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

годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые. Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. подача готовых блюд.

<p>обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.</p>	<p>Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар.</p>
<p><u>4.4. Сервировка стола. Этикет</u> 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.</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стол</p>
<p>7 класс</p>	
<p><u>Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов. Технологии исследовательской и проектной деятельности</u> Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных материалов. Алгоритм проектной деятельности. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Разработка вариантов решения проблемы. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация (выполнение эскиза). Построение звездочки обдумывания. Презентация предметного проекта.</p>	<p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
<p><u>1.2. Свойства текстильных материалов</u></p>	<p>Составлять коллекции тканей</p>

<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства искусственных волокон. 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. Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.</p>	<p>из нетканых и химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p>
<p><u>1.3. Элементы машиноведения</u> 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. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.</p> <p><u>1.4. Конструирование швейных изделий</u> Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.</p>	<p>Изучать челночного устройства. Выполнять замену машинной иглы. Изучать челночное устройство и работу механизма двигателя ткани. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Овладеть безопасными приёмами</p>

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

1.5. Моделирование швейных изделий

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

Практические работы.

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.

1.6. Раскройные работы.

Правила раскладки деталей выкройки плечевого изделия на ткани. Раскладка деталей выкройки плечевого изделия на бумаге. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Практические работы.

работы на швейной машине. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж основы плечевого изделия с цельно-кроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования формы выреза горловины. Изучать приемы моделирования плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Изучать приемы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-

<p>Подготовка деталей выкройки к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p>	<p>конструктор швейного производства. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали края клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом.</p>
<p><u>Раздел 2. Рукоделие. Художественные ремесла.</u> <u>2.1. Декоративно-прикладное искусство</u> <u>2.2. Роспись ткани</u> 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.</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания. Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки. Выполнять эскизы вышивки. Создавать по возможности схемы для</p>

<p>Практические работы. Оформление изделий в технике «узелковый батик». Выполнение образцов вязания на спицах. Вязание шарфика (носок). <u>2.3. Вышивка</u> Народная вышивка счетными швами. Современные центры народных промыслов по вышивке. Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Мережка. Украшение столового белья мережкой. Приемы выполнения счетных швов. Технологическая последовательность создания изделия с вышивкой крестом. Особенности счетной вышивки народов Севера. Образный «язык» орнамента лесных ненцев. Практические работы. Приемы вышивки счетными швами. Изготовление столовой салфетки с вышивкой счетными швами.</p>	<p>вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица.</p>
<p><u>Раздел 3. Оформление интерьера</u> <u>3.1. Комнатные растения</u> 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.</p>	<p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приемах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник</p>

<p>Практические работы. Эскиз интерьера с комнатными растениями. Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.</p>	
<p><u>Раздел 4. Кулинария</u> <u>4.1. Физиология питания</u> 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. Практические работы. Составление меню из малокалорийных продуктов.</p>	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса.</p>
<p><u>4.2. Технология приготовления блюд</u> 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. Практические работы. Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы. .Определение качества термической обработки блюд из птицы. Блюда из мяса</p>	<p>Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам. Определять качество птицы органолептическими</p>

<p>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. Практические работы.</p> <p>Определение качества мяса органолептическими методами. Определение качества мяса лабораторными методами. Приготовление мясных блюд (по выбору). Определение качества термической обработки мясных блюд. Изделия из теста 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. Рецепт 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</p>	<p>методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы. Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока</p>
---	---

<p>готовности).</p> <p>Практические работы. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Выпечка изделий из песочного теста. Приготовление обеда в походных условиях</p> <p>Теоретические сведения. 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.</p> <p>Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.</p> <p>Практические работы.</p> <p>Расчет количества и состава продуктов для похода.</p> <p>Контроль качества воды из природных источников</p>	<p>и кисломолочных продуктов.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.</p> <p>Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисло-молочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания.</p>
<p>8 класс</p>	
<p><u>1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</u></p> <p><u>1.1. Этапы творческого проекта.</u></p> <p>Составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Проектирование образцов будущего изделия. Выбор</p>	<p>Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать</p>

<p>материалов по соответствующим критериям. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия. Оценка стоимости готового изделия. Защита проекта. Практические работы.</p> <p>Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия (выполнение эскиза). Построение звездочки обдумывания.</p>	<p>несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проект.</p>
<p><u>1.2. Швейные материалы.</u></p> <p>Современное швейное производство. Оборудование цехов. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда.</p> <p>Понятие о профессии, специальности и квалификации работника.</p> <p>Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования.</p> <p>Профессии работников, занятых в легкой промышленности.</p> <p>Поиск информации о профессиональном образовании.</p> <p>Практические работы.</p> <p>Знакомство с современным оборудованием в швейных цехах.</p>	<p>Анализировать типовые структуры предприятия и профессионального деления работников. Знакомиться с технологической культурой современного производства. Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Знакомиться по справочнику с массовыми профессиями. Находить информацию о возможностях получения профессионального образования. Посещать предприятия легкой промышленности.</p>
<p><u>2.3. Рукоделие. Художественные ремесла.</u></p>	<p>Осуществлять оптимальную</p>

<p>Природа творчества. Художественное творчество. Художественная вышивка гладью. История и современность народных художественных промыслов. Применение и технология выполнения владимирских швов, белой, атласной штриховой глади, двусторонней глади, швов «узелки» и «рококо». Составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия. Практические работы. Перенос мотивов на ткань. Изготовление вышивок различными техниками глади. Выполнение творческого проекта: дизайн-анализ, контроль и оценка качества готового изделия, расчет материальных затрат. Презентация творческого проекта.</p>	<p>подготовку рабочего места для эффективной деятельности. Подбирать инструменты. Выбирать краски по каталогам. Подбирать информацию о материалах по каталогам и образцам. Выбирать средства для трудового процесса. Выполнять эскизы оформления стен декоративных.</p>
<p><u>2. Кулинария</u> Приготовление закусок. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Формы накрытия стола и способы подачи готовых блюд. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита. Практические работы. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Изготовление приглашения.</p>	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую</p>

<p><u>2.1. Технология приготовления блюд.</u> Теоретические сведения. Виды домашней птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Национальные блюда из птицы. Практические работы. Приготовление блюда из птицы</p> <p><u>2.2. Домашние заготовки</u> Теоретические сведения. Заготовка продуктов впрок с помощью сахара. Основные технологические процессы при подготовке к консервированию. Приготовление сахарного сиропа. Пастеризация, стерилизация. Укупорка консервов. Консервирование с сахаром. Условия и сроки хранения. Практические работы. Приготовление компотов из фруктов, ягод. Подготовка тары и крышек</p>	<p>кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы-</p>
<p><u>3. Технология ведения дома</u> <u>3.1. Уход за одеждой и обувью.</u> Выполнением ремонтно-отделочных работ. Заключение договора на выполнение ремонтно-отделочных работ. Расчет стоимости работ. Практические работы. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).</p> <p><u>3.2. Санитарно-технические работы.</u> Теоретические сведения.</p>	<p>Определять составляющие системы водоснабжения. Осваивать приемы пользования инструментами и приспособлениями. Разбирать и собирать элементы изучаемой системы. Тренироваться в выполнении технологических операций.</p>

<p>Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Виды смесителей. Приборы контроля расхода воды. Подбор смесителя для ванной комнаты и кухни. Средства для ухода за сантехникой. Профессии, связанные с обслуживанием систем водоснабжения. Практические работы. Знакомство с современным санитарно-техническим оборудованием.</p>	<p>Профессиональное самоопределение.</p>
<p><i>3.3. Гигиена девушки. Косметика.</i> Теоретические сведения. Гигиена тела: кожи, ногтей. Средства ухода за кожей. Потливость. Уход за ногами. Уход за кожей лица. Солнечный загар Профессия врача-косметолога. Правила пользования средствами косметики. Правила подбора косметических средств. Единство стиля, костюма, причёски, косметики. Профессии визажиста, стилиста. Практические работы. Определение типа кожи на разных участках лица. Знакомство с косметическими средствами для девушки.</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены. Определять типы кожи. Подбирать средства по уходу за проблемной и подростковой кожей. Изучать правила подбора косметических средств. Научиться пользоваться косметическими средствами. Профессиональное самоопределение.</p>
<p><i>3.4. Семейная экономика.</i> Теоретические сведения. Семейная экономика как наука, ее задачи. Основные функции семьи. Виды доходов и</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены. Определять типы кожи. Подбирать средства по</p>

<p>расходов. Источники доходов школьников. Предпринимательская деятельность. Формы семейного предпринимательства. Понятие «потребность». Пирамида потребности. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Источники информации товарах и услугах. Виды торговых знаков. Штриховое кодирование. Рациональное планирование расходов. Бюджет семьи, его структура. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи. Способы сбережения денежных средств. Культура питания. Затраты на коммунальные услуги, пути их снижения. Практические работы. Знакомство с торговыми знаками. Расчет контрольного числа по штрих-коду. Расчет затрат на коммунальные услуги. Анализ снижения затрат. Знакомство с правами потребителя.</p>	<p>уходу за проблемной и подростковой кожей. Изучать правила подбора косметических средств. Научиться пользоваться косметическими средствами. Профессиональное самоопределение.</p>
<p><u>4. Электрические работы</u> Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схемы квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. Практические работы. Знакомство со схемой квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электрической энергии.</p>	<p>Исследовать схемы и цепи электроустановок. Проектировать и собирать модели реальных объектов. Оценивать эксплуатационные параметры электро-приборов и цепей. Исследовать характеристики источников света. Подбирать оборудование с учетом гигиенических и функциональных требований.</p>

	Соблюдать правила безопасной эксплуатации электроустановок. Профессиональное самоопределение.
--	--

7. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательной деятельности

Предмет «Технология» относится к обязательной части основной образовательной программы основного общего образования, поэтому соответствующий этому предмету учебник рекомендован федеральным перечнем учебников, который утвержден приказом Минобрнауки России.

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2012 г. № 1067 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2013/2014 учебный год».

<i>Класс</i>	<i>№ учебника в ФП учебников 2013-2014 уч.</i>	<i>Предметная область</i>	<i>Предмет</i>	<i>Авторы учебника</i>	<i>Издательство</i>

	2.				
5 класс		Технология			
6 класс					
7 класс					
8 класс					

Расчет количественных показателей материально-технического обеспечения.

Количество единиц учебного оборудования для мастерских по обработке металла, древесины, ткани и пищевых продуктов рассчитывалось из условия деления класса из 30 учащихся на две равные группы по 15 человек. При большей средней наполняемости классов в общеобразовательном учреждении в объем комплектации необходимо вносить соответствующие коррективы. Подгруппы при этом должны иметь численность не более 15 человек.

Для отражения количественных показателей в требованиях используется следующая система символических обозначений:

- К – для каждого ученика (15 ученических комплектов на мастерскую плюс один комплект для учителя);
- М – для мастерской (оборудование для демонстраций или использования учителем при подготовке к занятиям, редко используемое оборудование);
- Ф– для фронтальной работы (8 комплектов на мастерскую, но не менее 1 экземпляра на двух учеников,);
- П – комплект или оборудование, необходимое для практической работы в группах, насчитывающих несколько учащихся (4-5 человек);

Характеристика учебных помещений

Помещения мастерских по различным направлениям технологии должны быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки учащихся. Они должны отвечать Санитарно-эпидемическим правилам и нормативам (СанПиН 2.4.2. 178-02). Новым в оснащении мастерских технологий является создание технических условий для использования компьютерных и информационно-коммуникативных средств обучения (в том числе для передачи, обработки, организации хранения и накопления данных, сетевого обмена информацией, использования различных форм презентации результатов познавательной деятельности).

Настоящие рекомендации могут быть уточнены и дополнены применительно к специфике конкретных образовательных учреждений, уровню их финансирования, а также исходя из последовательной разработки и накопления собственной базы материально-технических средств обучения (в том числе в виде мультимедийных продуктов, создаваемых учащимися, электронной библиотеки, видеотеки и т.п.).

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Необходимое количество			Примечания
		Основная школа.			
		Направления технологической подготовки			
		Технический труд	Обслуживающий труд	Сельскохозяйственный труд	
1.	Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)				
	Стандарт основного общего образования по технологии	М	М	М	Стандарт по технологии, примерные

	Стандарт среднего (полного) общего образования по технологии (базовый уровень)				<p>программы, рабочие программы входят в состав обязательного программно-методического обеспечения мастерских технологии.</p> <p>В библиотечный фонд входят комплекты учебников, рекомендованных или допущенных Министерством образования и науки Российской Федерации.</p> <p>При комплектации библиотечного фонда полными</p>
	Стандарт среднего (полного) общего образования по технологии (профильный уровень)				
	Примерная программа основного общего образования по технологии	М	М	М	
	Примерная программа среднего (полного) общего образования на базовом уровне по технологии				
	Примерная программа среднего (полного) общего образования на профильном уровне по технологии				
	Рабочие программы по направлениям технологии	М	М	М	

	Учебники по технологии для 5, 6, 7, 8, 9 , 10, 11 класса	К	К	К	комплектами учебников целесообразно включить в состав книгопечатной продукции, имеющейся в кабинете технологии, и по несколько экземпляров учебников из других УМК по основным разделам предмета технологии. Эти учебники могут быть использованы учащимися для выполнения практических работ, а также учителем как часть методического обеспечения кабинета.
--	--	---	---	---	---

Учебники для начального профессионального образования				В соответствии с профилем технологической подготовки
Рабочие тетради для 5, 6, 7, 8, 9 класса	К	К	К	
Комплект дневников наблюдений за развитием сельскохозяйственных растений и животных			К	
Другие дидактические материалы по всем разделам каждого направления технологической подготовки учащихся	М	М	М	Сборники учебных проектов, познавательных и развивающих заданий, а также контрольно-измерительные материалы по отдельным разделам и темам.
Научно-популярная и техническая литература по темам учебной программы.	Д	Д	Д	Научно-популярные и технические периодические

					издания и литература, необходимая для подготовки творческих работ и проектов должны содержаться в кабинетах технологии и в фондах школьной библиотеки
	Нормативные материалы (ГОСТы, ОСТы, ЕТКС и т.д.) по разделам технологической подготовки	М	М	М	2 экз. на мастерскую
	Справочные пособия по разделам и темам программы	М	М	М	2 экз. на мастерскую
	Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков)	М	М	М	
	Методические рекомендации по оборудованию кабинетов	М	М	М	

	и мастерских				
2.	Печатные пособия				
	Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки	М	М	М	
	Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся	М	М	М	При выделении основных тем раздела следует ориентироваться на примерные программы по направлениям технологической подготовки
	Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся	К, П	К, П	К, П	Технологические карты, схемы, альбомы и другие материалы для индивидуального, лабораторно-группового или бригадного использования

					учащимся
	Раздаточные контрольные задания	К	К	К	
	Портреты выдающихся деятелей науки и техники	М	М	М	Комплекты портретов для различных разделов направлений технологической подготовки
	Плакаты и таблицы по профессиональному самоопределению в сфере материального производства и сфере услуг.	М	М	М	
3.	Информационно-коммуникационные средства				
	Мультимедийные моделирующие и обучающие программы, электронные учебники по основным разделам технологии.	М	М	М	Мультимедийные материалы должны быть доступны на каждом рабочем месте, оборудованном компьютером.
	Электронные библиотеки и базы данных по основным разделам технологии.	М	М	М	Электронные базы данных и

	Интернет-ресурсы по основным разделам технологии.	М	М	М	Интернет-ресурсы должны обеспечивать получение дополнительной информации, необходимой для творческой деятельности учащихся и расширения их кругозора.
4.	Экранно-звуковые пособия				
	Видеофильмы по основным разделам и темам программы	М	М	М	
	Видеофильмы по современным направлениям развития технологий, материального производства и сферы услуг.	М	М	М	
	Таблицы-фолии и транспаранты-фолии по основным темам разделов программы	М	М	М	Могут использоваться специальные подборки

	Комплекты диапозитивов (слайдов) по различным темам и разделам программы	М	М	М	иллюстративно го материала, учитывающие особенности авторских программ
5.	Технические средства обучения				
	Экспозиционный экран на штативе или навесной	М	М	М	С размерами сторон не менее 1,25х1,25 м.
	Видеомагнитофон (видеоплейер)	М	М	М	Диагональ телевизора – не менее 72 см.
	Телевизор с универсальной подставкой	М	М	М	Возможно использования «видеодвойки».
	Цифровой фотоаппарат	М			Для подготовки дидактического материала к уроку, использования для внеклассной работы
	Мультимедийный компьютер	М	М	М	Тех. требования: графическая

					операционная система, привод для чтения-записи компакт дисков, аудио-видео входы/выходы, возможность выхода в Интернет. С пакетами прикладных программ (текстовых, табличных, графических и презентационных).
	Сканер*	М	М	М	
	Принтер*	М	М	М	
	Копировальный аппарат*	М	М	М	Возможно использование одного экземпляра
	Мультимедийный проектор*	М	М	М	
	Плоттер	М	М		

* Возможно получение оборудования во временное пользование из фондов школы

	Графопроектор (Оверхед-проектор)	М	М	М	оборудования для обслуживания нескольких мастерских и кабинетов технологии
	Диaproектор	М	М	М	
	Средства телекоммуникации	М	М	М	
6.	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование				
	Аптечка	М	М	М	Содержание аптечки обновляется ежегодно
	Халаты	К	К	К	Должны выдаваться учащимся во всех мастерских при проведении практических работ
	Очки защитные	К	К	К	Должны выдаваться учащимся при проведении работ,

					требующих защиты глаз
<i>Раздел: Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов</i>					
	Верстак столярный в комплекте	К			
	Набор для выпиливания лобзиком	К			
	Набор столярных инструментов школьный	К			
	Конструкторы для моделирования простых машин и механизмов				
	Конструкторы для моделирования технологических машин и механизмов	Ф			
	Наборы сверл по дереву и металлу	М			Два набора на мастерскую. В соответствие с профилем работ, выполняемых в мастерской
	Прибор для выжигания	К			
	Набор инструментов для резьбы по дереву	К			
	Наборы контрольно-измерительных и разметочных	К			В соответствие с профилем работ,

	инструментов по дереву и металлу				выполняемых в мастерской
	Стусло поворотное	М			
	Струбцина металлическая	К			
	Колода	М			
	Верстак слесарный в комплекте	К			
	Набор слесарных инструментов школьный	К			
	Набор напильников школьный.	К			
	Набор резьбонарезного инструмента	П			
	Набор обжимок, поддержек, натяжек для клепки	П			
	Ножницы по металлу рычажные	М			
	Печь муфельная	М			Для закалки и отпуска инструмента и заготовок
	Приспособление гибочное для работы с листовым металлом	М			
	Наковальня 30кг	М			

	Электроинструменты и оборудование для заточки инструментов	М			Демонстрационный комплект электроинструментов и оборудования используется учителем для объяснения теоретического материала и подготовки заготовок к урокам. Учащиеся могут быть допущены только к работе с оборудованием, сертифицированным для использования школьниками соответствующего возраста.
	Электроинструменты и оборудование для сверления отверстий	М, П			
	Электроинструменты и оборудование для точения заготовок из дерева и металла	М, П			
	Электроинструменты и оборудование для фрезерования заготовок из дерева и металла	М, П			
	Электроинструменты и оборудование для шлифования поверхностей	М, П			
	Электроинструменты и оборудование для заготовки материалов (ропуск, фугование)	М			
	Лабораторный электроцит	М	М	М	

Устройство защитного отключения электрооборудования	М	М	М	дерево и металлообработка.
Система местной вентиляции	М	М	М	
<i>Раздел: Технологии ведения дома</i>				
Комплект инструментов для санитарно-технических работ	П	П	П	
Комплект инструментов для ремонтно-отделочных работ	П	П	П	
Комплект вспомогательного оборудования для ремонтно-отделочных работ	П	П	П	
Сантехнические установочные изделия	Ф	Ф	Ф	
Комплект бытовых приборов и оборудования для ухода за жилищем, одеждой и обувью	М	М	М	Подбор приборов и оборудования должен отражать передовые технологии
<i>Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</i>				
Станок ткацкий учебный		М		
Манекен 44 размера (учебный, раздвижной)		М		
Стол рабочий		К		

	универсальный				
	Машина швейная бытовая универсальная		К		
	Оверлок		М		Два экз. на мастерскую.
	Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки		М		Два комплекта на мастерскую.
	Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ		К		
	Комплект инструментов и приспособлений для вышивания		К		
	Комплект для вязания крючком		К		
	Комплект для вязания на спицах		К		
	Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования		П		
	Набор приспособлений для раскроя косых беек		М		Пять экз. на мастерскую.
	Набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской		К		
	Шаблоны стилизованной		П		

	фигуры				
	Набор измерительных инструментов для работы с тканями		К		
<i>Раздел: Кулинария</i>					
	Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой		М		
	Фильтр для воды		М		Четыре экз. на мастерскую.
	Холодильник		М		
	Печь СВЧ		М		
	Весы настольные		М		Два экз. на мастерскую.
	Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды)		П		
	Электроплиты		П		
	Набор кухонного электрооборудования		П		
	Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов		П		
	Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых		П		

	продуктов				
	Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов		П		
	Набор инструментов для разделки рыбы		П		
	Набор инструментов для разделки мяса		П		
	Мясорубка (электромясорубка)		П		
	Набор инструментов и приспособлений для разделки теста		П		
	Комплект разделочных досок		П		
	Набор мисок эмалированных		П		
	Набор столовой посуды из нержавеющей стали		К		
	Сервиз столовый		М		Два сервиза на 6 персон на мастерскую.
	Сервиз чайный		М		Два сервиза на 6 персон на мастерскую.
	Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола		М		Два экз. на мастерскую.

<i>Разделы: Растениеводство. Животноводство.</i>					
Весы технические с разновесами				М	
Весы аналитические с разновесами				М	
Лупа				Ф	
рН- метр				М	
прибор для демонстрации водных свойств почвы				М	
Сушильный шкаф				М	
Термометры для измерения температуры воздуха и почвы				П	
Барометр				Ф	
Часы				М	
Лотки для сортировки семян				Ф	
Наборы сит				П	
Планшеты				Ф	
Мерительные и разметочные инструменты и приспособления				П	
Горшки цветочные				50М	
Чашки Петри				20М	
Очки защитные				1Ф	
Фартуки				К	
Разборная Теплица				М	
Инкубатор на 50 яиц				М	

	Овоскоп			М	
	Комплект инструментов и оборудования для работы на школьном учебно-опытном участке			1Ш	
	Комплект малогабаритной сельскохозяйственной техники (мини трактор или мотоблок с комплектом навесных орудий)			1Ш	
<i>Раздел: Электротехнические работы</i>					
	Демонстрационный комплект электроизмерительных приборов	М	М	М	Состав комплекта определяется на основе примерной программы по соответствующему направлению.
	Демонстрационный комплект радиоизмерительных приборов	М	М	М	
	Демонстрационный комплект источников питания	М	М	М	
	Демонстрационные комплекты электроустановочных	М	М	М	

	изделий.				
	Демонстрационный комплект радиотехнических деталей	М	М	М	
	Демонстрационный комплект электротехнических материалов	М	М	М	
	Демонстрационный комплект проводов и кабелей	М	М	М	
	Комплект электроснабжения	М	М	М	
	Лабораторный комплект электроизмерительных приборов	Ф	Ф	Ф	
	Лабораторный комплект радиоизмерительных приборов	Ф	Ф	Ф	
	Лабораторный набор электроустановочных изделий	Ф	Ф	Ф	
	Конструктор для моделирования источников получения электрической энергии.	К	К	К	
	Конструктор для сборки электрических цепей	К	К	К	

Конструктор для моделирования подключения коллекторного электродвигателя, средств управления и защиты	К	К	К	
Конструктор для сборки моделей простых электронных устройств	К	К	К	
Ученический набор инструментов для выполнения электротехнических работ	К	К	К	
Провода соединительные	К	К	К	
<i>Раздел: Черчение и графика</i>				
Ученический набор чертежных инструментов	К	К	К	
Прибор чертежный	К	К	К	
Набор чертежных инструментов для выполнения изображений на классной доске	М	М	М	
Комплект инструментов и оборудования для выполнения проектных работ по профилю обучения				Проектные работы и изучение специальных технологий может

	Комплект оборудования и инструментов для начальной профессиональной подготовки учащихся в рамках предмета или технологического профиля				осуществляться на базе профильных кабинетов и мастерских школы, межшкольных учебных комбинатов, учебно-опытных участков или школьных ферм.
7.	Специализированная учебная мебель				
	Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления плакатов и таблиц	М	М	М М М	
	Компьютерный стол	М	М	М	
	Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей	М	М	М	Количество определяется потребностью конкретной мастерской и зависит от ее
	Ящики для хранения таблиц и плакатов	М	М	М	

	Укладки для аудиовизуальных средств (слайдов, кассет и др.)	М	М	М	площади и типов (вместимости) средств хранения инструментов и оборудования
	Штатив для плакатов и таблиц	М	М	М	
	Специализированное место учителя	М	М	М	Предназначено для демонстрации инструментов, оборудования, объектов труда и приемов работы
	Ученические лабораторные столы 2-х местные с комплектом стульев	Ф	Ф	Ф	Количество мастерских, кабинетов и классов для изучения технологии в школе определяется количеством реализуемых направлений технологической подготовки.
8.	Модели (или натуральные образцы)				
	Динамическая модель школьного учебно-опытного участка			М	

	Модели сельскохозяйственных орудий труда и техники			М	
	Модели электрических машин	М			
	Комплект моделей механизмов и передач	М	М	М	
	Модели для анализа форм деталей	М	М	М	
	Модели для демонстрации образования аксонометрических проекций	М	М	М	
	Модели образования сечений и разрезов	М	М	М	
	Модели разъемных соединений	М	М	М	
	Раздаточные модели деталей по различным разделам технологии	К	К	К	
9.	Натуральные объекты				
	Коллекции изучаемых материалов	М	М	М	
	Расходные материалы (пиломатериалы, фанера, красители, метизные изделия, шкурка, металлопрокат,	М	М	М	Количество расходных материалов определяется исходя из

	ножовочные полотна, пилки для лобзика, материалы для ремонтно-отделочных работ, удобрения, средства защиты растений, пленка полиэтиленовая, бумага фильтровальная, горшочки и кубики торфяные и т.д.)				выбранных объектов труда школьников
	Комплект образцов материалов и изделий для санитарно-технических работ	М	М	М	
	Комплект образцов материалов для ремонтно-отделочных работ	М	М	М	
10	Игры и игрушки				
	Игры и игрушки, развивающие пространственное воображение	П	П		Могут быть использованы как образцы объектов при выполнении школьниками учебных проектов
	Игры и игрушки, развивающие техническое мышление	П	П		
	Игры и игрушки, развивающие образное мышление	П	П		

8. Планируемые результаты изучения учебного предмета, курса «Технология»

<i>Личностные результаты</i>	<i>Метапредметные результаты</i>	<i>Предметные результаты (по каждому разделу программы)</i>
<p>Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, *Осознание основ культурного наследия народов России и человечества. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира. *Готовность и способность</p>	<p><u>Коммуникативные УУД</u></p>	<p>Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития Общекультурные и общетрудовые компетенции. Основы культуры труда, самообслуживание</p>
	<p>Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет: *определять возможные роли в совместной деятельности; *играть определенную роль в совместной деятельности; *принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории; *определять свои действия и действия</p>	<p>Базовый (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</p>

<p>обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.</p> <p>* Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным</p>	<p>партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;</p> <p>*строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности; *корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен); *критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его; *предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации; *выделять общую точку зрения в дискуссии; *договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей; *организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.); *устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания</p>	<p>произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.</p> <p>Повышенный (ученик 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.</p>
--	---	---

<p> поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потребительстве; в становлении гражданского общества и российской государственности; понимание значения нравственности, жизни человека, семьи и общества). Сформированность ответственного </p>	<p> диалога. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет: *определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства; *отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.); *представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности; *соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей; *высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога; *принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником; *создавать письменные «клишированные» </p>	
---	---	--

<p>отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи. *Сформированность</p>	<p>и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств; *использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления; использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя; *делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.</p>	
<p>целостного мировоззрения, соответствующего</p>	<p><i>Познавательные УУД</i></p>	<p>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся. Практика работы на компьютере</p>
<p>современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира. *Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому</p>	<p>Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет: *подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;</p>	<p style="text-align: center;">Базовый (научится)</p> <p>*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</p>

<p>человеку, его мнению, мировоззрению, позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров).</p> <p>*организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа,</p>	<p>*выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;</p> <p>*выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;</p> <p>*объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;</p> <p>*выделять явление из общего ряда других явлений;</p> <p>*строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;</p> <p>*строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;</p> <p>*излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;</p> <p>*самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;</p> <p>*вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;</p>	<p>альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;</p> <p>*проводить оценку и испытание полученного продукта;</p> <p>*проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;</p> <p>*описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;</p> <p>*анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;</p> <p>*проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:</p> <p>*изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;</p> <p>*модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;</p> <p>*определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);</p> <p>*встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;</p> <p>*изготовление информационного продукта по заданному</p>
---	---	---

<p>проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала).</p> <p>*Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни;</p> <p>*Способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению</p>	<p>*делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.</p> <p>*Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.</p> <p>Обучающийся сможет:</p> <p>*определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;</p> <p>*осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;</p> <p>*формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;</p> <p>*соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.</p>	<p>алгоритму в заданной оболочке;</p> <p>*проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:</p> <p>*оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);</p> <p>*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;</p> <p>*разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;</p> <p>*проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:</p> <p>*планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);</p> <p>*планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;</p> <p>*разработку плана продвижения продукта;</p> <p>*проводить и анализировать конструирование</p>
---	---	---

		<p>механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).</p> <p>Повышенный (получит возможность научиться)</p> <ul style="list-style-type: none"> *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.
	<i>Регулятивные УУД</i>	Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения
	<p>*Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> -анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты; -идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему; 	<p style="text-align: center;">Базовый (научится)</p> <ul style="list-style-type: none"> *характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, 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

	<p>-выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;</p> <p>-ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;</p> <p>-формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;</p> <p>-обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.</p> <p>*Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.</p> <p>Обучающийся сможет:</p> <p>-выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);</p> <p>-выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;</p> <p>-составлять план решения проблемы</p>	<p>проживания,</p> <p>*характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,</p> <p>*анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,</p> <p>*анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,</p> <p>*анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,</p> <p>*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,</p> <p>*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.</p> <p>Повышенный (получит возможность научиться)</p> <p>*предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных</p>
--	--	---

	<p>(выполнения проекта, проведения исследования);</p> <p>-определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;</p> <p>-планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.</p> <p>*Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет:</p> <p>*определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;</p> <p>*систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;</p> <p>*отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;</p> <p>*оценивать свою деятельность,</p>	<p>должностей;</p> <p>*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.</p>
--	---	---

аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
*находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
*работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
*устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
*сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.
*Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.
Обучающийся сможет:
*определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
*анализировать и обосновывать

применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;

- *свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
- *оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
- *обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
- *фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

*Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. Обучающийся сможет:

- *наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- *соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать

выводы;

*принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;

*самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;

*ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;